



Eine allgemein gültige Definition für die „pure psairer Lebenslust“ können wir Ihnen nicht geben. Tauchen Sie selbst ein in die Landschaft, in die Traditionen, die Geschichte und in die Werte, die uns wichtig sind, dann werden Sie diese „Lebenslust“ spüren. Wir sind tief mit unserer Heimat Passeier verwurzelt, hier geboren und aufgewachsen und es ist uns eine riesengroße Freude, unsere Heimat mit Ihnen zu teilen und Sie an der typisch Psairer Lebenslust teilhaben zu lassen. Mit Herz, Begeisterung und der richtigen Portion Humor und guter Laune sorgen wir jeden Tag für besondere Genussmomente.

Südtiroler Gastlichkeit, eine besonders gemütliche und heitere Atmosphäre, eine super, schmackhafte Küche, Pizzas aus dem Holzofen und unsere hausgebrauten Biere mit dem unverwechselbaren Geschmack, sowie die Weine aus unserer Hauskellerei Unterwirt. Wir leben tagtäglich "Kleine Psairer Kreisläufe". Wir bevorzugen wann immer es geht, heimische Bauern und Produzenten sowie Lieferanten vor Ort. Wir sind unverwechselbar und echt.

Prost & Mahlzeit - Ihre Wirtsleute

Familie Fontana & Schweigl



MARTINERHOF^{FS} | PURE PSAIRER LEBENSLUST
Brauhaus

365 TAGE GEÖFFNET!
 PIZZA täglich
 von 11:00 UHR
 bis 23:00 UHR

365 Tage geöffnet!

MARTINERHOF^{FS}
 BRAUHOTEL

www.martinerhof.it

Familien Fontana & Schweigl
 Jaufenstraße 15 · 39010 St. Martin in Passeier/Südtirol
 Tel. +39 0473/641 226 · Fax +39 0473/65 04 34
 Mail: info@martinerhof.it · www.martinerhof.it
 Öffnungszeiten: Täglich von 07:00 Uhr bis 24:00 Uhr

365 Tage geöffnet!

MARTINERHOF^{FS}
 Kellerei Unterwirt

Besuchen Sie auch
 unsere Weinkellerei & Bar

www.kellerei-unterwirt.it

BRAUHAUS KULINARIUM
 UNSERE MARTINERHOF SPEISEKARTE



HAUSGEBRAUTE BIERE

- Märzen vom Fass 0,3l € 3,30
unser Hausbier, ein stärkeres, 0,5l € 4,70
untergäriges Vollbier mit betontem
Malz- und Hopfenaroma, goldgelbe Farbe.
- Weissbier vom Fass 0,5l € 5,00
Obergäriges Bier, fruchtiger,
spritziger Charakter, helles Malz
- Bockbier vom Fass 0,5l € 5,00
dunkles oder helles untergäriges
Starkbier, kräftiges Malzaroma
- Südtiroler Bier 0,3l € 3,50
gebraut aus 100% Südtiroler Malz-
wird saisonal ausgeschenkt

TRADITIONELLES ZUM BIER

- Zwei Südtiroler Speckknödel € 7,50
in der kräftigen Fleischsuppe serviert
- Sauer mariniertes Jungrindfleisch € 13,90
mit Zweierlei von der Tomate, Salatherzen
und Zwiebelringen im Senfdressing
- „Martinerhof's Brauhausbrotzeit“ € 14,90
Südtiroler Spezialitäten auf dem Holzbrett
serviert: Speck, Räucherschinken, Kamin-
wurze und Käse mit ausgesuchten Zutaten
- Psairer Speck am Holzbrettl serviert € 13,80
mit frischem Kren, Südtiroler Butter,
gemischtes Saures und Schüttelbrot

FÜR'N GUSTO ZUM BIER



- Warmes Pizza Knoblauch Brot € 6,00
mit Oregano und Olivenöl
- Bruschetta Mediterrane mit € 7,80
Mozzarellapralinen
Geröstete Weißbrotscheiben, frische Tomatenwürfel,
Basilikum und Rucola mit mediterranen Aromen
- Psairer Bruschetta € 7,80
Geröstetes Weißbrot, Psairer Speck, Mozzarella,
Chips von der Kaminwurze, Tomaten und Rucola

SMART SNACKING



Alle unsere Salate
werden mit hochwertigem
Olivenöl, Balsamessig
und eigenem Weinessig
für Sie mariniert.

