



Liebe Gäste,

wir freuen uns,
Sie in unserem Wirtshaus Maxvorstadt begrüßen zu dürfen.

Wir bieten Ihnen hier feine bayerische Köstlichkeiten, neu interpretierte alpenländische Klassiker, hervorragende Fleischprodukte und eine Vielzahl an vegetarischen Speisen.

Hierfür stehen **Ihre Gastgeber: Boris Pachov und Thomas Winkler** vom Wirtshaus Maxvorstadt.

Unsere Speisen werden mit viel Liebe und Herzblut von unserem **Küchenteam –Timo, Máté, Felix, Marco, Michi**, und vielen weiteren -, aber vor allen Dingen mit frischesten Produkten & Zutaten aus dem direkten Umland zubereitet.

Das richtige Rezept und perfektes Handwerk sind der Ursprung unserer unverwechselbaren, bodenständigen Landhausküche.

Die Jahreszeiten kommen und gehen, demnach wechselt auch unsere Speisekarte und passt sich der Jahreszeit an.

Bei besonderen Wünschen oder Anregungen, scheuen Sie sich nicht unser **Servicepersonal – allen voran Petra, Neno und Günter** - anzusprechen. Alles, was in unseren Möglichkeiten steht, werden wir als Gastgeber möglich machen.

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden bei uns
und eine kleine Auszeit vom Alltagsstress.





Bayrische Tapas

Wurstsalat | Münchner Stadtwurst
Essiggurkerl^{4,5} | Brot 4.90
mit Allgäuer Emmentaler 5.90

Vier Stück **Schweinsbratwürstel**
vom Grill |
Ofenkraut | Senf | Brot 5.90

Matjesfilet Hausfrau | leicht
pikante Joghurtcreme |
Apfel | Essiggurkerl^{4,5} 5.90
zusätzliche **Bratkartoffeln** 3.90

Abgebräunter **Leberkas** |
Kartoffel-Gurken Salat^{4,5} |
Spiegelei 5.90

Backhendl-Stücke |
Kartoffel-Gurken-Salat^{4,5} 5.90

Weißbier-Obatzda | Apfelspalten |
Laugengebäck 5.90

Drei kleine **Fleischpflanzerl** |
Kartoffel-Gurken-Salat^{4,5} |
Senf 5.90

Gabelberger Sauerei |
Bratengröstel | Zwiebel |
Kartoffelknödel^{1,4} | Ei 5.90

Drei kleine
Weißwurstfleischpflanzerl
| Kartoffel-Gurken-Salat^{4,5} |
Süßer Senf 5.90

Saure Zipfel aus dem Essigsud |
Ismaninger Rahmkraut | Senf 5.90

Kalte Schmankerl zu Bier und Wein

Kalbtafelspitzsülze | Salatsträußerl | Steirisches Kürbiskernöl |
Kürbiskerne | frischer Kren | Brot 9.90

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten |
Leichte Remouladensoße | Saures^{3,4,5,8} 11.90 / mit Bratkartoffeln 15.40

Brotzeitplatte für Zwei | 2 Biere vom Fass | Käse & Wurst | kalter Braten |
Sülze | Fleischpflanzerl | Saures^{3,4,5,8} 27.40

A bissarl mehr

Hausgemachte offene **Kalbsmaultaschen** | Dunkelbiersoße |
Schmelzzwiebel | kleiner Pflücksalat vom Markt 13.40

Zwickl-Currywurst⁴ | Pommes | ein Stück 6.90 / zwei Stück 9.90

Bayrische **Fish & Chips** | Zanderfilet | Remoulade^{4,5} | Pommes 8.90



Aus dem Suppentopf mit Brotkörbchen

Rinderbouillon | Leberknödel | Gemüsestreifen 4.90

Altbayrische **Bier-Brezensuppe** | Zwiebeln | Schnittlauch 4.90

Topinambur-Vanillesuppe | Schnittlauch | Croutons 5.90

Rinderbouillon – Festtagssuppe | Kalbsbrätstrudel |
Pinzgauer Kaspressknödel | Leberknödel | Gemüsestreifen 5.90

