



GASTHAUS MARTINSHOF

Tradition und Moderne verbinden - Das zeigt sich nicht nur im modernen Design des denkmalgeschützten Martinshofes, sondern ganz besonders auf deinem Teller.

Unser Küchenchef Tino Zimmermann und sein Team lieben es, traditionelle Kochkunst durch regionale Produkte authentisch zu interpretieren und auf smarte Art und Weise zu präsentieren. Wir freuen uns, dass Du heute Bekanntes neu entdecken darfst.

Tradition meets the future. Our style combines contemporary modern design with the great heritage of our listed Martinshof building. Headchef Tino Zimmermann draws his inspiration from this unique symbiosis and puts it on your plate. Him and his team combine traditional, regional products with a smart authentic local culinary style. Be curious to rediscover the familiar.



HEIMISCHE CLASSIKER/ LOCAL CLASSIKS

Brezen / soft pretzel		3,50 €
Bio-Brezen, hausgemachter Obadzdn		
Organic pretzel, homemade obadzdn (Bavarian cheese spread)		
*1a, 2		
Weißwurst / Bavarian veal sausage		7,50 €
Ein Paar Münchner Weißwürste, süßer Senf, Brezn		
A pair of Munich veal sausages, sweet mustard, soft pretzel		
*1a, 2, 9		
Pflanzerl / fried meatballs	klein / small	11,00 €
Vom Kalb, Kartoffel-Gurken-Salat, Senfcreme	groß / large	16,50 €
Veal meatballs, potato and cucumber salad, mustard cream		
*1a, 2, 3, 9		
Rösti mal anders / hash browns with a twist		12,50 €
Rote-Beete-Apfel-Rösti, gebratene Pilze, Spinatsalat, Frischkäsecreme		
Beetroot and apple hash browns, fried mushrooms, spinach salad, cream cheese		
*2, 3, 4		
Brotzeit-Bretl (für 2 Personen) / snack platter (for 2)		26,50 €
Schinken, Wurst, Käse, eingelegtes Gemüse, Bio-Bauernbrot		
Ham, cold cuts, cheese, pickled vegetables, organic farmhouse bread		
*1a, 1b, 1c, 2, 3, 4, 9		
Vegi-Bretl (für 2 Personen) / vegetarian snack platter (for 2)		23,50 €
Weichkäse, Hartkäse, Bergkäse, Aufstriche, eingelegtes Gemüse, Bio-Bauernbrot		
Soft cheese, hard cheese and mountain cheese, spreads, pickled vegetables, organic farmhouse bread		
*1a, 1b, 1c, 2, 3, 4, 9		





ZU BEGINN / STARTERS

Winterlicher Brotsalat / seasonal bread salad	6,50 €
Hausbrotcroutons, Pastinake, Orange, Radicchio, Haselnüsse, deutscher Hirtenkäse	
Homemade croutons, parsnips, orange, radicchio, hazelnuts, German goat's cheese	
*1a, 1b, 1c, 2, 6c	
Pastrami mit Feldsalat / pastrami with lamb's lettuce	8,50 €
Hausgeräuchertes Bayrisches Rind, Feldsalat, Radieschen	
Kräuter-Schmand, Süßkartoffel-Chips	
Home-smoked Bavarian beef pastrami, lamb's lettuce, red radish	
Herb and sour cream dip, sweet potato crisps	
*2, 3, 15	
Maronencremesuppe mit knusprigem Speck	6,00 €
/ cream of chestnut soup with crispy bacon	
*2, 3, 11, 12, 15	
Ochsenchwanzsuppe a la Borschtsch / borscht-style oxtail soup	6,50 €
Rote Beete, Dill, Spitzkohl, Sauerrahm	
Beetroot, dill, pointed cabbage, sour cream	
*2, 3, 12	
Martinshof Salat / Martinshof salad	klein / small 5,50 €
Blattsalat, Karotte, Gurke, Ringelbeete, Paprika, Apfel	groß / large 10,50 €
Lettuce, carrot, cucumber, Chioggia beetroot, bell pepper, apple	

Zur Wahl / a choice of
Apfel-Balsamico-Vinaigrette / apple-balsamic vinaigrette
Preiselbeer-Dressing / lingonberry dressing

*12





DER HAUPTGANG / MAIN COURSES

Wiener Schnitzel / Viennese-style veal escalope 22,50 €
Bayrisches-Kalb, Vollkornbrösel, Kartoffel-Gurken-Salat, kaltgerührte Preiselbeeren
Bavarian veal escalope, wholemeal breading, potato and cucumber salad, cold-stirred lingonberries

*1a, 2, 3, 4, 9

Ente im Winter / winter duck 19,50 €
Knusprige Bayrische Entenkeule, Beifußsauce, Glühweinkraut, Kartoffelknödel, Schmelze

Crispy Bavarian duck leg, mugwort sauce, mulled wine cabbage, potato dumplings, breadcrumbs

*1a, 2, 3, 4, 12

Rinderbacke / beef cheek 22,50 €
Geschmorte bayrische Rinderbacke, Kartoffel-Sellerie-Stampf, Rotweinsauce, Rosenkohl

Braised beef cheek, potato and celery mash, red wine sauce, Brussels sprouts

*2, 3, 12

Waller aus der Quellfischerei Christl in Herdweg / local catfish 19,00 €
Wallerfilet, Meerrettichsauce, Wurzelgemüse, Topinambur
Catfish fillet, horseradish sauce, mixed root vegetables, Jerusalem artichoke

*2, 3, 5, 12

Kürbis-Schupfnudeln / fried pumpkin and potato dumplings 14,50 €
Kürbis-Schupfnudeln, Wirsing, geräucherte Champignons, Bergkäserahm
Fried pumpkin and potato dumplings, savoy cabbage, smoked button mushrooms, mountain cheese sauce

*1a, 2, 3, 12

Geschmorter heimischer Chicorée / braised local chicory 13,50 €
Zweierlei Chicorée, Bohnen-Risotto, Birnen, knusprige Kichererbsen
Duo of chicory, bean risotto, pears, crispy chick peas

*2, 3, 12





ZUM ABSCHLUSS / DESSERT

Bieramisu / bieramisu	5,50 €
Weißbier, Mascarpone, Pumpernickel-Biskuit, Kirschen, Sauerampfer	
Wheat beer, mascarpone, pumpernickel sponge cake, cherries, sorrel	
*1a, 1c, 2, 4	
Lebkuchenparfait / gingerbread parfait	6,50 €
Lebkuchenparfait, Quittenragout, Schokoladen-Espresso-Creme, karamellisierte Oblaten	
Gingerbread parfait, quince ragout, chocolate espresso cream, caramelised wafers	
*1a, 2, 4, 6a, 6c, 12	
Kugel Eis vom Staglhof Hörlkofen	1,80€
/ scoop of ice cream from Stanglhof Hörlkhofen	
Sorten auf Nachfrage / varieties on request	
*1a, 2, 4, 6c	