



Willkommen im Wirtshaus Maxvorstadt

unsere feinen bayerischen Speisen werden mit viel Liebe frisch in der Küche zubereitet. Respekt gegenüber Menschen, Tieren und Pflanzen in der Herstellung ist uns wichtig.

Dabei arbeiten Robert, Máté, Felix und Marco mit saisonalen Produkten aus dem direkten Umland. Das richtige Rezept und perfektes Handwerk sind der Ursprung der neu interpretierten alpenländischen Klassiker.

Wir verbinden unsere Leckereien mit traditionellen Münchener Bieren und kunstfertig gebrauten modernen Bieren. Stolz sind wir, echtes Münchener Craftbier anzubieten.

Bei besonderen Wünschen spricht's unseren Service an. Neno, Petra und Günter machen möglich, was Ihnen wichtig ist.

Genießt die Zeit,  
Euer Team vom Wirtshaus Maxvorstadt





Bayrische Tapas I je 5.90

---

**Wurstsalat** | Münchner Stadtwurst | Essiggurkerl<sup>4,5</sup> | Brot

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

**Matjesfilet** Hausfrau | leicht pikante Joghurtcreme | Apfel | Essiggurkerl<sup>4,5</sup>

Abgebräunter **Leberkas** | Kartoffel-Gurken Salat<sup>4,5</sup> | Spiegelei

**Kalbstafelspitzsülze** | Salatsträußerl | Steirisches Kürbiskernöl |  
Kürbiskerne | frischer Kren

**Gabelberger Sauerei** | Bratengröstel | Zwiebel | Kartoffelknödel<sup>1,4</sup> | Ei

Bayrische Tapas II je 6.90

---

**Schweizer Wurstsalat** | Münchner Stadtwurst | Essiggurkerl<sup>4,5</sup> | mit  
Allgäuer Emmentaler | Brot

Bayrischer **Weißbier-Obatzda** | Apfelspalten | Laugengebäck

Drei kleine **Fleischpflanzerl** | Kartoffel-Gurken-Salat<sup>4,5</sup> | Senf

Gebackene **Weißwurstraderl** | Rahmiges Pfefferkraut

Bayrische Tapas III je 7.90

---

Bayerische **Fish & Chips** | Zanderfilet | Remoulade<sup>4,5</sup> | Pommes

**Rosa gebratenes Roastbeef**, kalt aufgeschnitten |  
Leichte Remouladensoße | Saures<sup>3,4,5,8</sup>

**Wiener Backhendl** | bunter Kartoffelsalat | Kernöl | Kerne

**Bayerisches Tapas-Trio** in der Etagere serviert:

3 Tapas aus obiger Zusammenstellung zur freien Auswahl

18.90



Aus dem Suppentopf mit Brotkörbchen

---

**Hochzeitssuppe** | Leberknödel | Kasspressknödel | Gemüsestreifen... 6.90

**Tafelspitzbouillon** | Einlage nach Wahl 4.90

**Rahmige Kartoffelsuppe** | Liebstockelpesto | Croutons 5.40

**Gulaschsuppe** | würzig und leicht pikant | 6.90

Unsere bayerische Antwort auf den Burger

---

**Flotter Bayer:** Große Laugen-Semmel von Bio-Bäckerei Mauerer | geschmorter Schweinebauch | Krautsalat mit Speck<sup>4,9</sup> | leichte Zitronenmayo | Pommes und Hausdipp 8.90

**Flotte Bayerin:** Große Laugen-Semmel von Bio-Bäckerei Mauerer | gebackener Allgäuer Emmentaler | Krautsalat | leichte Zitronenmayo | Pommes und Hausdipp 8.90

**Max's Sauerei:** Große Laugen-Semmel von Bio-Bäckerei Mauerer | rote Zwiebel | bayrisches Gyros | Krautsalat mit Speck<sup>4,9</sup> | Knoblauchtopen | Pommes und Hausdipp 9.90

**Max's Weißwurstburger** | für uns hergestelltes „Weißwurstradl“<sup>1,4,6</sup> | Laugen-Semmel der Bio-Bäckerei Mauerer | Süße-Senf-Soße | Sauer eingelegter Kümmelradi | Pommes und Hausdipp 9.90

