

Suppen

Speck oder Leberknödelsuppe 7,5

Antipasti

Bruschetta 11
Hausgemachtes Sauerteigbrot | Burrata DOP | Bunte Datteltomaten | Taggiasca Oliven | Frisches Basilikum

Carpaccio Rind 100% Passeiertal 16 | 20
Parmiggiano Reggiano 24 M. eingelegte Pfifferlinge | Kräuter Hausgemachtes Sauerteigbrot

Marendbrettl 18
Speck Hubenbauer Vahn 24 Monate | Käse Aignerhof | frischer Kren | hausgemachte Essiggurken | Vinschger Paarl Tschöll's Brout Manufaktur

Bowls

Salat 14
Pflücksalate | gepickeltes Gemüse | Olivenöl | Sonnenblumenkerne | Gartenkräuter | Granola | frisch gebackenes Rosmarinbrot vom Holzofen

Kräutersaitlinge vom Grill vegan 19

Burrata I Pak Choi vom Grill 19

Lachsforelle Fischzucht Schiefer St.Martin 19

Kleiner gemischter Salat 6,5

Gemüse Eishof St. Martin

warme Vorspeisen

Spaghetti 12 | 14

Rindsragout 100 % Passeiertal | frischer Rosmarin

Gnocchi Bio Kartoffeln Afing 13 | 15

Frische Pfifferlinge | Kräuter

Knödeltris auf Krautsalat 12 | 14

Käse | Spinat | Pfifferling

Paccheri (große Makkaroni) 12 | 14

Tomate | Basilikum | Taggiasca Oliven | Burrata

„Brauhaus Nudelpfandl“ 10 | 13

Unsere Teigwaren und Gnocchi sind hausgemacht
Eier beziehen wir von lokalen Bauern

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten 25

Saftiges Steak (250 g) vom Rind | Gebackene Zwiebelringe | Röstkartoffel | Grilltomate | Salat

Wiener Schnitzel vom Kalb 23

Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Salat

Fleisch 100 % Passeiertal

Burger

Smashburger 17,5

Getoastetes Briochebrötchen Bäckerei Kobler
Rindfleischpatties 100%Passeiertal | Käse | Jalapeños | Zwiebel
Essiggurke
Pommes | BBQ – Sauce

Veggie Burger 16,5

Laugenbrötchen Bäckerei Kobler
Portobello Pilz | Weichkäse | Apfelchutney | Pommes | BBQ - Sauce

Nachspeisen

Erdbeere 8,5

Weißer Schokolade | Hausgemachtes Joghurteis | Minze

Topfenknödel 9,5

Nougatfüllung | Erdbeerragout
Hausgemachtes Vanilleeis

Tiramisu 7

Hausgemachter Apfelstrudel 4

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren MitarbeiterInnen mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos. Wir legen großen Wert auf Regionale und qualitativ hochwertige Produkte. Nur in wenigen Ausnahmen werden Tiefkühlprodukte verwendet.

Pizza vom Holzofen

Unsere spezielle Mischung aus besten steingemahlten Mehlen von der Mühle Molino Quaglia und Meraner Mühle lässt unsere Pizzas extra fluffig und kross werden. Die Verarbeitung mit Sauerteig, der hohe Wasseranteil von 70% und die Ruhezeit von 48 Stunden machen unseren Pizzateig zudem besonders leicht bekömmlich. (Teig Rezeptur:15 % Vollkorn 15% Hartweizen 70%Weichweizen)

San Daniele 13,5

Tomatensauce | Mozzarella | Rohschinken San Daniele 24 Monate DOP | Rauke | Mascarpone | Parmigiano Reggiano DOP

Capricciosa 11

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | marinierte Champignons | Artischocken

Gemüse 12

Tomatensauce | Mozzarella | Pfifferlinge | gebratene Zucchini | Aubergine | frische Tomaten | Mais | Spinat

Brauhaus 12,8

Tomatensauce | Mozzarella | Spianata Calabria (pikante Salami) | Sardellen | Kapern | Peperoni | Gorgonzola DOP | Zwiebeln | Knoblauch

Fünf Käsesorten 12,3

Tomatensauce | Mozzarella | Almkäse | Gorgonzola | Parmigiano Reggiano DOP | Fontina

Psairer 12,2

Tomatensauce | Mozzarella | Almkäse | Speck | Zwiebel

Diavola 10,3

Tomatensauce | Mozzarella | Spianata Calabria (pikante Salami)

Fantasia 12

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Champignons
Spianata Calabria (pikante Salami) | Spiegelei | Knoblauchmayonnaise

Mediterrane 12,8

Tomatensauce | Büffelmozzarella | Spianata Calabria (pikante Salami) | Oliven | frische Tomaten | Basilikum

Vegan 12

Tomatensauce | gebratene Zucchini | Pfifferlinge | Aubergine | Frische Tomaten | Spinat | Hummus | Oliven | Mais | Olivenöl

Margherita 7,8

Tomatensauce | Mozzarella

Hauspizza 12,8

Tomatensauce | Mozzarella | Salami Sopressa DOP
Sardellen | Peperoni | Champignons

Nduja 13

Tomatensauce | Büffelmozzarella | Nduja (pikante Streichsalami aus Kalabrien) | Knoblauch | Oliven | Gorgonzola DOP | Basilikum

Datteltomate 13

Tomatensauce | Büffelmozzarella | Datteltomaten | Knoblauch | Parmigiano Reggiano DOP

Burrata 14

Tomatensauce | Burrata DOP (kalt serviert) | getrocknete Tomaten aus Apulien DOP | Pinienkerne | Parmigiano Reggiano DOP | gebratene Zucchini | Basilikum

Calzone 2.0. 12

Tomatensauce | Mozzarella | Spinat | Ricotta | Spianata Calabria (pikante Salami) | Parmigiano Reggiano DOP | Knoblauch

Melanzana 13

Tomatensauce | Büffelmozzarella | marinierte Melanzane
Knoblauch | Parmigiano Reggiano DOP

Cantabrica 18

Mozzarella | Sardellen aus dem Kantabrischen Meer
Burrata DOP | Datteltomate | gegrillte Peperoni | Kapern
Knoblauchöl | Origan

Bresaola 13,5

Tomatensauce | Mozzarella | Bresaola | Rauke | Parmesanspäne

**Der perfekte Begleiter zur Pizza im Brauhaus?
Ein Martinsbräu!**

Unser vollndiges Martinsbräu wird von unserem Braumeister direkt in der hauseigenen Erlebnisbrauerei aus besten Rohstoffen und nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut. Unser Servicepersonal berät Sie gerne!