



AUSGEZEICHNETE BAYERISCHE KÜCHE.

Unser Chefkoch **Marco Ellinghaus** steht im Marthabräu für das, was unsere Küche ausmacht. Verwurzelt in der bayerischen Wirtshauskultur. Klar im Geschmack. Sauber im Handwerk.

Sein Fokus liegt auf ehrlichen Klassikern, zubereitet aus frischen Zutaten. Vor allem aus der Region. Zum Beispiel von unseren heimischen Jägern.



JULIE MAYR – DIE UNTERNEHMERIN MIT HERZ

Ein prägendes Kapitel des Marthabräu ist untrennbar mit Julie Mayr verbunden. Als alleinstehende Unternehmerin führte sie den Betrieb in einer Männerdomäne – und das durch Weltkriege, Wirtschaftskrise und Neubeginn. Mit Stärke, Weitblick und einem klaren Verantwortungsgefühl für die Region.

Als Tochter eines Brauereibesitzers übernahm sie 1912 das Haus in bewegten Zeiten und entwickelte es erfolgreich weiter. Gleichzeitig engagierte sie sich weit über das Wirtshaus hinaus. Sie förderte sozialen Wohnungsbau und vermachte die Brauerei schließlich dem Erzbisum München und Freising, später weitergeführt von der König Ludwig Schlossbrauerei Kaltenberg.

Bis heute sind ihre Spuren sichtbar. Ihr Porträt von Franz Xaver Wölfl im Gastraum. Die Straße, die ihren Namen trägt. Ihr Grabmal. Und die von ihr erbaute Festhalle sowie die Julie-Mayr-Kapelle gegenüber dem Haus.

Ein sichtbares Zeichen dafür ist der rosafarbene Kamin. Eine Hommage an Julie Mayr und an die Frauen, die dieses Haus geprägt haben und weiter prägen.



SCHNITZELCLUB
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes | 9.5

WÜRSTLGANG
3 Rostbratwürstl mit Kartoffelpüree | 6.9

KNÖDELKINI
2 Kartoffelknödel mit Bratensauce | 4.9

SPATZLSISSI
Spätzle mit Bratensauce | 5.9

DATSCHIBAZI
Reiberdatschi mit Apfelmus | 9.5

NUDLSCHLAWINER
Spirellinudeln mit Butter | 5.9

POMMESGAUDI
Pommes rot • weiss | 4.9

SCHLECKERMÄULCHEN
2 Kugeln Eis (nach Wahl) mit Sahne | 5.5
Vanille • Erdbeer • Schokolade • Zitrone

Möchtest Du etwas malen?
Frag gerne nach unseren Ausmalbildern.



DEINE BEWERTUNG. UNSER ANSPRUCH.



Deine Meinung zählt! Hat es Dir bei uns gefallen? Dann freuen wir uns riesig über deine Bewertung auf Google! Einfach den QR-Code scannen und kurz bewerten. Vielen Dank für deine Unterstützung – das bedeutet uns viel!



Folge uns auf Instagram
[@marthabraeu](#)

FOR OUR BAVARIAN VISITORS.



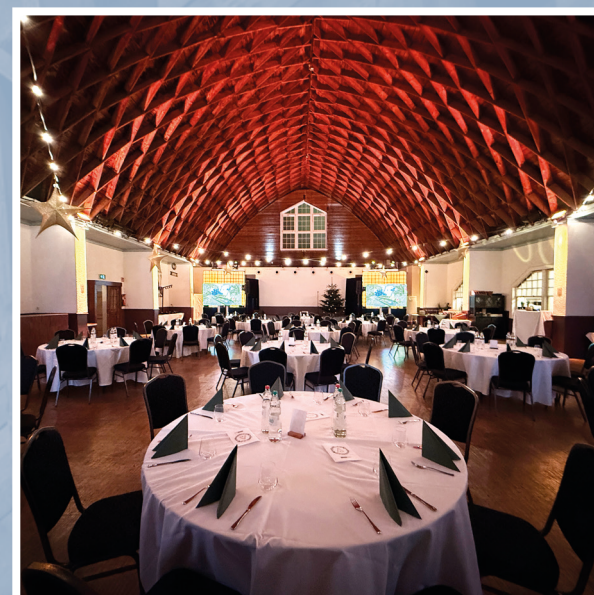
Share your experience with us on TripAdvisor ... Thank you ♥

Looking for our menu in English? No problem – just scan the QR code.



