Marthabräu
WIRTSHAUS | BIERGARTEN | FESTHALLE

MITTAGSKARTE

Montag = Ruhetag ! Unsere Empfehlung - 3 Minuten von hier zu Fuß: parkcafe-ffb.com

FÜR DIE WOCHE : **Dienstag, 27. Oktober bis Freitag 30. Oktober 2026**

Di bis Fr von 11:30 Uhr bis 14 Uhr zu bestellen.

VORWEG

Suppe vom Rind | Pfannkuchen | Grießnockerl | Schnittlauch	€ 7,90
Beilagensalat | Marthabräu-Dressing	€ 5,50

MITTAGSSPECIAL

Entengröstel mit Kartoffelknödeln, Spiegelei und Bratensoße	€ 14,90
Saures Lüngerl mit Semmelknödel	€ 14,90
Bergkäsenockerl auf Rahmschwammerl	€ 13,90

MITTAGSKLASSIKER

Großer gemischter Salat | Marthabräu-Dressing	€ 11,00
wahlweise mit Ziegenkäse vom Grill mit Honig	+ € 8,50
Wild-Bolognese | Linguine | Preiselbeer-Marmelade	€ 17,80
Kleiner, ofenfrischer Schweinebraten	€ 15,90
Kartoffelknödel | Krautsalat | Dunkelbiersoße	
als normale Portion	+ € 2,00
Kleines Schnitzel „Wiener Art" vom Landschwein	€ 15,50
Pommes | Zitrone	
als normale Portion	+ € 4,00
Käsespätzle | Röstzwiebeln	€ 12,90

SÜSSER ABSCHLUSS

Bayrisch Cremé mit Beerenspiegel	€ 7,90

Bei besonderen Anlässen... ♥

bieten wir Ihnen gerne auch Gerichte unserer Standardkarte in Rücksprache mit unserem Küchenteam an.

Marthabräu
WIRTSHAUS | BIERGARTEN | FESTHALLE

ABEND- & WOCHENENDSPECIAL

abends, Samstags & Sonntags ganztags

FÜR DIE WOCHE :

Dienstag, 27. Oktober bis Sonntag, 1. November 2026

bis 21:30 Uhr zu bestellen.

Hackbraten mit Champignon-Rahmsauce und Spätzle	**€ 21,90**
Fjord-Lachsfilet mit Grillgemüse und kleinen gerösteten Kartoffeln	**€ 24,90**
Kürbis-Kässspatzen mit Rote-Bete-Salat	**€ 19,90**
Bayrisch Cremé mit Beerenspiegel	**€ 8,90**

SALZL Zweigelt, Selection Neusiedlersee 0,2l € 8,90 / 0,75l € 32,-
Ein unkomplizierter Rotwein aus dem Burgenland. Dunkle Kirsche, feine Würze und ein weicher Trinkfluss machen ihn zum perfekten Begleiter für herzhafte Marthabräu Klassiker. Charmant und rund.

Weingut Robert Weil, Kiedrich - Rheingau 0,75l € 39,-
Ein klassischer Rheingauer Riesling mit Stil und Trinkfluss – perfekt zu Fischgerichten, Schnitzel oder als anspruchsvoller Aperitif. Am Gaumen saftig mit lebendiger Säure und trockenem Finish.

Rudi Pichler Grüner Veltliner, Wachau 0,75l € 39,-
Wachauer Präzision im Glas. Frisch, mineralisch und mit der typischen Veltliner Pfefferwürze. Elegant, lebendig und ideal zu Fisch, Salaten oder allem, was nach Frische und Anspruch ruft. Ein Weißwein mit klarer Handschrift.

Ott Fass 4 Grüner Veltliner, Wagram 0,75l € 44,-
Geheimtipp: Biodynamischer Naturwein mit Charakter und Seele. Unfiltriert, lebendig. Frucht, Kräuter und eine feine Struktur als idealer Begleiter für leichte und frische Gerichte, wie Salat und Fisch.

Guten Appetit!