

## Aperitif

<b>Frizzante Cuvee Rosé</b> Weingut Aumann, Thermenregion	5,70
<b>Aperol Sprizz</b> , Julius Meinl, Grand Selection Cuvée	6,30
<b>Martini</b> bianco, rosso oder extra dry	3,90
<b>Gin fizz</b>	6,50

## Appetitanreger

<b>Erdäpfelpuffer</b> mit Salatgarnitur 	8,40
<b>Beef Tartar</b> von der Almo Beiried mit Butter & Gebäck	240 g 22,30 140 g 16,00

## Aus unserem Suppentopf

<b>Tagescremesuppe</b>	5,90
Rindsuppe mit gebackenem <b>Leberknödel</b>	4,40
Rindsuppe mit <b>Kaspressknödel</b>	4,40
Rindsuppe mit <b>Frittaten</b>	4,30
Rindsuppe mit <b>3erlei Einlagen</b>	6,30

## Traditionelle Wirtshausküche

<b>Wiener Saft-Rindsgulasch</b>	11,60
<b>Fiakergulasch</b> Rindsgulasch mit Knödel, Spiegelei, Gurkerl und Frankfurter	16,00
<b>Schinken-Käserahmspätzle</b> mit Lauch, Bergkäse und Blattsalat	13,00
<b>Eiernockerl</b> mit Blattsalat	11,10
<b>Zwiebelrostbraten</b> von der Almo Beiried mit oder ohne Fettrand mit Braterdäpfel und frischem Röstzwiebel	23,80
<b>Rindfleischsalat vom Tafelspitz</b> mit Käferbohnen, Ei, Zwiebel und Vogersalat	13,00

## Martinecks Spezialitäten

**Martinecks Bierbrat!** Honigmarinierter Braten im Malzbier  
mit Semmelknödel und warmem Speckkrautsalat 15,60

**Tafelspitz vom Klaushof** 23,00  
Apfelkren, SchnittlauchsaUCE, Saisongemüse & Erdäpfelschmarrn

## Badener K&K Menü – Weltkulturerbe Tafelspitz

Rindsuppe mit **Frittaten** 27,00  
\*\*\*

**Tafelspitz vom Klaushof**  
Apfelkren, SchnittlauchsaUCE, Saisongemüse & Erdäpfelschmarrn  
\*\*\*

**Gezogener, originaler Apfelstrudel nach Omas Rezept**  
mit Rosinen und Schlagobers



Bitte fragen Sie nach unserer aktuellen, regionalen Weinempfehlung zum Menü.

## Tullnerfeld Schwein

**Schnitzerl vom Schwein** gebacken mit gemischtem Salat 13,70

**Bauern Cordon bleu vom Schwein** 16,00  
gefüllt mit Speck, Bergkäse und Zwiebel  
mit Pommes Frites und Blattsalat

**Cordon bleu vom Schwein** 15,60  
mit Pommes Frites und Blattsalat

**Leber gebacken vom Schwein** 13,00  
mit Erdäpfel Mayonaisesalat

**Leber geröstet vom Schwein** 13,00  
mit Petersilerdäpfeln



*Martinek*  
GASTHOF - PENSION

## Hendl und Pute vom Bauernhof Hermine WECH

<b>Steirischer Backhendlsalat</b> Gebackene Hühnerbruststreifen auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl	13,60
<b>Puten Cordon bleu</b> mit Pommes Frites und Blattsalat	16,00
<b>Schnitzerl von der Pute</b> gebacken mit gemischtem Salat	14,60

## Frisch gefangen vom Gut Dornau

<b>Tagesfisch gebacken</b> mit Erdäpfelsalat	19,00
<b>Tagesfisch natur in Zitronenbutter</b> mit Petersilerdäpfel und Blattspinat mit Knoblauch	21,10

## Vegane Gerichte

<b>Dinkelspätzle</b> mit Gemüse, Käse und Blattsalat	10,00
<b>Steirischer „Backhendlsalat“</b> mit Tofu Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl	10,60
<b>Faschierte Laibchen</b> mit Erdäpfelsalat	10,90

## Salate

<b>Gemischter Blattsalat</b>	4,60
<b>Vogerlsalat</b>	5,70
<b>Erdäpfelsalat</b>	4,00
<b>Gurkensalat</b>	4,10
<b>Krautsalat</b>	3,60
<b>Karotten-Apfel-Lauchsalat</b> mit Joghurtdressing	4,00

## Beilagen

<b>Haus Pommes</b>	4,50
<b>Petersilerdäpfel</b>	3,40
<b>Semmelknödel</b>	4,00
<b>Reis</b>	3,00
<b>Spätzle</b>	4,00
<b>Hausbrot, Semmel</b>	2,00
<b>Kornspitz</b>	2,30

## Zum Abschluss

Unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne über unsere hausgemachten Tagesdessert.