



MARTINUS

Genieße Tradition mit modernem Flair –
Speise mit Blick auf die Basilika.



S U P P E

Tomatensuppe ✓

mit Basilikum & Grana Padano Flakes

dazu ofenfrisches Wurzelbrot

TomatoSoupwithbasil&GranaPadanoflakes, rustic bread.

9,90 €

S A L A T E

Gemischter Salat ✓

Grüner Salat mit Gemüse der Saison

Green salad with seasonal vegetables small/large.

klein 6,90 €

groß 11,90 €

Falafelsalat ✓

16,90 €

Bunter Salat mit Mangodressing, Kichererbsen-Falafel und Rote Beete Hummus

Saladwithmangodressing,chickpeafalafel, andbeetroot hummus.



MARTINUS MEZZE

Mit unseren Mezze kommt unsere Leidenschaft und Liebe für gute Speisen in ihre Vollendung. Sie lebt vom Teilen, Variieren und Genießen köstlicher Kleinigkeiten und schafft somit gleichzeitig eine wunderbare Atmosphäre des Beisammenseins am Tisch, ganz wie es uns die levantinische Küche vorlebt
Ourmezzebody ourpassionandlovefor greatfoodatitsbest. It'saboutsharing,
experimenting, and enjoying delicious small bites

Unsere Mezze sind nach Herzenswunsch kombinierbar, deshalb unsere Empfehlungen für Mezzevariationen als Vorspeise:

1 Person	1 – 2 Mezze
2 Personen	3 – 4 Mezze
3 – 4 Personen	7+ Mezze

Zu allen Mezze
reichen wir
ofenfrisches
Wurzelbrot

Beispiel: Kombinieren Sie 2 Mezze wie Kichererbsen-Hummus und Falafel für eine kleine Vorspeise oder wählen Sie 4 Mezze wie Baba Ganoush, Rindfleischbällchen, Knoblauchgarnelen und Rote Beete für eine größere Auswahl. Ideal zum Teilen und Genießen!

Dreierlei Hummus

6,90 €

Kichererbse, Rote Beete, Pikant

Three Types of Hummus chickpea, beetroot, spicy.

Rote Beete

7,90 €

Gebackene Rote Beete mit Meerrettich & Feta

Baked beetroot with horseradish & feta.

**Baba Ganoush**

6,90 €

Auberginencreme mit Sesam, Zitrone, Knoblauch und Kreuzkümmel

Eggplant cream with sesame, lemon, garlic, and cumin.

Falafel

6,90 €

5 Kichererbsen-Falafel mit Tahini Sauce

5 chickpea falafel with tahini sauce.

Knoblauchgarnelen

15,90 €

3 gebratene Riesen-Garnelen in pikanten
geschmolzenen San Marzano Tomaten

3 grilled giant shrimp in spicy melted San Marzano tomatoes.

Rindfleischbällchen

8,90 €

4 Rindfleischbällchen in pikanten
geschmolzenen San Marzano Tomaten

4 beef meatballs in spicy melted San Marzano tomatoes.



NE AP OLITAN PIZZA

Alle unsere Zutaten sind sorgfältig ausgewählt und stammen aus Italien. Der Pizzateig wird aus hochwertigem Mehl hergestellt und ist aufgrund seiner mindestens 30 Stunden Reifungszeit besonders leicht verdaulich.

Olivenöl extra vergine (e.v.o.)

Unser Olivenöl ist ein 100% italienisches Öl.

Mozzarella di Bufalo DOP

Wir verwenden Büffel Mozzarella als hochwertiges Molkereiprodukt unter geschütztem Ursprungsbezeichnung. Dieser wird ausschließlich in mediterraner Stil mit frischer Vollmilch von italienischen Büffeln hergestellt.

San Marzano DOP

San Marzano ist eine hochwertig anerkannte italienische Tomatensorte mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Diese hat eine besondere, längliche Form und einen kompakteren fruchtigeren Inhalt mit höherem Flüssigkeitsanteil im Gegensatz zur herkömmlichen Tomate.