Alle **Burger für unterwegs:** je 8.90 / 7.90





## Der vegetarische Max

---

**Schlutzkrapfen ( saisonal gefüllt )** im Roggenteig | Braune Butter | kleiner Pflücksalat vom Markt 12.90

Hausgemachtes **Duo von Spinat- und Bergkäseknödel** | braune Nußbutter | Gemüse | gehobelter Hartkäse 12.90

Nur bei uns: **Knödelduo 1516**: Hopfen- und Malzknödel | Braune Butter | Hartkäse | Kleiner Pflücksalat vom Markt 12.90

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

**Grünkernpflanzerl** auf buntem Karottenrahmgemüse | Kleiner Pflücksalat vom Markt 12.90

**VEGAN: Schlutzkrapfen** ( saisonal gefüllt ) im Roggenteig | Kokos-Rahmgemüse | kleiner Pflücksalat vom Markt 12.90



## Allerlei Grünes vom Markt mit Brotkörbchen

---

**Kleiner Pflücksalat** vom Markt | Rohkost 3.40

**Großer Pflücksalat** vom Markt | Rohkost 8.90

Wahlweise mit:

- Rosa gegrillten **Rinderlendenstreifen** | gebratenen Champignons 15.40
- Gebratenen **Ziegenkäse-Medaillons** | mit Waldhonig beträufelt 12.90
- Gebratenen **Hähnchenbruststreifen** | Champignons 12.90

Bei allen Salaten: hausgemachte **Salatverfeinerer** zur Wahl:  
Balsamicodressing **oder** Honig-Senf-Dressing

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



Evergreens aus der MAXVORSTADT-Küche

---

**Hauseigene Zwickelbratwurst (150g)<sup>4</sup>** | würzige Soße | Pommes 8.90

**Münchner Schnitzel** | Schweineschnitzel | Senfmarinade | Kartoffel-Gurken-Salat<sup>4,5</sup> | rote Zwiebeln | frischer Kren 13.90

**Zartes Wiener Schnitzel** aus dem Kalbsrücken | rösche Bratkartoffeln<sup>4</sup>, Schwarzwälder Schinkenwürfel<sup>9</sup> | Zwiebeln | Wildpreiselbeeren<sup>5</sup> | kleiner Pflücksalat vom Markt | Rohkost | 18.40

**Ofenfrischer Schweine-Krustenbraten** aus der Schweineschulter | Kartoffelknödel<sup>1,4</sup> | frischer Krautsalat mit Speck<sup>4,9</sup> 9.90

**Cordon-Bleu** | Schweineschnitzel in knuspriger Brez´n-Panade | würziger Allgäuer Emmentaler | Hinterschinken<sup>4</sup> | rösche Bratkartoffeln, Schwarzwälder Schinkenwürfel<sup>9</sup> | Zwiebeln | kleiner Pflücksalat vom Markt | Rohkost 14.40

**Zanderfilet** im Weißbierteig ausgebacken | Kartoffel-Gurken-Salat<sup>4,5</sup> | rote Zwiebeln | Remoulade 14.90

**Max` Wirtshauspfanderl für zwei Personen**

Schweinebraten | Bauchscheiben | Würstel | Abgebräunter | Rinderlende | Kartoffelknödel<sup>1,4</sup> | Sauerkraut | Champignons | Bratensoße 34.90

**Zwiebelrostbraten von der Rinderlende**

Rotwein-Schalottensoße | rösche Bratkartoffeln<sup>4</sup>, Schwarzwälder Schinkenwürfel<sup>9</sup> | Röstzwiebeln 18.90

**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 | Rosinen<sup>3</sup> | Mandelblättchen | Apfelkompott | Staubzucker 9.40  
(Zubereitungszeit ca.20 Minuten)

**Apfelkücherl** im Bierteig ausgebacken | gewälzt in Zimt und Zucker | Vanilleeis<sup>6,8</sup> 6.90

**Bayrisch Creme Parfait** | Fruchtmark | frische Früchte 6.90

**Gemischter Eisbecher**<sup>5</sup> | Schoko<sup>6</sup>, Vanille<sup>6,8</sup> und Erdbeere<sup>6,8</sup> | Sahne 5.90

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](http://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
<b>Soft 's</b>	<b>0.2 l</b>	<b>0.5 l</b>
Coca Cola <sup>1,2</sup>	2.90	4.90
Coca Cola light <sup>1,2,6</sup>	2.90	4.90
Paulaner Spezi <sup>1,2</sup>	2,50	3.90
Zitronenlimo <sup>2,5</sup>	2.50	3.50
Orangenlimo <sup>2,5</sup>	2.50	3.50
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>	2.90	
Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	2.90	
<b>Hausgemachte Limonade</b> (wechselnde Geschmacksrichtungen, z.B. Rhabarber-Ingwer, Zitronengraß-Galgant, Kurkuma-Ingwer)		4.50
<b>Säfte</b>	<b>0.2 l</b>	<b>0.5 l</b>
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
<b>Schorlen</b>	<b>0.2 l</b>	<b>0.5 l</b>
Schorle mit Saft nach Wahl	2.60	3.90

