

EIN PAAR MAGENDRATZERL ...

... zum kulinarischen Start

Aperitif

Glas Prosecco ⁹	0,1l	€ 3,40
Prosecco Aperol ^{1, 4, 9}	0,1l	€ 4,90
Prosecco mit Pfirsichlikör ⁹	0,1l	€ 4,90
Aperol Spritz ^{1, 4, 9}	0,25l	€ 4,90
Lillet Wild Berry ⁹	0,25l	€ 4,50
Schilerol ⁹	0,25l	€ 4,90
Hugo ^{6,9}	0,25l	€ 4,90
Almhugo (Alkoholfrei)	0,25l	€ 4,90

Aus Dem Suppentopf

Pfannkuchensuppe ¹¹	€ 3,90
Kaspressknödelsuppe ¹¹	€ 3,90
Karotten-Ingwersuppe ¹¹ mit Knuspergarnele	€ 5,90

Vorspeisen

Milder Ziegenkäse	€ 9,50
mit Honig gratiniert auf Salat, Oliven, Tomaten, und glasierten Walnüssen	
Knuspergarnelen	€ 10,90
an kleinen Salat mit 2erlei Dips	

Gerne erfüllen wir Wünsche bezüglich Umbestellungen, bitte fragen Sie unser Service-Team.

Hinweise zu Zusatzstoffen im Anhang.

Erläuterung über enthaltene allergene Stoffe der einzelnen Komponenten erhalten Sie im zentralen Ordner am Tresen.



unsere Lieblingsgerichte im Maxwirt

Hauptgerichte

Currywurst - Best in Town! – mit Pommes	€ 7,50
Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes, Preiselbeeren und Salat	€ 11,90
Schweineschnitzel mit Zigeunersoße und Pommes	€ 11,90
Egglfinger Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse, frisch geriebenem Kren und Petersilienkartoffeln	€ 12,90
Rustikales Cordon Bleu mit Schwarzgeräuchertem und Bergkäse, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	€ 13,90
Hähnchenbrust auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	€ 13,90
Grillteller Maxwirt Rinderlende, Schweinefilet und Hähnchenbrust mit Speckbohnen, Kartoffelwedges, Kräuterbutter, Kräuterschmand und Salat	€ 16,90
Steak von der Rinderlende mit Rösti, Pfeffersoße und Salat	€ 19,50

Gerne erfüllen wir Wünsche bezüglich Umbestellungen, bitte fragen Sie unser Service-Team.

Hinweise zu Zusatzstoffen im Anhang.

Erläuterung über enthaltene allergene Stoffe der einzelnen Komponenten erhalten Sie im zentralen Ordner am Tresen.

EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Saisonale Maxwirtschmankerl.
Schmecken einmalig gut!

Bayerischer Wurstsalat mit Brot	7,50 €
2 Doppelte Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	10,90 €
Die kleine Portion: 1 Doppeltes Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	7,90 €
Gebratene Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln und gerösteten Schwarzbrot	13,90 €
Kräuterrahmpfifferlinge mit Reiberdatschi	13,90 €
Tagliarini mit gebratenen Pfifferlingen, Cocktailtomaten, Lauchzwiebeln, Pinienkerne und Parmesan	15,90 €
Schweinenackensteak mit gebratenen Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln, Ofenkartoffel und Kräuterschmand	16,90 €
Auf der Haut gegrilltes Zanderfilet mit gebratenen Pfifferlingen, Basilikumpasta und Parmesanspänen	19,90 €

Hinweise zu Zusatzstoffen im Anhang.

Erläuterung über enthaltene allergene Stoffe der einzelnen Komponenten erhalten Sie im zentralen Ordner am Tresen.

A bissl was geht immer ...

Die guten Kleinigkeiten aus der Maxwirt Küche

Salate

Bunter Salatteller mit Honig-Balsamico-Dressing und gegrillte Hähnchenbrust € 12,90

Bunter Salatteller mit Honig-Balsamico-Dressing, gegrillten Calamari Tuben, Jakobsmuscheln und Sauce Aioli € 15,90

Unser leckeres Knoblauchbaguette € 3,20

Kleiner gemischter Salat vom Buffet € 3,60

Vegetarisches

Ofenkartoffel mit gebratenem Champignon, Lauchzwiebeln, Cocktailtomaten und Kräuterschmand € 11,90

Mediterranes Gemüse mit gebackenem Schafskäse € 11,90

Steinpilztortellini mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Parmesanbutter € 12,50

Fisch und Meeresgetier

Zanderfilet gebacken € 14,90

mit Petersilienkartoffeln und Remouladensoße

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet € 14,90

an Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Tagliarini € 15,90

mit in Knoblauch und Chili gebratenen Garnelen

Fischplatte vom Grill € 17,90

Garnelen, Calamari Tuben und Meerbarbenfilet

mit Knoblauch und Kräutern gebraten, Sauce Aioli und Knoblauchbaguette

Gerne erfüllen wir Wünsche bezüglich Umbestellungen, bitte fragen Sie unser Service-Team.

Hinweise zu Zusatzstoffen im Anhang.

Erläuterung über enthaltene allergene Stoffe der einzelnen Komponenten erhalten Sie im zentralen Ordner am Tresen.