Marthabräu

WIRTSHAUS – ALMHÜTTE – FESTHALLE



EINZIGARTIG FEIERN

ALMHÜTTE bis 60 Personen • FESTHALLE bis 350 Personen
WIRTSHAUS bis 120 Personen • EVENTS bis 650 Personen
Hochzeiten • Firmenfeiern • Geburtstage • Weihnachtsfeiern

E-Mail: event@marthabraeu.de

M

*Speisen
&
Getränke*



Marthabräu

Schön,
dass Du hier bist!

Ausgezeichnete bayerische
Wirtshausküche –
ehrlich, klassisch und mit
viel Herz gekocht.

Dazu ein frisch gezapftes Bier aus
760 Jahren Brau-Tradition des Hauses
Wittelsbach unter Luitpold Prinz
von Bayern und seiner König Ludwig
Schlossbrauerei Kaltenberg für das
bayerische Lebensgefühl.

Wir wünschen eine schöne Zeit
und guten Appetit!

Anja Schmölg
& Nadia Fischer



Unsere Getränke-Empfehlung

BIER

König Ludwig Schlossbrauerei Kaltenberg
Bier vor Ort gebraut ...

Hell • Radler • Dunkel • Radler Dunkel
0,5 l | 5,2

König Ludwig Weissbier
Naturtrüb • Russ • Dunkel • Leicht • Alkoholfrei
0,5 l | 5,2

Kaltenberg Schloss-Keller Naturtrüb
0,5 l | 5,2

Warsteiner Alkoholfrei
0,5 l | 5,2

Oberbräu Hell 0.0%
Alkoholfrei • Radler
0,5 l | 5,2

O.O APERITIF

MARTHABRÄU Gin Tonic 0,0%
Tanqueray Gin 0,0% • Tonic Water⁷ • Eis | 10,5

Oberbräu Hell 0.0% Alkoholfrei
0,33 l im Weinglas | 3,5

HELENE* Spritz
Birne • Cranberry • Rosmarin • alkoholfreier Secco¹⁰ | 8,9

TIKI* Spritz
Ananas • Minze • alkoholfreier Secco¹⁰ | 8,9

BASIL* Spritz
Basilikum • Ingwer • alkoholfreier Secco¹⁰ | 8,9

*wahlweise auch mit Alkohol

ALLES DATSCHI

REIBERDATSCHI VEGETARISCH 🌱
Gemischter Salat • mariniertes Gemüse • Kernölpesto | 12,9

REIBERDATSCHI MATJES
Gemischter Salat • Matjes • Apfel-Zwiebel-Schmand | 15,9

REIBERDATSCHI JULIE MAYR
Gemischter Salat • Hendlstreifen • Caesars-Dip | 18,5

REIBERDATSCHI SÜSS 🌱
Apfelmus • Staubzucker • Beeren | 9,5

♦ **JEDEN ERSTEN SONNTAG IM MONAT** ♦

¼ **BAYRISCHE ENTE**
Kartoffelknödel • hausgemachtes Apfelblaukraut | 27,9
– nur solange der Vorrat reicht –

Vegetarische Gerichte sind mit 🌱 markiert.

♦ **SENIOREN** ♦

Gerne bieten wir Ihnen für ausgewählte Speisen
(markiert mit ♥) eine kleine Portion an - 2

FEINER FANG

SAIBLING
Grillgemüse • Kartoffeln • geschmolzene Limettenbutter | 26,9

RIESENGARNELEN
Grillgemüse • Drillingskartoffeln • schwarze Aioli | 27,9

VORSICHT WILD von unseren Jägern aus unserer Region...

