

Kleiner gemischter Salatteller*	6,50 €
Salat-Bowl	15,00 €
Ofengemüse Tropeazwiebel Kürbis Quinoa Kichererbsen Waalnüsse Salate der Saison*	
Frisch gebackenes Rosmarinbrot vom Holzofen	
Bunter Salatteller	16,00 €
Forellenfilet Fischzucht Schiefer Salate der Saison*	
Frisch gebackenes Rosmarinbrot vom Holzofen	

WARME VORSPEISEN

Spaghetti Carbonara	11,00 €
Bauchspeck schwarzer Pfeffer Ei Parmesankäse	
Gnocchi (Bio Kartoffeln aus Jenesien)	14,00 €
Rehragout Passeriertal Preiselbeere Wacholder	
Knödeltris auf Salat	12,40 €
Käse Spinat Rote Beete*	
Hausgemachte Roggenschlutzkrapfen	13,50 €
Topfen-Spinat-Füllung gerösteter Speck Kürbis	
„Brauhaus Nudelpfandl“	10,50 €

Fleischgerichte

Brauhaus Grillteller	20,50 €
Fleisch-Wurstspezialitäten aus der Region Kräuterbutter Salat*	
Wiener Schnitzel vom Kalb	20,00 €
Preiselbeeren Salat*	
Beilagen nach Wahl :	
Pommes frites Röstkartoffeln Kartoffelsalat Gemüse vom Grill	
Zwiebelrostbraten	25,00 €
Saftiges Steak (250g) vom Rind Gebackene Zwiebelringe Grilltomate Röstkartoffel Salat*	

Süßkartoffel-Pommes Tzatziki	
Veggie Burger	16,00 €
(knusprige Ciabatta, Bäckerei Kobler)	
Knuspriges hausgemachtes Kichererbsen „Falafel“	
Fontinakäse Tomate* Zwiebel Hausgemachte Mayonnaise	
Süßkartoffel-Pommes Hummus	

PIZZA VOM HOLZOFEN

Margherita	7,80 €
Gemüse	11,50 €
Gebratene Zucchini* geschmorte Melanzane* Tomaten* Mais Spinat	
San Daniele	12,70 €
San Daniele 24 Monate DOP Rauke Mascarpone Parmigiano Reggiano 24 Monate	
Capricciosa	10,80 €
Schinken marinierte Champignons Artischocken	
Brauhaus	12,20 €
Spianata Calabria (pikante Salami) Sardellen Kapern Peperoni Gorgonzola Zwiebeln Knoblauch	
Fünf Käsesorten	11,70 €
Almkäse Gorgonzola Parmigiano Reggiano 24 Monate	
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 frisches Basilikum	

Geschmorte Peperoni marinierte Champignons	
Nduja (pikante Streichsalami aus Kalabrien)	11,80 €
Büffelmozzarella Knoblauch Oliven Gorgonzola Basilikum	
Datteltomate	11,40 €
Datteltomaten Knoblauch Büffelmozzarella Parmigiano Reggiano 24 Monate Basilikum	
Burrata	
Getrocknete Tomaten aus Apulien Basilikum	14,00 €
Pinienkerne Parmigiano Reggiano gebratene Zucchini*	

Pizzabrot vom Holzofen	5,80 €
Frischer Rosmarin Olivenöl	

Unser Pizzateig:

Farina Petra - Molino Quaglia
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

Kaltgehopftes Pils

Untergäriges Lagerbier gebraut aus 100% Südtiroler Malz
Kaltgehopft Im Lagerkeller mit feinsten Aromahopfen.
Der schlanke Körper und die verhaltene Malzigkeit
werden von grasig würzigen Hopfennoten dominiert
im Abgang verbleibt eine angenehme Bittere

0,3l - € 3,50

0,5l - € 5,50

Follow us



Brauhotel Martinerhof



martinerhof_brauhotel

Hausgemachte Pasta & Gnocchi | *Eishof St. Martin | Unser Pizzateig ruht 48 Stunden + wird mit Sauerteig verarbeitet | unfiltriertes, handwerklich gebrautes Bier