

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 KLASSIKER / LOCAL CLASSICS

Brezen / pretzels * 1a, 2 Bio-Brezen, hausgemachter Obadzdn organic pretzels, <i>homemade „obadzdn“ (Bavarian cheese spread)</i>		3,50
Weißwurst / white sausage * 1a, 2, 9 Ein Paar Münchner Weißwürste, süßer Senf, Brezen a pair of Munich white sausages, sweet mustard, pretzel		7,50
Pflanzerl / german meatballs * 1a, 2, 3, 9 Vom Kalb, Kartoffel-Gurken-Salat, Senfcreme veal, potato-cucumber salad, mustard cream	klein / <i>small</i> groß / <i>large</i>	11,00 16,50
Kaspressknödel / bread and cheese dumplings * 1a, 1b, 1c, 2, 3, 4 Semmelknödel, Bergkäse, Rahmlauch, Radieschen <i>bread dumpling, mountain cheese, leek, radisch</i>	klein / <i>small</i> groß / <i>large</i>	7,50 14,00
Brotzeit-Brettl (für 2 Personen) / bavarian snack platter (for 2 persons) * 1a, 1b, 2, 3, 4, 9, c Schinken, Wurst, Käse, eingelegtes Gemüse, Bio-Bauernbrot <i>ham, sausage, cheese, pickled vegetables, organic farm bread</i>		26,50
Vegi-Brettl (für 2 Personen) / vegi snack platter (for 2 persons) * 1a, 1b, 2, 3, 4, 9 Weichkäse, Hartkäse, Bergkäse, Aufstriche, eingelegtes Gemüse, Bio-Bauernbrot <i>soft cheese, hard cheese, mountain cheese, pickled vegetables, organic farm bread</i>		23,50



ZU BEGINN / STARTER



Tatar mal Anders / <i>tatar little different</i> * 1b, 1c, 2, 3, 9 Rote Beete Tatar, deutscher Hirtenkäse, Meerrettich-Schmand, Spinatsalat, Hausbrotchips <i>beetroot tatar, german Feta, horseradish cream, baby spinach, bread-chip</i>	7,50
Hausgemachte Wildterrinen / <i>homemade venison pate</i> * 1a, 2, 3, 4, 6c mit Feldsalat, Holunderchutney, Haselnuss-Brot <i>with lamb lettuce, elderberry chutney, hazelnut-bread</i>	10,50
Vegane Kürbiscremesuppe / <i>vegan pumkinsoup</i> * 3, 11 Geröstete Kürbiskerne, Kernöl <i>roasted pumpkin seeds, pumpkinseed-oil</i>	6,00
Waldpilzessenz / <i>clear mushroomsoup</i> * 1a, 2, 3, 4 Steinpilzravioli, Schnittlauch, Münchner Gin <i>porcini ravioli, chives, munich gin</i>	6,50
Martinshof Salat / <i>Martinshof Salad</i> Blattsalat, Karotte, Gurke, Ringelbeete, Paprika, Apfel <i>lettuce, carrot, cucumber, beetroot, bell pepper, apple</i>	<i>klein / small</i> 5,50 <i>groß / large</i> 10,50

ZUR WAHL / AT CHOICE

Apfel-Balsamico-Vinaigrette / *apple balsamic vinaigrette* * 12
Preiselbeer-Dressing / *cranberry-dressing* * 12

PASSEND DAZU / GO WELL WITH

Steckerlfischpralinen / *smoked trout pralines* * 1a, 2, 4, 5, 9 +5,50
Falaffel von der Garten-Erbse / *green pea falaffel* * 3 +4,50
Fleischkas im Bierteig / *battered German meatloaf* * 1a, 2, 4, 9 +5,50

DER HAUPTGANG / MAIN COURSE



Wiener Schnitzel / <i>viennese escalope</i> * 1a, 2, 3, 4, 9 Bayrisches-Kalb, Vollkornbrösel, Kartoffel-Gurken-Salat, kaltgerührte Preiselbeeren <i>bavarian veal, whole grain breadcrumbs, potato and cucumber salad, homemade cranberry compote</i>	22,50
Ente im Herbst / <i>autumn duck</i> * 1b, 2, 3, 4 Rosa Entenbrust, gezupfte Keule, Dinkeltaler, Grünkohl, Mirabelle medium duck breast, pulled legs, spelt-cakes, kahle, mirabelles	20,50
Heimischer Hirsch / <i>bavarian venison</i> * 2, 3 Rosa gebratener Hirschkalbsrücken, Schwarzwurzeln, Kartoffel-Petersilien-Stampf, Speck, Johannisbeersauce medium deer rack, salsify, potato-parsley mash, bacon, currant-sauce	26,50
Lachsforelle aus der Quellfischerei Christl / <i>local salmon trout</i> * 2, 3, 5 Lachsforellenfilet, Bayrische Linsen, Mangold, geschmorter Kürbis, Zitronen-Thymian-Sauce salmon trout filet, bavarian lentils, chard, braised pumpkin, lemon-thyme-sauce	19,50
Knödelchen / <i>bavarian gnocchi</i> * 2, 3, 6b, 12 Kartoffel-Sellerie-Knödel, Radicchio, Trauben, Walnuss, Bavaria Blu potato-celery-dumplings, radicchio, grapes, walnuts, Bavaria blu cheese	15,50
Vegetarische Wirsing-Roulade / <i>vegetarian savoy cabbage roll</i> * 1a, 1d, 2, 3, 4, 9, 12 Wurzelgemüse, Bulgur und Räucherkäsefüllung, Zwiebel-Bier-Soße, Kartoffel-Rösti roots vegetable, bulgur and smoke cheese stuffing, onion-beer-sauce, hash browns	14,50

