

## Ihre Verwöhnkarte beim Martinek

Genießen Sie unsere Kulinarik in der Zeit von 11:00 bis 20:00 Uhr

### Aperitif

<b>Frizzante Cuvee Rosé</b> Weingut Aumann, Thermenregion		5,40
<b>Aperol Sprizz</b> , Julius Meinl, Grand Selection Cuvée		6,20
<b>Martini</b> bianco, rosso oder extra dry		3,90
<b>Hollerzauber</b> alkoholfreier Aperitif		3,40

### Appetitanzeger

<b>Erdäpfelpuffer</b> mit Salatgarnitur 		8,30
<b>Beef Tartar</b> von der Almo Beiried mit Butter & Gebäck	240 g	22,20
	140 g	15,90

### Aus unserem Suppentopf

<b>Tagescremesuppe</b>		5,80
Rindsuppe mit gebackenem <b>Leberknödel</b>		4,30
Rindsuppe mit <b>Kaspressknödel</b>		4,30
Rindsuppe mit <b>Frittaten</b>		4,20
Rindsuppe mit <b>3erlei Einlagen</b>		6,20

### Martineks Spezialität

<b>Martineks Bierbrat!</b> : Honigmarinierter Braten im Malzbier mit Semmelknödel und warmem Speckkrautsalat		15,30
<b>Martineks Burger!</b> : knuspriges Burger Bun, Patty vom Almo, Tomaten, Zwiebeln, Vorarlberger Bergkäse, Gurken & Speck, House-Pommes, BBQ-Sauce		14,90

Unsere Hauptspeisen können Sie auch als kleine Portion bestellen.

## Traditionelle Wirtshausküche

<b>Wiener Saft-Rindsgulasch</b>	10,60
<b>Fiakergulasch</b> Rindsgulasch mit Knödel, Spiegelei, Gurkerl und Frankfurter	14,90
<b>Schinken-Käserahmspätzle</b> mit Lauch, Bergkäse und Blattsalat	12,90
<b>Eiernockerl</b> mit Blattsalat	10,20
<b>Zwiebelrostbraten</b> von der Almo Beiried mit oder ohne Fettrand mit Braterdäpfel und frischem Röstzwiebel	23,70
<b>Klassischer Wurstsalat</b> mit Zwiebel	7,90

## Tullnerfeld Schwein

<b>Schnitzerl vom Schwein</b> gebacken mit gemischtem Salat	13,10
<b>Bauern Cordon bleu</b> vom Schwein gefüllt mit Speck, Bergkäse und Zwiebel mit Pommes Frites und Blattsalat	15,30
<b>Cordon bleu</b> vom Schwein mit Pommes Frites und Blattsalat	15,30
<b>Leber gebacken</b> vom Schwein mit Erdäpfel Mayonaisesalat	11,70
<b>Leber geröstet</b> vom Schwein mit Petersilerdäpfeln	12,10

## Hendl und Pute vom Bauernhof Hermine WECH

<b>Steirischer Backhendlsalat</b> Gebackene Hühnerbruststreifen auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl	12,90
<b>Puten Cordon bleu</b> mit Pommes Frites und Blattsalat	15,30
<b>Schnitzerl von der Pute</b> gebacken mit gemischtem Salat	14,20

## Frisch gefangen vom Gut Dornau

Tagesfisch gebacken mit Erdäpfelsalat	17,50
Tagesfisch natur gebraten auf Eierschwammerl-Zartweizenrisotto mit Pesto	20,10

## Vegetarische und vegane Gerichte

Veganer Burger mit Räuchertofu-Linsen-Patty, veganem Käse Pesto, Paradeiser, Zwiebel, House Pommes und Ketchup 	12,00
Steirischer „Backhendlsalat“ mit Tofu  Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl	9,80

## Salate – Beilagen – Brot

Gemischter Blattsalat	4,20
Vogerlsalat	5,30
Erdäpfelsalat	3,90
Gurkensalat	4,00
Karotten-Lauch-Apfelsalat mit Joghurtdressing	3,60
Krautsalat	3,20
Haus Pommes	4,20
Petersilerdäpfel	3,10
Semmelknödel	3,60
Reis	2,90
Spätzle	3,60
Hausbrot	1,50
Semmel	1,80
Kornspitz	2,10

## Zum Abschluss

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über unsere hausgemachten Tagesdessert.