Unsere bayerische Antwort auf den Burger

Flotter Bayer: Große Laugen-Semmel von Bio-Bäckerei Mauerer |
geschmorter Schweinebauch | Krautsalat mit Speck^{4,9} |
leichte Zitronenmayo | kleines Salatsträusserl 6.90

Flotte Bayerin: Große Laugen-Semmel von Bio-Bäckerei Mauerer |
gebackener Allgäuer Emmentaler | Krautsalat |
leichte Zitronenmayo | kleines Salatsträusserl 6.90

Max's Sauerei: Große Laugen-Semmel von Bio-Bäckerei Mauerer | rote
Zwiebel | bayrisches Gyros | Krautsalat mit Speck^{4,9} |
Knoblauchtopfen | kleines Salatsträusserl 7.90

Max's Weißwurstburger | für uns hergestelltes „Weißwurstradl“^{1,4,6} der
Metzgerei Schmid aus Sontheim a.d. Brenz | Laugen-Semmel der Bio-Bäckerei
Mauerer | Süße-Senf-Soße | Sauer eingelegter Kümmelradi |
kleines Salatsträusserl 7.90

Alle **Burger für unterwegs:** je 5.90 / 6.90



Allerlei Grünes vom Markt mit Brotkörbchen

Hausgemachte **Salatverfeinerer** zur Wahl:
Balsamicodressing / Honig-Senf-Dressing
Caesardressing (Hartkäse, Sardellen)

Kleiner Pflücksalat vom Markt | Rohkost 3.40

Großer Pflücksalat vom Markt | Nüsse | Rohkost 8.90

Wahlweise mit:

- Rosa gegrillten **Rinderlendenstreifen** | gebratenen Champignons 15.40
- Gebratenen **Ziegenkäse-Medaillons** | mit Waldhonig beträufelt 12.90
- Zwei hausgemachten **vegetarischen Maultaschen** der Saison | fruchtigem Chutney 13.40
- Gebratenen **Hähnchenbruststreifen** | Champignons 12.90

Bayrischer **Caesar's Salat** | Caesars-Dressing| Romana-Herzen | gehobelter Hartkäse | Malzbrotcroutons | Hähnchenbrustfilet, in Streifen 12.90

Der vegetarische Max

Bergkäse-Spinat Schlutzkrapfen im Roggenteig | Braune Butter | kleiner Pflücksalat vom Markt 12.90

Hausgemachtes **Duo von Spinat- und Bergkäseknödel** | braune Nußbutter | Gemüse | gehobelter Hartkäse 11.40

Zwei hausgemachte **gebratene Maultaschen** der Saison | Kirschtomatensugo | Hartkäse | Kleiner Pflücksalat vom Markt 13.90

Vollkorn-Dinkel-Käsespätzle, hausgemacht | Birnenkompott | Kleiner Pflücksalat vom Markt 11.90



Gerne informieren wir Sie über **allergene Zutaten** in unseren Speisen.



Evergreens aus der MAXVORSTADT-Küche

Münchner Schnitzel | Schweineschnitzel | Senfmarinade | Kartoffel-Gurken-Salat^{4,5} | rote Zwiebeln | frischer Kren 13.40

Zartes Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken | rösche Bratkartoffeln⁴, Schwarzwälder Schinkenwürfel⁹ | Zwiebeln | Wildpreiselbeeren⁵ | kleiner Pflücksalat vom Markt | Rohkost | 18.40

Ofenfrischer Schweine-Krustenbraten aus der Schweineschulter | Kartoffelknödel^{1,4} | frischer Krautsalat mit Speck^{4,9} 9.90

Cordon-Bleu | Schweineschnitzel in knuspriger Brez´n-Panade | würziger Allgäuer Emmentaler | Hinterschinken⁴ | rösche Bratkartoffeln, Schwarzwälder Schinkenwürfel⁹ | Zwiebeln | kleiner Pflücksalat vom Markt | Rohkost 13.90