Fior di Latte dei Monti Lattari

Fior di Latte dei Monti Lattari (Agerola) ist ein der Mozzarella ähnlicher Frischkäse, der mit äußerst frischer Rohmilch hergestellt wird und von einer besonderen Rinderart stammt. Er ist besonders zart und delikat im Geschmack.



Auf alle
unsere Pizzen
wird kalt gepresstes
100 % italienisches
Olivenöl extra
vergine gegeben.

Pane di Pizza

Pizzabrot mit Tomate und Extra Vergine Bio-Olivenöl
Pizza bread with tomato and extra virgin organic olive oil.

9,90 €

Margherita

San Marzano Tomaten, Mozzarella und frischer Basilikum
San Marzano tomatoes, mozzarella, and fresh basil

10,90 €

Salame

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, italienische Salami
San Marzano tomatoes, Fior di Latte, Italian salami

14,90 €

Primavera

San Marzano Tomaten, Fior di Latte,
frische Piccolo San Marzano, Rucola und Büffelmozzarella & hausg. Pesto
San Marzano tomatoes, Fior di Latte, fresh Piccolo San Marzano, arugula, buffalo
mozzarella, and homemade pesto

15,90 €

Frutti di Mare

San Marzano Tomaten, Fior di Latte & marinierte Meeresfrüchte

18,90 €

Funghi

San Marzano Tomaten, Fior di Latte und frische Champignons
San Marzano tomatoes, Fior di Latte, and fresh mushrooms

14,90 €

Tonno

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln & Kapern
San Marzano tomatoes, Fior di Latte, tuna, red onions, and capers.

15,90 €

Parma

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Parma Schinken, Grana Padano
und frischer Rucola
San Marzano tomatoes, Fior di Latte, Parma ham, Grana Padano, and fresh
arugula

15,90 €

Piccante

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, italienische Salami, Pepperoni
und Bio-Oliven
San Marzano tomatoes, Fior di Latte, Italian salami, pepperoni, and
organic olives.

15,90 €

Extra: Büffelmozzarella

+ 3,50 €

Liebe Gäste, wir bitten um Verständnis, unsere neapolitanische Pizza nicht zu teilen. Unsere Pizzen sind für
eine Person gedacht – was übrig bleibt, packen wir Ihnen gerne ein. Das Teilen mit Kindern ist
selbstverständlich ausgenommen.



HAUPTSPEISEN

Martinus Schnitzel

26,90 €

Zartes Kalbschnitzel nach Wiener Art paniert in
knuspriger Panko Panade mit Homestyle Pommes, Preiselbeeren & kl. Salat
Tender veal schnitzelin the traditional Wiener style, breaded in a crisp pankocrust,
served with homestyle fries, cranberry sauce, and a small salad.

Tagliatelle al Pomodoro e Bufala ✓

19,90 €

Frische Tagliatelle mit geschmolzenen San Marzano Intenso
Tomaten, cremigem Büffelmozzarella & hausgemachtem
Basilikumpesto
Fresh tagliatelle with melted San Marzano tomatoes, creamy buffalo
mozzarella, and homemade basil pesto.

Ofengemüse

Gemüse der Saison und Kräuterkartoffeln aus dem Ofen
wahlweise mit:
Roasted Vegetables Seasonal vegetables and herby potatoes from the oven, with your choice of
• Roast beefsteak • Dorade fillets • Grilled feta:

• Roastbeef Steak

28,90 €

• Doradenfilets

25,90 €

• Feta vom Grill ✓

22,90 €

Bei einigen Hauptgerichten ist auch eine kleine Portion möglich, wir
verrechnen hierbei -3,00€ pro Gericht



Burger

Martinus' Guacamole Beef

19,90 €

160 g Bio-Beef, BBQ Sauce, Cheddar, Avocado, Bacon, knackiger Salat, Zwiebel und Tomate im Homestyle Bun mit Chili-Aioli
wahlweise mit Pommes oder Süßkartoffelfries (+2€)

160gBio-beef, BBQ sauce,cheddar, avocado, bacon, lettuce, onion,tomatoina
homestyle bun with chili aioli. Choice of fries or sweet potato fries (+€2)

Martinus' Guacamole Vegan

19,90 €

Burger Veganes Patty, BBQ Sauce, Avocado, knackiger Salat,
Zwiebel und Tomate im Homestyle Bun mit veganer Chili-Aioli
wahlweise mit Pommes oder Süßkartoffelfries (+2€)
Veganpatty,BBQsauce,avocado,lettuce,onion,tomato inahomestyle bun
with vegan chili aioli. Choice of fries or sweet potato fries (+€2).