- Kleiner gemischter Salatteller € 5,80
der Jahreszeit
- Mediterraner bunter Salatteller € 12,00
mit Kirschtomaten, Mozzarella Pralinen,
roten Zwiebelringen und Oliven „Taggiasche“
- Mozzarellateller € 12,40
Büffelmozzarella mit Tomatenzweierlei,
Rucola und mediterranen Aromen
- Bunter Salatteller € 12,80
mit gegrillten Filetstreifen vom Truthahn im
Sesammantel mit leicht, pikanter Cocktailsauce
- Smarter & erfrischender Salatteller € 15,50
mit frittierten Riesengarnelen
und süß saurer Sauce
- Gebratene Riesengarnelen € 15,80
mit WOK Gemüse, CHIA-Samen und
Goji Beeren im Salatnest mit süß
saurer Sauce

FLEISCH & PSAIRER LEBENSLUST

- Herzhafter Grillteller „Martinerhof“ € 17,80
gemischte Fleischspezialitäten mit
Pommes frites und kleinem, gemischten Salat
- Zartes Wiener Schnitzel € 16,80
vom Truthahnfilet in der Pfanne goldgelb
gebacken mit Preiselbeeren, Pommes frites
und kleinem Salat
- Saftiges Entrécôte vom Jungrind € 20,00
mit bunten, mediterranen Gemüse
vom Grill und Pommes frites
- Vegetarisch, ohne Fleisch & Fisch
- Vegan, ohne tierische Produkte
- Laktosefrei

UNSERE NUDEL-MANUFAKTUR

- Das Brauhaus Nudelpfandl € 9,80
Hirtenmaccheroni mit Fleischsauce, Schinken,
Sahne und Pilzen
- Spaghetti € 9,20
mit hausgemachter Fleisch- oder Tomatensauce
- Spaghetti „Mediterrané“ € 9,50
mit frischen Tomatenwürfeln, Kirschtomaten,
Basilikum, Rucola und Parmesanspänen
- Spaghetti Carbonara € 9,30
mit Psairer Speckstreifen, Ei, Südtiroler
Sahne und Parmesan
- Psairer Speck Bandnudeln € 10,50
mit Steinpilzsauce und gerösteten
Speckstreifen
- Spaghetti Aglio, Olio € 9,30
mit frischen Knoblauch, Peperoni,
Kirschtomaten und Kräutern (sehr, sehr pikant)
- Kartoffel Gnocchi € 10,00
Gnocchi aus Bio-Kartoffeln aus Jenesien
auf frischen Tomaten-Basilikum-Ragout mit
CHIA-Samen und Psairer Almkäse

AUS DER MERANER GENUSSWERKSTATT



- Almkäseknödel mit Schüttelbrot Butter € 10,80
in Ragout aus getrockneten Tomaten,
Kapern, Oliven und frischem Rucola

UNSERE PIZZASPEZIALITÄTEN ...

Alle unsere Pizza's werden mit frisch passierter
Tomatensauce und Mozzarella belegt!

- Brauhaus-Pizza Martinerhof € 11,80
mit pikanter Salami, Sardellen, Kapern,
Knoblauch, Peperoni, Gorgonzola + Zwiebeln
- Pizza Mediterrane € 11,70
mit Büffelmozzarella, Tomaten,
pikanter Salami, Oliven + Basilikum
- Pizza Holzfäller € 11,70
mit Mozzarella, Psairer Almkäse,
Speck und Waldpilzen
- Psairer-Pizza € 11,70
mit Psairer Almkäse,
heimischem Speck, Kaminwürzen und Zwiebeln
- Chefpizza „Flor“ € 11,50
mit Salami, Peperoni, Parmesan + Knoblauch
- Hauspizza „Pure Psairer Lebenslust“ € 11,70
mit Salami, Champignons, Sardellen,
eingelegte rote und grüne Peperoni

Wir bereiten Ihre Pizza auch gerne nach Ihrem
individuellen Wunsch zu!

