



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	4 €
Bayerische-Brezen, hausgemachter Obadzdn Bavarian pretzel, homemade obadzdn (Bavarian cheese spread) *1a, 2	
Weißwurst Bavarian veal sausage	8.50 €
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 12.50 €
vom Kalb, Kartoffel-Gurken-Salat, Senfcreme	groß Large 18.50 €
Veal meatballs, potato and cucumber salad, mustard cream *1a, 2, 3, 9	
Bayerischer Burger Bavarian burger	13.50 €
gezupfter Schweinebraten, Laugensemmel, Krautsalat, Dunkelbier-BBQ-Sauce, Hopfen-Wedges Pulled pork, lye roll, coleslaw, dark lager BBQ sauce, hop wedges *1a, 1b, 2, 3, 9, 11	
Vegi-Burger Veggie burger	12.50 €
gezupfte Austernpilze, Laugensemmel, Krautsalat, Dunkelbier-BBQ-Sauce, Hopfen-Wedges Pulled oyster mushrooms, lye roll, red coleslaw, dark lager BBQ sauce, hop wedges *1a, 1b, 2, 3, 9, 11	
Brotzeit-Bretl (für 2 Personen) Snack platter (for 2)	29.50 €
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)	27.50 €
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

Herbstlicher Brotsalat | Seasonal bread salad 6.80 €
Bauernbrot-Croutons, deutscher Hirtenkäse, Trauben, Radicchio,
Staudensellerie, Walnusskerne

Farmhouse bread croutons, German feta cheese, grapes, radicchio, celery, walnuts
*1b, 1c, 2, 3, 6b, 12

Gebackene Entenpraline | Roast duck croquettes 7.50 €
knusprige Praline, Romanasalat, Cranberry-Dressing, Spitzkohl, Birnen

Crispy croquettes, romaine salad, cranberry dressing, pointed cabbage, pears
*1a, 2, 3, 4, 8, 9, 12

Gemüsekraftbrühe | Vegetable broth 6.50 €
Kraftbrühe, Bergkäse-Knödel, Spinat

Broth, mountain cheese, dumplings, spinach
*1a, 2, 3, 4

Kürbiscremesuppe | Cream of pumpkin soup 6,00 €
Suppe, geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl

Soup, roast pumpkin seeds, pumpkin seed oil
*3

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

*12

Cranberry-Dressing | Cranberry dressing

*12





DER HAUPTGANG | MAIN COURSES

- Wiener Schnitzel | Viennese-style veal escalope 26.50 €
Bayerisches Kalb, Vollkornbrösel, Kartoffel-Gurke-Salat,
kaltgerührte Preiselbeeren
Bavarian veal escalope, wholemeal breading, potato and cucumber salad,
cold-stirred lingonberries
*1a, 2, 3, 4, 8, 9
- Ente im Herbst | Autumn duck 28.50€
rosa gebratene Entenbrust, Apfel-Servietten-Knödel,
Wirsing, Johannisbeersauce
Medium fried duck breast, apple and bread dumplings,
savoy cabbage, redcurrant sauce
*1a, 1b, 1c, 2, 3, 4, 8, 12
- Waller aus der Quelfischerei Christl in Herdweg | local catfish 22.50 €
Wallerfilet, Estragon-Sauce, geschmorter Kürbis,
Kartoffel-Pastinaken-Stampf, Kresse-Öl
Catfish filet, tarragon sauce, braised pumpkin,
mashed potato and parsnip, cress oil
*2, 3, 5, 12
- Steinpilzravioli | Porcini mushroom ravioli 18.50 €
Steinpilzravioli, rote Zwiebel, Sellerie, Sauerrahm, Haselnüsse, Bergkäse
Porcini mushroom ravioli, red onion, celery, sour cream,
hazelnuts, mountain cheese
*1a, 2, 3, 4, 6c, 12
- Bratlinge vom Bayerischen Quinoa | Quinoa patties 15.50 €
Bratlinge, Rote-Beete-Püree, geschmorte Gelbe Beete, Ringelbeete-Salat,
Junger Mangold, Zitronen-Thymian-Sauce
Quinoa patties, beetroot puree, braised yellow beetroot, Chioggia beetroot salad,
young chard, lemon and thyme-sauce
*2, 3, 4





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, 6a | |
| Karotten, Schmand und Maronen Carrot, crème fraiche and chestnuts | 6.50 € |
| Karottenkuchen, Schmandcreme, Preiselbeergel, Maronenparfait
Carrot cake, crème fraiche mousse, lingonberry gel, chestnut parfait
*1a, 2, 4, 6a, | |
| Hausgemachte Granita Homemade granita | 100g 2.80€ |
| gefrorene sizilianische Süßspeise mit einer Sorbet-ähnlichen Konsistenz
Sicilian frozen dessert with a consistency similar to sorbet
*keine Allergene no allergens | |
| - Apfel-Quitten-Granita Apple and quince granita | |
| - Zwetschgen-Granita Damson granita | |