Extras

Portion Pommes / Süßkartoffelfries

6,90 €

Für unsere kleinen Gäste / For our little guests

Kinderschnitzel

Kleines panierter Kalbsschnitzel mit Pommes

12,90 €

Small breaded veal schnitzel with fries

Kinderpasta



Frische Tagliatelle mit Tomatensoße & Grana Padano

8,90 €

Fresh tagliatelle with tomato sauce & Grana Padano



DESSERTS

Kokos Cheese Cake

6,90 €

im Glas mit Waldbeerenkompott

CoconutCheesecakeInaglasswithforest berry compote.

Affogato al Caffè

4,90 €

Frisch gebrühter Espresso mit
einer Kugel Vanille-Eis im Glas

Freshlybrewed espresso with a scoop of vanilla ice cream in a glass.

2 Kugeln Vanilleeis

6,90 €

mit steirischem Kürbiskernöl
und Kürbiskern-Crunch

2 scoops of vanilla ice cream
With Styrian pumpkin seed oil and pumpkin seed crunch.

Entdecken Sie weitere süße
Versuchungen auf unserer
Wochenkarte – eine Auswahl
an frisch zubereiteten,
hausgemachten Kuchen in
unserer Vitrine

Benötigen Sie Informationen zu Zusatzstoffen oder Allergenen in unseren
Speisen?

Bitte wenden Sie sich an unser Personal

 = vegan

 = vegetarisch



GETRÄNKE

Kaffeevariationen

Espresso	2,20 €
Espresso Doppio	3,60 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Tasse Kaffee	3,30 €
Große Tasse Kaffee	4,30 €
Cappuccino	3,80 €
Großer Cappuccino	4,80 €
Milchkaffee	4,20 €
Latte Macchiato	4,20 €
Flat White	4,20 €
Espresso mit feinem Milchschaum im Glas	
Frappuccino Espresso, Vanille & Milch auf Eis im Glas	5,50 €
Frappuccino mit Sahne	5,90 €

Alle Kaffeevariationen
auch mit Hafer-
oder laktosefreier Milch
erhältlich
+ 0,50 €



Heißgetränke

Frischer Ingwertee	
• Mit Thymian und Honig	4,40 €
• Mit Zitrone und Honig	4,40 €
Heiße Zitrone mit Honig	4,40 €
Heiße Limette mit Ingwer und Minze	4,40 €
Heiße Bio-Schokolade	4,40 €
Heiße Bio-Schokolade mit Sahne	4,80 €
Chai-Latte - David Rio Chai Tiger Spice	4,60 €
Matcha Latte - Althaus Organic Bio	4,60 €

Althaus-Tee

Royal Earl Grey classic	3,80 €
Darjeeling Summer leaves	3,80 €
Classic Herbs - Kräutertee	3,80 €
Smooth Mint - Minze	3,80 €
Persischer Apfel	3,80 €
Red Fruit Flash - Früchte	3,80 €
Rooibos Vanilla Toffee	3,80 €
Fancy Chamomile - Kammille	3,80 €
Grüner Tee Lung Bai Cha	3,80 €



Mineralwasser & Tafelwasser

Mineralwasser Natur	0,25 l	2,70 €
	0,75 l	5,90 €
Mineralwasser spritzig	0,25 l	2,70 €
	0,75 l	5,90 €
Tafelwasser spritzig	0,5 l	3,80 €
	1,0 l	5,20 €
Tafelwasser still	0,5 l	3,80 €
	1,0 l	5,20 €

Säfte und Schorle

Apfelsaft Naturtrüb	0,2 l	3,60 €
Apfel-Mangosoft	0,2 l	3,60 €
Johannisbeernektar	0,2 l	3,60 €
Guavensaft	0,2 l	3,60 €
Orangensaft	0,2 l	3,60 €
Saftschorle	0,2 l	3,60 €
	0,4 l	4,60 €



