

## SALATE - BROTZEIT

### Brauhausbrotzeit

Spezialitäten aus Südtirol

### Kleiner gemischter Salatteller

#### Salat-Bowl

Ofengemüse | Quinoa | Tropeazwiebel

Kichererbsen | Salate der Saison

Frisch gebackenes Rosmarinbrot vom Holzofen

### Bunter Salatteller

Forellenfilet Fischzucht Schiefer | Salate der Saison

Frisch gebackenes Rosmarinbrot vom Holzofen

## WARME VORSPEISEN

### Brennessel-Tagliatelle

Lammragout | frische Pfifferlinge | Schüttelbrot

### Spaghetti Mediterranea

Tomaten | Basilikum | Taggiasca-Oliven | Burrata

### Gnocchi

Geschmorte Melanzane | geröstete Pinienkerne  
Schnittlauchbutter | geriebener Käse (Aignerhof)

### Knödeltris auf Salat

Käse | Spinat | Rote Beete

### Hausgemachte Roggenschlutzkrapfen

Topfen-Spinat-Füllung | Walnuss | Rote Beete

### „Brauhaus Nudelpfandl“

## Fleischgerichte

### Brauhaus Grillteller

Fleisch-Wurstspezialitäten aus der Region

Kräuterbutter | Salat

### Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren | Salat

### Beilagen nach Wahl :

Pommes frites | Röstkartoffeln

Kartoffelsalat | Gemüse vom Grill

### Zwiebelrostbraten

Saftiges Steak (250g) vom Rind

Gebackene Zwiebelringe

Grilltomate | Röstkartoffel | Kleiner Salat

## BURGER

### Brauhaus Cheesburger

17,50 €

Getoastetes Laugenbrot (verarbeitet mit getrockneten  
Biertrebern, Bäckerei Kobler) | Rindfleischpatty 200g

6,50 €

Speck | Fontinakäse | Zwiebel | Hausgemachte Mayonnaise

15,00 €

Süßkartoffel-Pommes | Tzatziki

### Veggie Burger

(knusprige Ciabatta, Bäckerei Kobler)

16,00 €

Knuspriges hausgemachtes Kichererbsen „Falafel“

Fontinakäse | Tomate | Zwiebel | Hausgemachte Mayonnaise

Süßkartoffel-Pommes | Hummus

## PIZZA VOM HOLZOFEN

### Margherita

7,80 €

Gemüse

Gebratene Zucchini | marinierte Melanzane | Tomaten

Grüner Spargel vom Grill | Mais | marinierter Spinat

### San Daniele

12,70 €

San Daniele 24 Monate DOP | Rauke

Mascarpone | Parmigiano Reggiano

### Capricciosa

10,80 €

Schinken | marinierte Champignons | Artischocken

### Brauhaus

12,20 €

Spianata Calabria | Sardellen | Kapern | Knoblauch

Peperoni | Gorgonzola | Zwiebeln

### Fünf Käsesorten

11,70 €

Almkäse | Gorgonzola | Parmigiano Reggiano

### Psairer

12,20 €

Almkäse | Speck | Zwiebel

### Diavola

9,80 €

Spianata Calabria (pikante Salami)

### Fantasia

11,50 €

Schinken | Champignons | Spianata Calabria

Spiegelei | Knoblauchmayonnaise

### Mediterrane

12,20 €

Büffelmozzarella | Spianata Calabria

Verschiedene Oliven | Basilikum | Tomaten

### Napoli

10,20 €

Büffelmozzarella | Sardellen | frischer Basilikum

## Vegan

11,50 €

Gebratene Zucchini | marinierte Melanzane

frische Tomaten | grüne Spargel vom Grill | marinierter Spinat

Hummus | Oliven | Mais | Olivenöl

### Hauspizza

12,20 €

Salami Sopressa | Sardellen

Geschmorte Peperoni | marinierte Champignons

11,80 €

Nduja (pikante Streichsalami aus Kalabrien)

Büffelmozzarella | Knoblauch | Oliven | Gorgonzola | Basilikum

### Datteltomate

11,40 €

Datteltomaten | Knoblauch

Parmigiano Reggiano | Büffelmozzarella | Basilikum

### Burrata

13,50 €

Getrocknete Tomaten | gebratene Zucchini

Pinienkerne | Parmigiano Reggiano | Basilikum

### Pizzabrot vom Holzofen

5,80 €

Frischer Rosmarin | Olivenöl

### Unser Pizzateig:

30% Vollkornanteil | 10 % Hartweizen

## NACHSPEISEN

### Schokotörtchen mit flüssigem Kern

7,50 €

Hausgemachtes Vanilleeis

### Vanilleeis mit heißen Himbeeren

5,50 €

### Schokomousse | frische Früchte

7,00 €

### Hausgemachter Apfelstrudel

3,50 €

## Unsere Bier-Empfehlung

### Helles

Naturtrübes Lagerbier mit ausgewogenen malzigen Noten  
die an Brotkruste erinnern sowie feine grasige Hopfennoten.

Der schlanke Körper und die verhaltene Malzigkeit werden

Der ausgewogenen Körper wird begleitet

von einer angenehmen Hopfenbittere.

0,3l - € 3,50

0,5l - € 5,50

Follow us



Brauhotel Martinerhof



martinerhof\_brauhotel

Hausgemachte Pasta & Gnocchi | unser Pizzateig ruht 48 Stunden | unfiltriertes, handwerklich gebrautes Bier