BOCK-SCHNITZEL ♥
Romanasalat • Caesars-Dressing (Sardellen, Kapern) •
Pfeffer-Mayo • Pommes | 26,9

WILDPFLANZERL
Kartoffelpüree • Brauhauskarotte | 18,9

WILD-BOLOGNESE ♥
Linguini • Wildpreiselbeeren | 17,8

WILDSCHWEINGULASCH ♥
Spätzle • Wildpreiselbeeren | 25,9

– nur solange der Vorrat reicht –

Perfekt für Gruppen...

MARTHABRÄU BROTZEITBRETTL

Schinken • Speck • Leberwurst • Schmalz • Bergkäse •
Ogmachter • Bierradi • Essiggurkerl • Krustenbrot

ab 2 Personen | pro Person 14,9
– nur auf Vorbestellung –

...zum gemeinsamen Teilen
und Genießen als Tischbuffet:

MARTHABRÄU WIRTSCHAUS-REINDL

Schweinebraten • Fleischpflanzerl • Böfflamott • Bratenjus •
Blaukraut • Kartoffelknödel • Nürnberger Rostbratwürstl

ab 2 Personen | pro Person 27,5



Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie unseren aufmerksamen Service, der Ihnen gerne beratend zur Seite steht.

HAUPTSACHE

ZWIEBELROSTBRATEN
Bayerische Rinderlende • Spätzle • Zwiebeln | 28,5

BÖFFLAMOTT
40 Std. geschmortes Rind
Kartoffelknödel • hausgemachtes Apfelblaukraut | 27,5

KRAUTWICKERL
Kartoffelpüree • Zwiebel-Speck-Jus • Röstzwiebeln | 18,9

FLEISCHPFLANZERL
vom Rind & Schwein • Kartoffelsalat • Jus | 16,9

OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN ♥
Kartoffelknödel • Krautsalat • Dunkelbiersauce | 17,9

SCHNITZEL „WIENER ART“ ♥
Kartoffelsalat • Zitrone • Preiselbeeren | 19,5

ALLE BEILAGENÄNDERUNGEN + 1

MARTHABRÄU OX BURGER

ca. 180 gr. regionales Ochsenfleisch • Laugenbun •
Smokey BBQ • Cheddar • saure Gurken • rote Zwiebeln •
Romanasalat • Pommes | 21,9

WURSTKÜCHE

CURRYWURST
hausgemachte Currysauce • Pommes | 13,5

VEGANE CURRYWURST 🌱
hausgemachte Currysauce • Pommes | 13,5

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL
6 Stück • mit Sauerkraut | 12,5
8 Stück • mit Sauerkraut | 14,5

AUS TOPF & PFANNE

DUETT VOM KNÖDEL 🌱
Rote Bete • Spinat • Butter • Parmesan | 17,5

KÄSESPÄTZLE ♥ 🌱
Röstzwiebeln • kleiner Salat | 16,9

LINGUINE LIMONE 🌱
Zitronenrahm • Salz-Zitrone | 12,5

... mit gebratenem Hähnchen vom Grill | + 8,7
... mit Rinderfetzen vom Grill | + 8,9
... mit Riesengarnelen vom Grill | + 12,5

GRÜNES

GROSSER SALAT 🌱
Gemischter Salat • Marthabräu-Dressing | 11
... mit Ziegenkäse vom Grill & Honig | + 8,5 🌱
... mit Rinderfetzen vom Grill | + 8,9
... mit Riesengarnelen vom Grill | + 12,5

CAESARS SALAD
Hähnchenbrust • Romanasalat • Kirschtomaten • Croûtons •
Parmesan • Caesars-Dressing (Sardellen, Kapern) | 19,9
... ohne Hähnchenbrust | 11,2

MARTHABRÄU HAUSWEIN

WEISS ROSÉ ROT
Pinot Grigio • Rosé Zweigelt • Montepulciano
0,2 l | 7,6 • 0,75 l | 27

Weinschorle 0,4 l | 7,9

WEISSWEIN

Grauer Burgunder¹⁰
vom Weingut Bretz, Rheinhessen
Passt perfekt zu Schnitzel und Ziegenkäse.
0,2 l | 7,9 • 0,75 | 29

Welschriesling¹⁰
vom Weingut Waberer, Niederösterreich
Ideal zu leichten Vorspeisen, Saibling oder Salate.
0,2 l | 7,9 • 0,75 l | 29

Lugana¹⁰
Lombardei / San Benedetto di Lugana, Italien
Sehr gut zu Fisch und leichten Pasta-Gerichten.
0,2 l | 8,9 • 0,75 l | 33

Frage unseren Service nach weiteren Weinen
auf unserer separaten Weinkarte.