ZUM ABSCHLUSS / SWEET FINALE



Bieramisu / <i>Bieramisu</i> * 1b, 2, 3, 4 Weißbier, Mascarpone, Pumpernickel-Biskuit, Kirschen, Sauerampfer <i>wheat beer, mascarpone, pumpernickel sponge cake, cherries, sorrel</i>	5,50
Germknödel 2021 / „Germknödel“ 2021 * 1a, 2, 4 Hausgemachtes Vanilleparfait, Zwetschgeröster, Germknödelchips, Mohncreme vanilla parfait, plum compote, crispy german dumpling, poppyseed cream	6,50
Kugel Eis vom Stanglhof Hörlkofen / scoop of ice cream from Stanglhof Hörlkofen * 1a, 2, 4, 6a Sorten auf Nachfrage varieties upon request	1,80

GETRÄNKE / DRINKS





CHAMPAGNE & APERITIF CHAMPAGNE & APERITIF

		
PROSECCO VINO FRIZZANTE DOC, ITALY	0,1L	0,75L
SAUVION, CREMANT DE LOIR, FRANCE	5,50	27,00
R DE RUINART BRUT		45,00
RUINART BRUT ROSE		115,00
		135,00
APEROL SPRIZZ	0,2L	
CUVÉE BLANC NO.01, KOLONNE 0, EDITION FREIH. V. GLEICHENSTEIN, DEUTSCHLAND *ALKOHOLFREI	6,50	39,00



WEISS WEINE / WHITE WINES

		
2019 GRÜNER VELTLINER STADLER, ÖSTERREICH	0,2L	0,75L
2019 CHARDONNAY TERRE DI CHIETI IGP, ITALIEN	6,00	20,00
2019 WEISSBURGUNDER DIVINO NORDEIM, DEUTSCHLAND	6,50	23,00
2019 8 LUNAS SAUVIGNON BLANC BIO, SPANIEN	7,00	26,00
2019 RIBOLLA GIALLA DOC MONVIERT, ITALIEN		29,00
2019 HAMBACHER SCHLOSSBERG RIESLING, HOCHGEWÄCHS, DEUTSCHLAND		29,00
2018/2019 LUGANA DOC AZIENDA, ITALIEN		35,00
2018 GELBER MUSKATELLER TRIEBAUMER, ÖSTERREICH		39,00
2018 GAVI DEL COM. GAVI DOCG ROVERTO MICHELE, ITALIEN		39,00
2018 SANCERRE BLANC AOC CHATEAU THEAUVENAY, FRANKREICH		59,00
2020 RIESLING, KOLONNE 0, EDITON PAULY, DEUTSCHLAND *ALKOHOLFREI		59,00
		34,00

ROT WEINE / RED WINES

		
2018 COVILA TINTO DE RIOJA DOC, SPANIEN	0,2L	0,75L
2019 MERLOT GARDA DOC CLASSICI C., ITALIEN	6,50	21,00
2018 DORNFELDER ROTWEIN D.Q, PALMBERG, DEUTSCHLAND	7,00	24,00
2017/18 SPÄTBURGUNDER D.Q. BERGDOLT- REIF/NETT, DEUTSCHLAND	7,50	27,00
2019/20 CABERNET SAUVIGNON DOMAINE DE BAUME, FRANKREICH		35,00
2019 POGGIO BADIOLA IGT CASTELLO DI FONTERUTOLI, ITALIEN		35,00
2017 ZWEIGELT BIO SONNHOF WG JURTSCHITSCH, ÖSTERREICH		39,00
2015 CHAT. LAFITTE GRAND VIN DE BEAURDEAUX, FRANKREICH		39,00

ROSÉ WEINE / ROSÉ WINES

		
2019 ROSE VENUS STADLER	0,2L	0,75L
MIRAVAL DE PROVENCE	6,50	23,00
2020 ROSÉ WEIN, KOLONNE 0, EDITION ED. KES QUATRE TOURS, DEUTSCHLAND *ALKOHOLFREI		59,00
		34,00

BIER / BEER

TEGERNSEER HELL FASS	0,5L	4,50
HOPF HELLE WEISSE FASS	0,5L	4,50
TEGERNSEER HELL	0,33L	3,60
HOPF DUNKLE WEISSE	0,5L	4,50
HOPF *ALKOHOLFREI	0,5L	4,50
HACKER PSCHORR KELLERBIER NATURTRÜB *ALKOHOLFREI	0,5L	4,50