Zanderfilet im Weißbiersteig ausgebacken | Kartoffel-Gurken-Salat^{4,5} | rote Zwiebeln | Remoulade 14.90

Max` Wirtshauspfanderl für Zwei Personen

Schweinebraten | Bauchscheiben | Würstel | Abgebräunter | Rinderlende | Kartoffelknödel^{1,4} | Sauerkraut | Champignons | Bratensoße 34.90

Rinderlendensteak vom Grill (250 g) | mit Andechser Meersalz-Pfeffer-Butter 17.90

dazu:

Kleiner **Pflücksalat** vom Markt | Rohkost | Dressing nach Wahl 3.40

Kleine **Rosmarin-Kartoffeln**, in der Schale | im Ofen gegart 3.90

Markt-**Gemüse** 3.90



Kochen nach alter Schule, ohne Geschmacksverstärker
dafür mit Leidenschaft ist für uns eine Selbstverständlichkeit!

Süßes Gangerl

Hausgemachter **Kaiserschmarrn** | karamellisiert | Rosinen³ | Mandelblättchen | Apfelkompott | Staubzucker 8.90 (Zubereitungszeit ca.20 Minuten)

Apfelkücherl im Bierteig ausgebacken | gewälzt in Zimt und Zucker | Vanilleeis^{6,8} 6.90

Gemischter Eisbecher⁵ | Schoko⁶, Vanille^{6,8} und Erdbeere^{6,8} | Sahne 5.90

Käseauswahl | Feigensenf für eine Person 7.90 / für zwei Personen 11.90

Machen Sie Ihren Lieben mal eine Freude mit unseren
Geschenkgutscheinen:



Wenn Sie mal nicht bei uns im Wirtshaus essen möchten,
 sondern lieber zuhause oder im Büro feiern:

Unser Cateringservice: www.essen-macht-spass.de
 ist Ihr kompetenter Fullservice-Anbieter.

Lassen Sie sich doch mal ganz unverbindlich beraten.

Besuchen Sie an heißen Sommertagen auch unseren **Biergarten „Waldheim“**
 in Großhadern!



Wasserquellen regional	0.25 l	0.75 l
Adelholzener Classic Gourmet Spritzig ausgewogener Kohlensäuregehalt natriumarm	2.50	5.90
Adelholzener Classic Gourmet Still natriumarm	2.50	5.90
Soft 's	0.2 l	0.5 l
Coca Cola ^{1,2}	2.90	4.90
Coca Cola light ^{1,2,6}	2.90	4.90
Paulaner Spezi ^{1,2}	2,50	3.60
Zitronenlimo ^{2,5}	2.50	3.50
Orangenlimo ^{2,5}	2.50	3.50
Schweppes Bitter Lemon ³	2.90	
Schweppes Tonic Water ³	2.90	
Hausgemachte Limonade	0,33 l	
(wechselnde Geschmacksrichtungen, z.B. Rhabarber-Ingwer, Zitronengraß-Galgant, Ingwerschorle)	3,90	4.50
Säfte	0.2 l	0.5 l
Naturtrüber Apfelsaft	2.90	4.90
Orangensaft	2.90	4.90
Kirschsafft	2.90	4.90
Mangosaft	2.90	4.90
Johannisbeersaft	2.90	4.90
Rhabarbersaft	2.90	4.90
Maracujasaft	2.90	4.90
Schorlen	0.2 l	0.5 l
Schorle mit Saft nach Wahl	2.60	3.90

Zusatzstoffe Getränke: ¹ koffeinhaltig, ² mit Farbstoff, ³ chininhaltig, ⁴ taurinhaltig, ⁵ mit Antioxidationsmittel, ⁶ enthält eine Phenylalaninquelle, ⁷ geschwefelt