WASSER

El Puro Naturell • Feinperlig
0,75 l | 6,9

Tafelwasser still • prickelnd
0,2 l | 2,5 • 0,4 l | 4,2

KAISERSCHMARRN-REINDL

Mandeln • flambiert • zweierlei Kompott (Apfel & Zwetschge) | 14,9
– Dauert sei Zeit –



ZUCKERBAZI

APFELSTRUDEL
Vanilleeis • Sahne | 9,9

ALPENGLÜCK
2 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör oder Kürbiskernöl | 6,2

AFFOGATO
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso[®] | 5,5

KAFFEE-DESSERT
Mini-Schokokuchen • Espresso[®] | 5,9

SCHOKOLADENKUCHEN
Beerensauce | 7,9

EIS
Vanille • Erdbeer • Schokolade • Zitrone | pro Kugel 2,5

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen | 2 mit Farbstoff | 3 mit Süßstoffen | 4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Phosphat | 6 mit Schwefel | 7 mit Chinin | 8 mit Koffein | 9 Säuerungsmittel | 10 Enthält Sulfite

ROTWEIN

SALZL Zweigelt¹⁰
Selection Neusiedlersee
Perfekt zu Schweinebraten, Ente und
allen herzhaften Marthabräu Klassikern.
0,2 l | 8,9 • 0,75 l | 32

Ottella Gemei Rosso¹⁰
Venetien, Italien
Passt zu Nudeln, Brotzeiten und Fleischgerichten.
0,2 l | 7,9 • 0,75 l | 29

Primitivo a6mani familiae¹⁰
Apulien, Italien
Ideal zu Rindergarichten, geschmortem Fleisch
oder würzigen Klassikern.
0,2 l | 8,9 • 0,75 l | 33

ALKOHOLFREI

SCHORLEN
still oder prickelnd

**Apfel (naturtrüb) • Orange • Birne • Johannisbeere •
Himbeere • Rhabarber • Maracuja •
Pink Grapefruit • Holunder**
0,2 l | 2,9 • 0,4 l | 4,8

INGE Schorle
Inge-Sirup • Soda • frischer Ingwer | 0,4 l | 6,5

INGE – HANDGEMACHTER INGWERSIRUP
Scharf und süß mit einem Hauch Bio-Zitrone und -Orange
ist die in einer Münchner Manufaktur handgemachte „Inge“
der Geheimtipp für kalte und heiße Tage und Getränke!

LIMONADE

BALIS LIMOS⁹ 0,33 l im Weinglas | 4,9
Ananas Minze • Cranberry Rosmarin • Basilikum Ingwer
Die Münchner Limonaden-Manufaktur steht für natürliche
Fruchtsüße und Aromen - alles vegan und glutenfrei.

Spezi^{2/8/9} / **Zitronenlimo**^{2/9} 0,4 l | 4,8
Coca Cola^{2/8/9} / **Zero**^{2/3/8/9} / **Fanta**^{2/9} 0,2 l | 3,5

WARME GETRÄNKE

DALLMAYR KAFFEE UND MEHR
Espresso[®] | 2,9 • Espresso Macchiato[®] | 3,2

Doppelter Espresso[®] | 4,2
Cappuccino[®] | 3,8 • **Milchkaffee**[®] | 4,6

Latte Macchiato[®] | 4,5
Tasse Kaffee[®] | 3,6 • **Haferl Kaffee**[®] | 4,9

Heiße Schokolade | 4,5
Hafermilch | + 0,5

HEISSE MINZE / INGE

Frische Minze oder Inge mit frischem Ingwer | 4,9

DALLMAYR BIO TEE
Verschiedene Sorten | 4,5