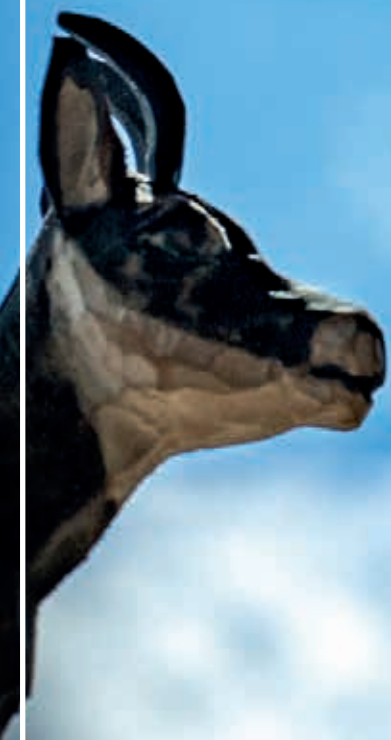


# M

*Speisen  
&  
Gehänke*



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  
& Nadine 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

## APERITIF

**Le Contesse Prosecco Brut / Waberer Frizzante Rosé<sup>10</sup>**  
0,1 l | 4,9 • 0,75 l | 28,5

**APEROL Spritz**  
Aperol • Prosecco<sup>10</sup> • Soda | 8,9

**INGE Spritz**  
Inge • Prosecco<sup>10</sup> • Soda • frischer Ingwer | 9,5

**MARTHABRÄU Spritz**  
Lillet • Himbeere • Soda • Prosecco<sup>10</sup> | 8,9

**PINK ROSEMARIE Spritz**  
Pink Grapefruit • Cranberry • Rosmarin • Prosecco<sup>10</sup> | 8,9

**LAW Gin Tonic**  
Ibiza dry Premium Gin • Tonic Water<sup>7</sup> | 10,9

## 0.0 APERITIF

**MARTHABRÄU Gin Tonic 0,0%**  
Tanqueray Gin 0,0% • Tonic Water<sup>7</sup> • Eis | 10,5

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

**HELENE\* Spritz**  
Birne • Cranberry • Rosmarin • alkoholfreier Secco<sup>10</sup> | 8,9

**TIKI\* Spritz**  
Ananas • Minze • alkoholfreier Secco<sup>10</sup> | 8,9

**BASIL\* Spritz**  
Basilikum • Ingwer • alkoholfreier Secco<sup>10</sup> | 8,9

\*wahlweise auch mit Alkohol

## VORNEWEG

**DER AUFSTREICHER**  
Kürbiskernfrischkäse • Ogmachter •  
Rote-Bete-Salzbutter • Krustenbrot | 9,9

**OGMACHTER**  
Radieserl • Essiggurke • Zwiebel • Breze | 7,9

**BEILAGENSALAT** 🌿  
Gemischter Salat • Marthabräu-Dressing | 5,5

**BREZENGANGERL**  
Speck • Petersilie • Zwiebel | 7,5

**SUPPE VOM RIND**  
Pfannkuchen • Grießnockerl • Schnittlauch | 7,9

## SCHNAPSERL

**MARIENHOF BRENNEREI**  
Grappa Chardonnay • Alte Marille • Alte Zwetschge •  
Alte Williamsbirne • Piemonter Haselnuss • Alte Quitte •  
Waldhimbeere • Obstler 40% | 2 cl | 4,9

Ramazzotti • Averna • Jägermeister • Baileys •  
Amaretto • Licores Carreró Hierbas 4 cl | 4,9

## 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 WIRTSHAUS-REINDL

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

ab 2 Personen | pro Person 27.5



## 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

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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

## MARTHABRÄU HAUSWEIN

WEISS      ROSÉ      ROT  
Pinot Grigio • Rosé Zweigelt • Montepulciano

0,2l | 7.6 • 0,75l | 27

Weinschorle 0,4l | 7.9

## WEISSWEIN

### Grauer Burgunder<sup>10</sup>

vom Weingut Waberer, Rheinhessen

Passt perfekt zu Schnitzel und Ziegenkäse.

0,2l | 7.9 • 0,75l | 29

### Welschriesling<sup>10</sup>

vom Weingut Waberer, Niederösterreich

Ideal zu leichten Vorspeisen, Saibling oder Salate.