Aperitif

Aperol Spritzz ²		5.90
Hugo mit hausgemachtem Hollersirup		5.90
Inge Spritzz mit Ingwersirup		5.90
Hopfen Spritzz - Aperol ² Helles Maracujasaft		5.40
Glas Prosecco	0,1 l	3.90
Flasche Prosecco (Hausmarke)		21.00
Prosecco Valdobbiadene	0,75l	28.00
Moet & Chandon Ice Imperial	0,75 l	85.00
	1,5 l	190,00
Martini bianco	5 cl	3.90
Pastis ²	5 cl	3.90

Bier - frisch gezapft! ³

Hacker-Pschorr Münchner Hell		3.90
Paulaner Hefe-Weißbier, naturtrüb		3.90
Paulaner dunkles		3.90
Paulaner Zwickl, naturtrüb		4.20

Flaschenbiere³

Paulaner Hefe-Weißbier dunkel leicht alkoholfrei		3.90
Fürstenberg Premium Pils	3.30	

In der Bügelverschußflasche³

Hacker-Pschorr Münchner Dunkel		3.90
Hacker-Pschorr Münchner alkoholfrei, Naturtrübes Helles		3.90
Hacker-Pschorr Münchner Kellerbier		3.90

Wechselnde **Biere** der Saison!



<u>Weißweine³</u>	<u>0.1 l</u>	<u>0.2 l</u>	<u>0.75 l</u>
Chardonnay, Weingut Anselmann, Pfalz Intensiv fruchtbetont kraftvoll	3.40	5.90	
Grüner Veltliner, Weingut Schruiff, Neusiedlersee Lebendig angenehme Säure mild	2.90	4.90	
Lugana DOC La Caccia 2016 Az. Agr. Borgo la Caccia Angenehm intensiv Blüten Zitrusfrüchte	3.90	6.90	25.00
Sarrasani 2015er Silvaner Kabinett, Franken feinfruchtig beeindruckender Nachklang	3.60	6.40	23.00
<u>Rotweine³</u>	<u>0.1 l</u>	<u>0.2 l</u>	<u>0.75 l</u>
Blauer Zweigelt 2016, Winzer Krems Sandgrube 13 Frisch & fruchtig satte Frucht von Kirschen	3.60	6.40	23.00
Nero D'Avola, Cantina Corte Viola, Sizilien Konzentrierte Fruchtaromen weich	3.40	5.90	22.00
<u>Roséweine³</u>	<u>0.1 l</u>	<u>0.2 l</u>	<u>1,0 l</u>
Rosé Anselmann 2016, Cabernet Sauvignon satte Frucht Erdbeeren trocken harmonisch	3.40	5.90	29.00
<u>Weinschorle³</u>	<u>0.1 l</u>	<u>0.2 l</u>	<u>0.5 l</u>
rot weiß		3.90	6.90

weitere Flaschenweine und Biere empfiehlt Ihnen unser Servicepersonal



Kaffee

Tasse Kaffee ²	2.20
Latte macchiato ²	3.20
Milchkaffee ²	3.20
Cappuccino ²	2.70
Espresso ²	2.00
Doppelter Espresso ²	3.50

Tee und Schokolade im Glas

Darjeeling Grüner Tee Pfefferminze Früchte	2.90
Frischer Ingwer	2.90
Heiße Schokolade / mit Sahne	3.20 / 3.60

Aus der Schnapsbrennerei von Lantenhammer

2 cl

Slyrs, Bavarian Single Malt Whisky	5.50
Williamsbirne	4.90
Mirabelle	4.90
Haselnuß	4.90
Marille	4.90

Spirituelles

2 cl

Vecchia Romagna	3.90
Averna	2.90
Ramazzotti	2.90
Fernet Branca	2.90
Jägermeister	2.90
Obstler	2.90

weitere Auswahl an unserer Bartheke



Longdrinks		mit 4 cl
Gin Tonic		6.90
	mit Hendrick`s	8.90
Vodka Lemon / Orange / Bull		6.90
	mit Grey Goose	8.90
Campari Soda / Orange		6.40
Jack-Daniels Cola		7.90
Cuba libre	mit Havana Club	7.90

Eine weitere Auswahl an **hochwertigen Spirituosen,**
wie Single Malt, Cognac etc....
finden Sie bei uns an der Bar.