Abänderungen und Umbestellungen werden mit
€ 0,50 – € 3,50 verrechnet.

Alle unsere Pizzateige sind **Laktosefrei**.

Sie werden **ohne Milchprodukte** hergestellt.

Jede Pizza kann mit **REGIO KORN Dinkel-**
vollkornteig bestellt werden + € 0,60€



... FRISCH VOM HOLZOFEN

- Pizza Margherita € 6,90
- Pizza Prosciutto e Funghi € 9,70
mit Schinken + Champignons
- Pizza Capricciosa € 10,00
mit Schinken, Champignons + Artischocken
- Pizza Diavola € 9,00
mit pikanter italienischer Salami
- Pizza Gemüse € 11,00
mit bunter Gemüsevielfalt
- Pizza Fantasia € 10,70
mit Schinken, Champignons, pikanter Salami,
gekochtem Ei + Mayonnaise
- Pizza San Daniele € 11,80
mit Rohschinken + Rucola
- Pizza Charly € 10,50
mit Thunfisch, Zwiebelringen + Kapern
- Pizza Salami € 10,50
mit verschiedenen Salamispezialitäten
- Pizza Siciliana € 11,20
mit pikanter Salami, Oliven, Kapern,
Sardellen, Knoblauch + eingelegte rote Peperoni
- Pizza Vegan € 11,00
mit Tomaten und buntem saisonalen
Gemüse ohne Mozzarella
- Pizza Fünf Käsesorten € 11,30
mit verschiedenen heimischen Käsesorten +
italienischem Gorgonzola
- Pizza Hawaii € 9,80
mit Schinken + Ananas
- Pizza Napoli € 10,00
mit Büffelmozzarella + Sardellen
- Bauernpizza € 11,70
mit heimischem Bergkäse,
gekochtem Rindfleisch, Zwiebel + Knoblauch

SAUCEN & DIPS

- Cocktailsauce € 0,80
- Knoblauchmayonnaise € 0,80
- Mayonnaise € 0,80

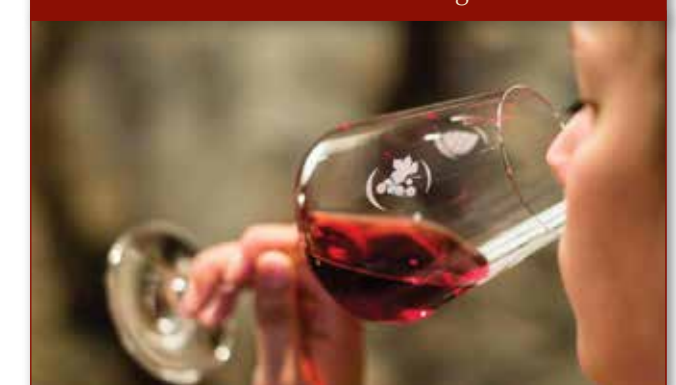
SÜSSE PSAIRER SÜNDEN

- Heiße Liebe € 5,50
2 Kugeln Creme Eis von der Vanille
mit heißen Himbeeren und Sahne
- Zartes marmoriertes € 7,00
Schokolade Mousse
mit frischen Früchten der Jahreszeit
- Verführung aus Lindt Schokolade € 7,50
Warmes Schokoladetörtchen
mit weichem Kern
- Unser Affogato € 5,50
2 Kugeln Vanillecremeeis mit
heißem Espresso und Schlagsahne
- Hausgemachte Panna Cotta € 7,00
aus Südtiroler Milch im Himbeermark
mit Schlagsahne



MARTINERHOF'S Kellerei Unterwirt

Probieren Sie die ersten PSEIERER WEINE die
in unserem WEINBERG HIAN angebaut wurden.



Alle Weine aus unserer Hauskellerei Unterwirt
finden sie in unserer Getränkekarte.