WASSER / WATER

TAFELWASSER (STILL)	0,5L	3,50
ADELHOLZENER CLASSIC	0,25L	3,00
	0,75L	6,50
ADELHOLZENER NATUR	0,25L	3,00
	0,75L	6,50

**SAFTS & SCHORLEN
JUICES & SPRITZERS**

REGIONALE SÄFTE / REGIONAL JUICES	0,4L	4,50
Apfelsaft naturrüb, Orange Direksaft, Rhabarbarnektar, Johannisbeernektar, Bananennektar, Sauerkirschnektar / <i>apple and orange juice, selection of 100% natural nectars: rhubarb, black currant, banana, cherry</i>		
SAFT-SCHORLE / FRUIT JUICE SPRITZER	0,4L	4,50
PALI APFELSCHORLE NATURTRÜB / APPLE SPRITZER	0,5L	4,50

MIXER & SOFTS

AFRI & BLUNA	0,33L	3,50
Cola, Cola Zero, Orange, Zitrone		
PAULANER SPEZI	0,5L	4,00
THOMAS HENRY MIXER	0,2L	3,50
Tonic, Bitter Lemon, Soda, Ginger Ale		

SPIRITUOSEN / SPIRITS



	GIN	
BRICK GIN	0,04L	4,50
THE DUKE - BIO MUNICH GIN	0,04L	7,00
HUCKELBERY GIN	0,04L	9,00
HENDRICKS	0,04L	9,00
SEEDLIP GARDEN 108 *ALKOHOLFREI	0,04L	6,00
*GINVOLL KOMBINIEREN! ADD YOUR TONIC!		+ 3,00
	RUM	
BACARDI BLANCA	0,04L	4,50
BACARDI NEGRA	0,04L	4,50
BACARDI 8 ANOS	0,04L	7,00
	VODKA	
STOLICHNAYA	0,04L	4,50
	WHISKY	
GLENFIDDICH 12 YO	0,05L	8,50
GLENFIDDICH 18 YO	0,05L	16,50
CHIVAS REGAL 12 YO	0,05L	8,50
CHIVAS REGAL 18 YO	0,05L	16,50
JACK DANIELS	0,05L	6,00
BUSHMILLS ORIGINAL IRISH	0,05L	6,00
	COGNAC	
REMY MARTIN VSOP	0,05L	10,00
REMY MARTIN XO	0,05L	29,00
	TEQUILA	
OLMECA TEQUILA BLANCO	0,04L	6,50
OLMECA TEQUILA REPOSADO	0,04L	6,50
	DEGESTIF	
GIRGL OIDE HIMBEERE	0,04L	7,50
GIRGL OIDE WILLIAMS BIRNE	0,04L	7,50
GIRGL OIDE MARILLE	0,04L	7,50
GIRGL OIDE HASELNUSS	0,04L	7,50
GIRGL OIDE MIRABELLE	0,04L	7,50
URFELDER KRÄUTER NO. 26	0,04L	5,50

HEISSGETRÄNKE / HOT DRINKS



AMERICANO	3,00
ESPRESSO	3,00
CAPPUCCINO	3,50
LATTE MACCHIATO	4,00
HEISSE SCHOKOLADE	3,50

**Vegan? Auf Wunsch auch mit Hafermilch /
Vegan? oat milk upon request*

TASSE TEE	3,50
English Breakfast, Royal Earl Grey, Sencha Senpai, Wild Berries, Chamomile Meadow	

ALLERGEN / ALLERGENS

- 1 Glutenhaltiges Getreide / contains gluten
 - a) Weizen / wheat
 - b) Dinkel / spelt
 - c) Roggen / rye
 - d) Gerste / barley
 - e) Hafer/oats
- 2 Milch / milk
- 3 Sellerie / celery
- 4 Eier / eggs
- 5 Fische / fish
- 6 Schalenfrüchte (Nüsse) / nuts
 - a) Mandeln / almonds
 - b) Walnüsse / walnuts
 - c) Haselnüsse / hazelnuts
 - d) Cashewkerne / cashew
- 7 Erdnüsse / peanuts
- 8 Sesamsamen / sesame
- 9 Senf / mustard
- 10 Krebstiere / crustacean
- 11 Sojabohnen / soybeans
- 12 Schwefeldioxid und Sulphite / sulphor
- 13 Lupinen / lupins
- 14 Weichtiere / molluscs
- 15 mit Farbstoff / dyestuffs
- 15 mit Konservierungsstoff / preservatives
- 16 mit Geschmacksverstärker / MSG
- 17 geschwefelt / sulphurated
- 18 geschwärtzt / blackened
- 19 gewachst / waxed
- 20 mit Phosphat / phosphorus
- 21 mit Süßungsmittel / sweeteners
- 22 enthält eine Phenylalaninquelle / contains phenylalanine
- 23 koffeinhaltig / caffeine-containing
- 24 chininhaltig / quinine-containing