

Tageskarte (auch ToGo)
Sonntag, 9. November 2025
-Martini-

Bunter Salatteller mit gebackenen Ziegenkäsetalern, Trauben und Baguette 15,--
„Karwendel-Trio“ Tiroler Graukas sauer – Boarischer Rindfleischsalat –
„Oim Bazi“ (Paprika-Brotaufstrich aus Topfen) mit Krustenbrot 12,--



Supp'ntöpferl – Klare Rindfleischbrühe mit Speckknödel 5,50
Kürbis-Kokossuppe mit Weißbrot 6,80



Lachsforellenfilet natur gebraten mit Kartoffeln, buntem Gemüse und
Senf-Dillbutter 22,--



„Herbst Burger“ mit 150g Rindfleisch, Ruccola, Ofenkürbis mit Camembert und
Preiselbeer-Frischkäsedipp 13,50



Martini-Gänsebrustbraten mit Kartoffelknödel, Marzipan-Bratapfel und Blaukraut 24,--

Schweinekrustenbraten (vom Strohschwein) mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel
und Speckkrautsalat 15,--

Ofenfrische Lasagne mit Käse überbacken 15,--

G'sottener Kalbstafelspitz auf Wirsing-Rahmgemüse, Kartoffeln und
frischem Meerrettich 20,50

Hirschragout mit Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeeren 20,50

Hirschlendchen mit Portweinsauce, Kürbis-Röstitaler und buntem Gemüse 26,--

Rinderfetzen aus der Steakhüfte mit Champignons und Zwiebelstreifen in
Senfrahmsauce, Kroketten 23,--



Vegetarisch Spinat-Topfenknödel auf buntem Rahmgemüse 16,--

Vegan Kürbis-Curry mit Kokosmilch und Kürbiskernen, Reiskugel 15,--



Was siass hinterher

Katalanische Creme mit Caramel 7,50 Maracujamousse mit Orangen 7,50

Joghurt-Limettencreme mit frischem Obst 7,50

Schoko-Brownie mit Beerensorbet vom Beindlhof 7,50

Rotweinzwetschgen mit Vanilleeis 6,80

Zwetschgen-Streußelkuchen 4,50 Käsekuchen 4,50

Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50



Beilagenänderung 1,--

Herzhafter Zwiebelkuchen 4,50

Österreichischer „Sturm“ Federweißer 0,25l 4,50

Am Sonntag, 9.11. und Dienstag, 11.11. gibt's Martini-Gänsebrustbraten
Betriebsurlaub von 17.11. bis 3.12.