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



### Aperitif

---

Aperol Spritzz <sup>2</sup>		5.90
Hugo mit hausgemachtem Hollersirup		5.90
Inge Spritzz mit Ingwersirup		5.90
Hopfen Spritzz - Aperol <sup>2</sup>   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 <sup>2</sup>	5 cl	3.90

### Bier - frisch gezapft! <sup>3</sup>

---

Hacker-Pschorr Münchner Hell		3.90
Paulaner Hefe-Weißbier, naturtrüb		3.90
Paulaner Dunkles		4.00
Paulaner Zwickl, naturtrüb		4.20

### Flaschenbiere<sup>3</sup>

---

Paulaner Hefe-Weißbier   dunkel   leicht   alkoholfrei		4.00
Fürstenberg Premium Pils	3.30	

### In der Bügelverschußflasche<sup>3</sup>

---

Hacker-Pschorr Münchner Dunkel		4.00
Hacker-Pschorr Münchner alkoholfrei, Naturtrübes Helles		4.00
Hacker-Pschorr Münchner Kellerbier		4.00

Wechselnde **Biere** der Saison  
und  
Craftbiere von der Eiswerk-Brauerei





<u>Weißweine<sup>3</sup></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	5.40	
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>Rotweine<sup>3</sup></u>	<u>0.1 l</u>	<u>0.2 l</u>	<u>0.75 l</u>
Blauer Zweigelt 2017, 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>Roséweine<sup>3</sup></u>	<u>0.1 l</u>	<u>0.2 l</u>	<u>1,0</u>
Rosé Anselmann 2017, Cabernet Sauvignon satte Frucht   Erdbeeren   trocken harmonisch	3.40	5.90	29.00
<u>Weinschorle<sup>3</sup></u>	<u>0.1 l</u>	<u>0.2 l</u>	<u>0.5</u>
rot   weiß		3.90	6.90

**weitere Flaschenweine** und Biere empfiehlt Ihnen unser Servicepersonal



Kaffee, Tee, etc.

Tasse Kaffee <sup>2</sup>	2.20
Latte macchiato <sup>2</sup>	3.20
Milchkaffee <sup>2</sup>	3.20
Cappuccino <sup>2</sup>	2.90
Espresso <sup>2</sup>	2.00
Doppelter Espresso <sup>2</sup>	3.50
Darjeeling   Grüner Tee   Pfefferminze   Früchte	2.90
Frischer Ingwer	2.90
Heiße Schokolade / mit Sahne	3.20 / 3.60

<u>Aus der Schnapsbrennerei Lantenhammer am Schliersee</u>	<u>2 cl</u>
Slyrs, Bavarian Single Malt Whisky	5.50
Williamsbirne, Mirabelle, Haselnuß, Marille, Zwetschge	4.90
Rote Williamsbirne, Waldhimbeere	5.90

<u>Aus der Fein-Brennerei Prinz am Rande des österreichischen Bodenseeuferers.</u>	
<u>Seit 1886 werden hervorragende Destillate bereits in der 4 Generation</u>	
<u>hergestellt. Im Holzfaß gelagert</u>	<u>2 cl</u>
Marille, Haselnuß, Haus-Zwetschge, Williams-Christbirne, Kirsche, Waldhimbeere	3.90

<u>Spirituelles</u>	<u>2 cl</u>
Vecchia Romagna	3.90
Averna, Ramazzotti, Fernet Branca	2.90
Jägermeister, Hirschkuß	2.90
Obstler, Willi	2.90

<u>Longdrinks</u>	<u>mit 4 cl</u>
Gin Tonic mit Hendrick`s	8.90
Vodka Lemon / Orange / Bull mit Grey Goose	8.90
Campari Soda / Orange	6.90
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.