



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 Michael Wilhelm 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 Michael Wilhelm 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
Bayrische-Brezen, hausgemachter Obadzdn	
Bavarian pretzel, homemade Obadzdn (Bavarian cheese spread)	
*1a, 2	
Weißwurst Bavarian veal sausage	8.5
ein Paar Münchner Weißwürste, süßer Senf, Brezen	
A pair of Munich veal sausages, sweet mustard, soft pretzel	
*1a, 2, 9	
Pflanzerl Fried meatballs	klein Small 12.5
vom Kalb, Kartoffel-Gurke-Salat, Senfcreme	groß Large 18.5
Veal meatballs, potato and cucumber salad, mustard cream	
*1a, 2, 3, 9	
Böfflamott Bavarian beef roast	21.5
Bayerischer Rinderbraten, Karottengemüse, Kartoffelpüree	
Bavarian beef roast, glazed carrots, mashed potatoes	
*1a, 1b, 2, 3, 9, 11, 17	
Kaspressknödel Fried cheese dumpling	15.5
Gebratener Kaspressknödel, Rahmspinat, gehobelter Bergkäse	
Pan fried cheese dumpling, creamy spinach, Bavarian cheese	
*1a, 1b, 1c, 2, 4, 9	
Brotzeit-Bretl (für 2 Personen) Snack platter (for 2)	29.5
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)	27.5
Weichkäse, Hartkäse, Bergkäse, Aufstriche,	
eingelegtes Gemüse, Bio-Bauernbrot	
Soft cheese, hard cheese, mountain cheese, spreads,	
pickled vegetables, organic farmhouse bread	
*1a, 1b, 1c, 2, 3, 4, 9	





ZU BEGINN | STARTERS

Ziegenfrischkäsemousse mit Honig und Kräutersalat und Apfelchutney Goat's cheese mouse with honey and herb salad, apple chutney *1b, 1c, 2, 6b, 12, 17	6.8
Geräucherter Landschinken Cry- cured country ham Geräucherter Landschinken, Salatherzen, Weißbier-Dressing, Senfcreme, geröstetes Graubrot Dry-cured country ham, salad hearts, wheat beer dressing, mustard cream, roasted rye bread *1a, 2, 3, 4, 8, 9, 12, 17	7.5
Morchelessenz mit Schnittlauch Schöberl Morel mushroom broth Morchelessenz, Schnittlauchschöberl Morel mushroom broth, chives-bisquit *1a, 2, 4	7.5
Kartoffel-Frühlingskräuter-Suppe mit Schmand Potatoo and spring herb soup with sour cream *2, 3, 4	6
Martinshof Salat Martinshof salad Blattsalat, Radieschen, Karotte, Gurke, Paprika, Apfel Lettuce, radish, carrot, cucumber, bell pepper, apple	klein Small 5.5 groß Large 10.5

zur Wahl | A choice of
Apfel-Balsamico-Vinaigrette | Apple-balsamic vinaigrette
*9, 12, 17
Weißbier-Dressing | Wheat beer dressing
*9, 12, 17





DER HAUPTGANG | MAIN COURSES

Wiener Schnitzel Viennese-style veal escalope Bayrisches Kalb, Vollkornbrösel, Kartoffel-Gurke-Salat, kaltgerührte Preiselbeeren Bavarian veal escalope, wholemeal breadding, potato and cucumber salad, cold-stirred lingonberries *1a, 2, 3, 4, 8, 9	26.5
Ente im Frühling Spring duck Rosa gebratene Entenbrust mit Honig und Sesam, gebratener Serviettenknödel, Berglinsen, Essigsauce Medium-fried duck breast with honey and sesame, pan freid dumplings, lentils, vinegar sauce *1a, 1b, 1c, 2, 3, 4, 8, 12	28.5
Lachsforelle aus der Quelfischerei Christl in Herdweg Lachsforellenfilet, Lauchsauce, junger Spinat, Schwenkkartoffeln Rainbow trout, leek sauce, baby spinach, sauteed potatoes *2, 5, 12	22.5
Frühlingsravioli Spring vegetable ravioli Frühlingsravioli, Grillgemüse, Kirschtomaten, Sonnenblumenkerne Spring vegetable ravioli, grilled vegetables, cherry tomatoes, sunflower seeds *1a, 2, 3, 4, 6c, 12	18.5
Gemüsebowl Vegetable bowl Gemüsebowl, Curry-Tomatensoße und Bayerischer Quinoa, Erdnüsse, Diakon Kresse Vegetable bowl, tomato curry sauceand Bavarian quinoa, peanuts and daikon cress *2, 3, 4, 7	16.5





ZUM ABSCHLUSS | DESSERT

Bieramisu Beeramisu	5.5
Weißbier, Mascarpone, Pumpernickel-Biskuit, Kirschen, Sauerampfer	
Wheat beer, mascarpone, Pumpernickel sponge cake, cherries, sorrel	
*1a, 1c, 2, 4, 6a	
Weißer Schokoladenschaum, Erdbeersalat, Rosmarincrumble	6.5
White chocolate foam, strawberry salad, rosemary crumble	
*1a, 2, 4, 6a,	
Hausgemachte Granita Homemade Granita	100g 2.8
gefrorene sizilianische Süßspeise mit einer Sorbet-ähnlichen Konsistenz	
Sicilian frozen dessert with a consistency similar to sorbet	
*keine Allergene No allergens	
- Rhabarber Granita Rhubarb Granita	
- Granatapfelgranita Pomegranate Granita	