Alkoholfrei

Hausgemachte Ingwer-Limettenlimo
mit Minze 0,4 l 5,20 €

Hausgemachte Beerenlimo
mit Minze und Limette 0,4 l 5,20 €

Zitronenlimonade „Krumbach“ 0,2 l 2,90 €

Zitronenlimonade „Krumbach“ 0,4 l 3,90 €

Paulaner Spezi 0,3 l 4,10 €

RICHARD'S SUN ICED TEA
Iced Tea Peach 0,3 l 4,10 €
Iced Tea Lemon 0,3 l 4,10 €
Iced Tea Pomegranate 0,3 l 4,10 €

Cucumis Lavendel Bergamotte 0,3 l 4,50 €

Almdudler 0,3 l 4,10 €



Die Berliner Fruchtmanufaktur Proviant
stellt seit 2009 natürliche und leckere Limos
aus 100% hochwertiger Bio-Qualität her.

Proviant Cola	0,3 l	4,10 €
Proviant Cola Zuckerfrei	0,3 l	4,10 €
Proviant Orange	0,3 l	4,10 €
Proviant Zitrone	0,3 l	4,10 €
Proviant Rhabarber	0,3 l	4,10 €



Bier vom Fass

Meckatzer Weissgold	0,3 l	3,70 €
Meckatzer Weissgold	0,5 l	4,70 €
Radler	0,3 l	3,70 €
Radler	0,5 l	4,70 €

Flaschenbiere

Meckatzer Hell	0,5 l	4,70 €
Tegernseer Hell	0,3 l	3,70 €
Meckatzer Pils	0,3 l	3,70 €
Meckatzer leichtes Weizen	0,5 l	4,90 €
Meckatzer Hefeweizen	0,5 l	4,90 €
Meckatzer Hefe Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Meckatzer Weiss-Gold alkoholfrei	0,3 l	3,70 €
Colaweizen oder "Russ" vom Hefeweizen	0,5 l	5,20 €
Farny Kristallweizen	0,5 l	4,90 €



Rosé

Hagnauer Spätburgunder Weißherbst, Baden QbA

Direkt am Bodensee reifen die Trauben für diesen frischen, leichten Rosé. Noten von Erdbeeren, eine dezente Säure und lebendige Leichtigkeit machen ihn zum idealen Begleiter für leichte Speisen und sommerliche Salate.	0,1 l	3,60 €
	0,2 l	6,20 €
	1 l	29,90 €

Le Clos Rosé, Domaine de Nizas, AOP Languedoc

Grenache, Syrah und Mourvèdre aus dem Languedoc verleihen diesem lachsfarbenen Rosé seine Balance und Raffinesse. Mit Aromen von Beeren, roten Früchten und mediterraner Würze ist er ein vielseitiger Begleiter, der sowohl an warmen Sommerabenden als auch in der kühlen Jahreszeit überzeugt.	0,1 l	3,70 €
	0,2 l	6,40 €
	0,75 l	28,90 €

Rot

Appassimento, Rosso Veneto, Domini Veneti,

DOC Vini di Verona

Ein samtiger, weicher Rotwein aus dem Valpolicella-Gebiet, der durch seine Feinheit besticht. Die Trauben werden vor dem Pressen schonend angetrocknet, wodurch ein konzentriertes Aroma entsteht. Mit seiner milden Würze und der geschmeidigen Struktur ist er ein wahrer Gaumenschmeichler – vielseitig einsetzbar und stets ein Genuss.	0,1 l	4,10 €
	0,2 l	7,20 €
	0,75 l	30,90 €

Chateau Perac, Listrac-Mèdoc, Bordeaux

Der Zweitwein des Château Saransot Dupré aus Listrac im Médoc wird 12 Monate im Barrique ausgebaut. Die Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot begeistert mit Aromen von grüner Paprika, erdigen Noten und reifen roten Früchten. Ein eleganter Begleiter zu Rind, Wild oder Käse.	0,1 l	4,60 €
	0,2 l	8,40 €
	0,75 l	32,90 €



Weiß

Hagnauer Müller-Thurgau, halbtrocken, Baden QbA

Dieser Müller-Thurgau stammt aus einer der ältesten Winzergenossenschaften am Bodensee und präsentiert sich leicht, unkompliziert und mit floralem Bouquet. Eine dezente Säure und ein Hauch von Astringenz verleihen ihm Frische, während er mit Leichtigkeit und Charme begeistert – ideal für unbeschwerte Genussmomente.

