

Aperitif

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

Appetitanreger

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

Aus unserem Suppentopf

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

Traditionelle Wirtshausküche

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

Martineks Spezialitäten

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

vom 07. bis 23.11.2024

Ganztage.

Eine Reservierung ist erforderlich!

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



Martinek
GASTHOF - PENSION

Hendl und Pute vom Bauernhof Hermine WECH

Steirischer Backhendlsalat Gebackene Hühnerbruststreifen auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl	14,10
Puten Cordon bleu mit Pommes Frites und Blattsalat	16,50
Schnitzerl von der Pute gebacken mit gemischtem Salat	14,90

Frisch gefangen vom Gut Dornau

Tagesfisch gebacken mit Erdäpfelsalat	19,70
Tagesfisch natur in Knoblauch gebraten mit sommerlichem Röstgemüse und Petersilerdäpfel	22,00

Vegane Gerichte

Spätzlepfanne mit Gemüse, Käse und Blattsalat	12,00
Steirischer „Backhendlsalat“ mit Bioräucher-Tofu Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl	11,50
Faschierte Laibchen mit Erdäpfelsalat, Senf und Essiggurkerl	10,90

Salate

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

Beilagen

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

Zum Abschluss

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