

Herzlich Willkommen

im

Restaurant Martin

Herzlichen Dank für Ihren Besuch. Unser Betrieb wurde im Mai 1983
eröffnet und ist seither ein Familienbetrieb.

Wir sind bestrebt, dass Sie Ihren Aufenthalt bei uns genießen.

Wählen Sie aus einer Vielfalt an Speisen, die wir mit viel Liebe und Sorgfalt
für Sie zusammengestellt haben.

Auf unserer Homepage erfahren Sie aktuelle Informationen,
über unser Haus Mittagsmenüs, Spezialitätenwochen, u. ä.

MARTIN mit seinem Team

ALS EINSTIMMUNG

VOR DEM ESSEN

Glas Prosecco 3,00

Hugo 5.80

Veneziano (Prosecco Aperol) 5.80

Martini Bianco (4 cl) 4.80

Campari (4 cl) mit Soda 4.50

mit Orange 4.80

Pellegrino(Alkoholfrei) 4.50

(San Bitter Pellegrino mit Soda, Holunder und Minze)

VORSPEISEN

Beef Tartar serviert mit Toast und Butter

als Vorspeise (120g) **18.50**

als Hauptspeise (180g) **20.90**

Ziegenkäse auf Rösti

mit mediterranen Gemüsewürfeln **16.50**

Gebackene Champignons

Frische Champignons gebacken mit Sauce Tartar **9.80**

AUS DEM SUPPENTOPF

Hausgemachte Rindssuppe

mit **Frittaten** **4.00**

mit **Kaspreßknödel** **5.50**

Französische Zwiebelsuppe

Rindersuppe mit Zwiebeln und Weißwein,
überbacken mit Käsetoast

im Töpferl **5.50**

in der Tasse **4.50**

Hauptspeisen

(Fast alle Gerichte können auch in kleinerer Portion bestellt werden. Abzug 2.00)

Zwiebelrostbraten

Rostbraten vom Rindsrücken in Rotwein-Zwiebelsauce mit Röstzwiebel,
als Beilagen Rosmarinkartoffel und Speckbohnen **22.50**

Ratsherrenteller

Schweinefiletstreifen in Champignonrahmsauce mit Speckwürfel und Karotten
als Beilage Spätzle, dazu gemischter Salat **20.80**

Schubkarren

Gegrilltes vom Hühnerfilet, Schweine- und Rindsrücken
mit Grillwürstl im Schubkarren serviert, mit Pommes frites und gemischtem
Salat dazu Kräuterbutter und

wahlweise Pfeffer-, Champignon-, Zwiebel- oder Cocktailsauce **22.50**

Grillteller

Medaillons vom Schweinsfilet und Rindsrückensteak vom Grill, mit Grillwürstl
und Kräuterbutter an Pfeffersauce mit Speckbohnen, Pommes frites
und gemischtem Salat **22.50**

Steaktoast

Rindsrückensteak (180g) auf Toast mit Cocktailsauce, Pommes frites,
Kräuterbutter und gemischtem Salat **25.50**

Thai Curry

Reis mit knackigem Gemüse in Kokos-Currysauce

wahlweise mit Hühnerfiletstreifen **18.50**

mit Garnelen **22.50**

Wienerschnitzel

Gebackenes Schnitzel mit Preiselbeeren, Pommes Frites und gemischtem Salat

vom Schweinerücken 20.50

vom Hühnerfilet 22.50

Cordon bleu

Gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salat **22.50**

Münchner Schnitzel

Gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, Zwiebel, Champignons und Käse, dazu Pommes frites, Preiselbeeren und gemischtem Salat **22.50**

Fisch nach Tagesangebot

Fischfilet vom Grill mit Sauce Bearnaise (Sauce Hollandaise mit Kerbel) mit Kartoffelgratin und feinem Gemüse **22.50**

Hausplatte für 2 Personen

Verschiedene Fleischsorten vom Grill, gebackene Schnitzel, Gemüse, Reis, Kartoffelkroketten, Pommes Frites, Kräuterbutter, Pfeffer- und Champignonsauce, Preiselbeeren und gemischten Salaten **49.80**

Vegetarisch und Vegan

(die Gerichte können auch in kleinerer Portion bestellt werden. Abzug 2.00)

Kässpätzle

Hausgemachte Spätzle mit Käse und Röstzwiebeln
dazu gemischter Salat **16.80**

Krapfenteller (8 Stk)

Osttiroler Schlipfkrapfen gefüllt mit Kartoffel-Schnittlauchfülle und
Schlutzkrapfen gefüllt mit Kartoffel-Graukäsefülle
serviert mit brauner Butter, geriebenem Käse und gemischtem Salat **16.80**

Osttiroler Schlipfkrapfen (8 Stk)

Gefüllt mit Kartoffel-Schnittlauchfülle, serviert mit Butter und geriebenem Käse
oder **(VEGAN)** mit Margarine, ohne Käse
dazu gemischter Salat **16.80**

Kaspreßknödel (hausgemacht)

an buntem Salatteller	1 Stk	11.50
	2 Stk	14.50

Champignons gebacken mit Sauce Tartar

dazu gemischter Salat **16.90**

„Veggiteller“ (Vegan)

Reis mit knackigem Gemüse an Kokos-Currysauce **12.80**

Asia Nudeln (Vegan)

mit knackigem Gemüse mariniert mit Sojasauce und frischem Ingwer
an hausgemachtem Pesto **13.50**

Kindergerichte

Max

Gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites
und Ketchup **12.50**

Fred Feuerstein

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup **10.50**

Pinocchio Würstl

Gegrilltes Frankfurter Würstl mit Pommes frites
und Ketchup **10.50**

Räuberteller

Schnapp dir einen Teller mit Besteck und gehe bei deinem Tisch
auf Raubzug **kostet nix**

Salate

(die Gerichte können auch in kleinerer Portion bestellt werden. Abzug 2.00)

1 Stk Knoblauchbaguette 1.80

2 Stk Knoblauchbaguette 3.50

Großer bunter Salatteller

mit Hühnerfiletstreifen gebacken

Salat an Balsamico-Kürbiskernöldressing mit gerösteten Kürbiskernen
und Sauce Tartar **16.50**

mit Hühnerfiletstreifen vom Grill

Salat an Joghurt-Sauerrahmdressing mit Cocktailsauce **16.50**

mit Fischfilet vom Grill nach Tagesangebot

Salat an Caesar Salad Dressing (Joghurt/Mayonnaise Senfdressing
mit Parmesan) dazu Sauce Tartar **16.50**

mit Camembert gebacken

Salat an Caesar Salad Dressing und Preiselbeeren **15.50**

Gemischter Salat

an Joghurt-Sauerrahm Dressing **6.50**

Blattsalate

Bunte Blattsalate an Balsamico-Olivenöldressing **6.50**

Für alle Naschkatzen.....

Mascarpone Creme „Schwarzwälder Art“

Hausgemachte Mascarpone Creme auf Schokoboden
serviert mit Sauerkrischen **9.50**

Buchteln

2 kleine hausgemachte Buchteln gefüllt mit Marillenmarmelade
dazu Vanillesauce **9.50**

Mousse au Chocolat

3 Nockerln vom dunklen Schokomousse
mit Fruchtmark **9.50**

Palatschinken

mit Schokoladensauce und Schlagobers

1 Stück mit Vanilleeis **6.50**

2 Stück mit Schoko- und Vanilleeis **8.80**

1 Stück mit Marillenmarmelade **4.50**

2 Stück mit Marillenmarmelade **6.50**

Für **Eisliebhaber** bieten wir eine separate **Eiskarte** an.