0,1 l	3,60 €
0,2 l	6,20 €
1 l	29,90 €

Château Freyneau, Bordeaux Blanc,

2022 Sauvignon Blanc - Muscadelle

Das Weinanbaugebiet Entre-deux-Mers in Bordeaux erstreckt sich zwischen Garonne und Dordogne und ist berühmt für seine mineralischen Weißweine. Der Freyneau Blanc überzeugt mit Aromen von Zitrusfrüchten, Stachelbeeren und tropischen Nuancen, ergänzt durch ein Bouquet, das an Übersee Sauvignon Blancs erinnert – ein Klassiker der auf so gut wie jeder Bistrokarte zu finden ist.

Chardonnay, Cave de Beblenheim, Vin de France,

Alsace

Dieser Chardonnay aus dem Elsass, vinifiziert von einer talentierten jungen Kellermeisterin, vereint Eleganz und Fülle. Eine kurze Reife im Barrique verleiht ihm Körper und einen Hauch von Vanille sowie feine Eichennoten. Helle Früchte und weiche Säure machen ihn zu einem Weißwein mit beeindruckendem Charakter, der sowohl zu leichten Gerichten als auch zu rotem Fleisch passt.

0,1 l	4,80 €
0,2 l	8,90 €
0,75 l	33,90 €

Weinschorle

Weiß, Rosé oder Rot

0,2 l	4,80 €
-------	--------



Aperitif

Aperol Spritz	0,3 l	8,90 €
Hugo	0,3 l	8,90 €
Lillet Wildberry	0,3 l	8,90 €
Limoncello Spritz	0,3 l	8,90 €

Schaumwein

Crémant de Loire, J de Villaret Brut, méthode traditionnelle	0,1 l	4,60 €
	0,75 l	32,90 €

Der Crémant de Loire steht für die Perfektion und Eleganz französischer Schaumweine. Hergestellt aus Chenin Blanc im traditionellen Flaschengärverfahren, zeigt sich der „J de Villaret“ mit trockener Stilistik, vollmundigem Charakter und dichten, feinen Aromen – ein exzenter Botschafter dieser angesehenen Region.

Prosecco Le Rughe Spumante, Extra Dry DOC	0,1 l	4,60 €
	0,75 l	32,90 €

Aus dem renommiertesten Schaumweingebiet Italiens stammend, repräsentiert dieser Prosecco die Qualität und Tradition der Region. Seit der Umbenennung der Rebsorte Prosecco in Glera und der Einführung des HerkunftsSchutzes darf sich nur noch Schaumwein aus dieser Zone Prosecco nennen. Als Extra Dry begeistert dieser Tropfen durch milde Süße, feine Steinobstaromen und eine weiche, elegante Perlage.

Champagner

Paul Michel Blanc de Blancs Cru Extra Brut	0,75 l	56,90 €
100 % Chardonnay - Feine Hefenoten, frische Perlage, elegant am Gaumen, würzig, fruchtig, Frisch, ausgewogen. Im Abgang feine Briochenoten und weiße Früchte. Ein Winzerchampagner der Extrakkasse mit langer Lagerung auf der Hefe.		



Longdrinks

Cuba Libre	4 cl	7,90 €
Gin Tonic		
• Tanqueray	4 cl	7,90 €
• Monkey 47	4 cl	9,90 €
Campari, Orange oder Soda	4 cl	7,90 €

Bitters

Ramazzotti	4 cl	3,90 €
Fernet Branca	4 cl	3,90 €
Averna	4 cl	3,90 €

Spirituosen

Baileys	2 cl	3,10 €
Grappa	2 cl	3,90 €

Brennerei Prinz aus Hörbranz

Alte Marille	2 cl	4,10 €
Alte Williams Birne	2 cl	4,10 €