0,2l | 7.9 • 0,75l | 29

### Lugana<sup>10</sup>

Lombardei / San Benedetto di Lugana, Italien

Sehr gut zu Fisch und leichten Pasta-Gerichten.

0,2l | 8.9 • 0,75l | 33

Frage unseren Service nach weiteren Weinen  
auf unserer separaten Weinkarte.

## WASSER

El Puro Naturell • Feinperlig

0,75l | 6.9

Tafelwasser still • prickelnd

0,2l | 2.5 • 0,4l | 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<sup>8</sup> | 5.5

KAFFEE-DESSERT

Mini-Schokokuchen • Espresso<sup>8</sup> | 5.9

SCHOKOLADENKUCHEN

Beerensauce | 7.9

EIS

Vanille • Erdbeer • Schokolade • Zitrone | pro Kugel 2.5

## ROTWEIN

### SALZL Zweigelt<sup>10</sup>

Selection Neusiedlersee

Perfekt zu Schweinebraten, Ente und  
allen herzhaften Marthabräu Klassikern.

0,2l | 8.9 • 0,75l | 32

### Ottella Gemei Rosso<sup>10</sup>

Venetien, Italien

Passt zu Nudeln, Brotzeiten und Fleischgerichten.

0,2l | 7.9 • 0,75l | 29

### Primitivo a6mani familiae<sup>10</sup>

Apulien, Italien

Ideal zu Rindergerichten, geschmortem Fleisch  
oder würzigen Klassikern.

0,2l | 8.9 • 0,75l | 33

## ALKOHOLFREI

### SCHORLEN

still oder prickelnd

Apfel (naturtrüb) • Orange • Birne • Johannisbeere •

Himbeere • Rhabarber • Maracuja •

Pink Grapefruit • Holunder

0,2l | 2.9 • 0,4l | 4.8

### INGE Schorle

Inge-Sirup • Soda • frischer Ingwer | 0,4l | 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 LIMOS<sup>9</sup> 0,33l 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<sup>2/8/9</sup> / Zitronenlimo<sup>2/9</sup> 0,4l | 4.8

Coca Cola<sup>2/8/9</sup> / Zero<sup>2/3/8/9</sup> / Fanta<sup>2/9</sup> 0,2l | 3.5

## WARME GETRÄNKE

### DALLMAYR KAFFEE UND MEHR

Espresso<sup>8</sup> | 2.9 • Espresso Macchiato<sup>8</sup> | 3.2

Doppelter Espresso<sup>8</sup> | 4.2

Cappuccino<sup>8</sup> | 3.8 • Milchkaffee<sup>8</sup> | 4.6

Latte Macchiato<sup>8</sup> | 4.5

Tasse Kaffee<sup>8</sup> | 3.6 • Haferl Kaffee<sup>8</sup> | 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

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



## 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 Erzbistum 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.



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### SCHNITZELCLUB

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes | 9.5

### WÜRSTLGANG

3 Rostbratwürstl mit Kartoffelpüree | 6.9

### KNÖDELKINI

2 Kartoffelknödel mit Bratensauce | 4.9

### SPATZLSSISSI

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.



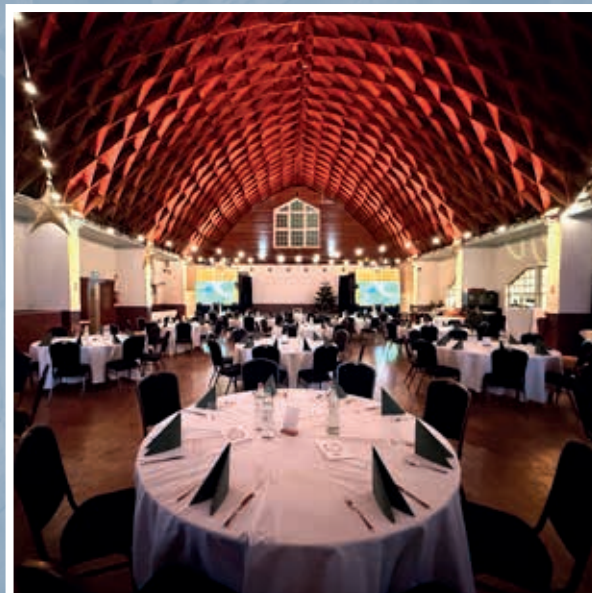
Share your experience with us on TripAdvisor ... Thank you ♥

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](mailto:event@marthabraeu.de)