



### **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 Timo, Máté, Felix, Marco und Michi 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 aus der Eiswerk-Brauerei anzubieten.

Bei besonderen Wünschen sprechts´ unseren Service an. Neno, Petra, Lea und Günter machen möglich, was Ihnen wichtig ist.

Genießt die Zeit,  
Euer Team vom Wirtshaus Maxvorstadt





## Bayerische Tapas

---

**Wurstsalat** | Münchner Stadtwurst  
| 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 5.90

Abgebräunter **Leberkas** |  
Kartoffel-Gurken Salat |  
Spiegelei 5.90

**Backhendl-Stücke** |  
Kartoffel-Gurken Salat 5.90

**Weißbier-Obatzda** | Apfelspalten  
| Laugengebäck 5.90

Drei kleine **Fleischpflanzerl** |  
Kartoffel-Gurken-Salat |  
Senf 5.90

**Gabelberger Sauerei** |  
Bratengröstel | Zwiebel |  
Kartoffelknödel | Ei 5.90

Drei kleine **Weißwurstpflanzerl** |  
Kartoffel-Gurken-Salat | Süßer Senf  
5.90

**Ziegenkäse-Obatzda** |  
Apfelspalten | Laugengebäck 5.90

## Vorspeisen-Potpourri

---

**Rosa gebratenes Roastbeef**, kalt aufgeschnitten |  
leichte Remouladensoße | Saures 11.90 / mit Bratkartoffeln 15.40

**Kalbstafelspitzsülze** | Salatsträußerl | Steirisches Kürbiskernöl |  
Kürbiskerne | frischer Kren | Brot 9.90

**Zwickl-Currywurst**<sup>4</sup> | Pommes | ein Stück 5.90 / zwei Stück 8.90

Bayerische **Fish & Chips** | Zanderfilet | würzige Remoulade | Pommes 8.90

**Geräuchertes Forellenfilet** | eingelegte **Rote Bete**-Scheiben | frischer Kren  
| Kräutersalat 10.90



Aus dem Suppentopf mit Brotkörbchen

---

**Rinderbouillon** | Leberknödel | Gemüsestreifen 4.90

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

**Kürbiscremesuppe** vom Hokkaido | Kürbiskerne | steirisches Kernöl 5.90

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

Unser bayerischen Burger

---

**Flotter Bayer:** Große Laugen-Semmel von Bio-Bäckerei Mauerer |  
geschmorter Schweinebauch | Krautsalat mit Speck |  
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' Sauerei:** Große Laugen-Semmel von Bio-Bäckerei Mauerer | rote  
Zwiebel | bayrisches Gyros | Krautsalat | Knoblauchtöpfen | kleines  
Salatsträusserl 7.90

**Max' s Weißwurstburger** | für uns hergestelltes „Weißwurstradl“ der  
Metzgerei Stöckle | 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 | Malzbrot-Croutons 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

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

Der vegetarische Max

---

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

**Die Urigen: Vollkorn-Kamut Nudeln** | Andechser Chilibutter |  
saisonales Gemüse 11.90

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



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



Evergreens aus der MAXVORSTADT-Küche

---

**Münchner Schnitzel** | Schweineschnitzel | Senfmarinade | Kartoffel-Gurken-Salat | rote Zwiebeln | frischer Kren 13.40

**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 | frischer Krautsalat mit Speck 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 13.90

**Zanderfilet** im Weißbierteig ausgebacken | Kartoffel-Gurken-Salat | rote Zwiebeln | Remoulade 14.90

### **Max' Wirtshauspfanderl für zwei Personen**

Schweinebraten | Bauchscheiben | Würstel | Abgebräunter Leberkas | Rinderlende | Kartoffelknödel | 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 | Rosinen<sup>3</sup> | Mandelblättchen | Apfelkompott | Staubzucker 8.90 (Zubereitungszeit ca.20 Minuten)

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

Kleine **Käseauswahl** für eine Person | Feigensenf 7.90

Größere **Käseauswahl** für zwei Personen | Feigensenf 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-spas.de](http://www.essen-macht-spas.de)**  
ist Ihr kompetenter Fullservice-Anbieter.

Lassen Sie sich doch mal ganz unverbindlich beraten.

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

Zusatzstoffe Speisen: <sup>1</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>2</sup> geschwärzt, <sup>3</sup> geschwefelt, <sup>4</sup> mit Kochsalz  
<sup>5</sup> mit Süßungsmittel, <sup>6</sup> Emulgator, <sup>7</sup> Lecithin <sup>8</sup> Karotin, <sup>9</sup> Natriumnitrit



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	3.60
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>	<b>0,33 l</b>	
(wechselnde Geschmacksrichtungen, z.B. Rhabarber-Ingwer, Zitronengraß-Galgant, Ingwerschorle)	3,90	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 Spritzzz <sup>2</sup>		5.90
Hugo mit hausgemachtem Hollersirup		5.90
Inge Spritzzz mit Ingwersirup		5.90
Hopfen Spritzzz - Aperol <sup>2</sup>   Helles   Maracujasaft		5.40
Glas Prosecco	0,1 l	3.90
Flasche Prosecco (Hausmarke)		21.00
Prosecco Valdobbiadene		28.00
Moet & Chandon Ice Imperial	0,75 l	85.00
	1,5 l	190,00
Moet & Chandon Grand Vintage 2006	0,75 l	85.00
Martini bianco	5 cl	3.90
Pastis <sup>2</sup>	5 cl	3.90

### Bier - frisch gezapft! 0.33 l 0.5 l

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

### Flaschenbiere

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

### In der Bügelverschußflasche

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>Weißweine</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>Rotweine</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>Roseweine</u>	<u>0.1 l</u>	<u>0.2 l</u>	<u>1,0 l</u>
Rosé Anselmann 2014, Cabernet Sauvignon satte Frucht   Erdbeeren   trocken harmonisch	3.40	5.90	29.00
<u>Weinschorle</u>	<u>0.1 l</u>	<u>0.2 l</u>	<u>0.5 l</u>
rot   weiß		3.90	6.90

**weitere Flaschenweine** empfiehlt Ihnen unser Servicepersonal

Kaffee von Dinzler



Tasse Kaffee <sup>2</sup>	2.20
Latte macchiato <sup>2</sup>	3.20
Milchkaffee <sup>2</sup>	3.20
Cappuccino <sup>2</sup>	2.70
Espresso <sup>2</sup>	2.00
Doppelter Espresso <sup>2</sup>	3.50

#### Tee und Schokolade im Glas

Darjeeling   Grüner Tee   Pfefferminze   Früchte	2.90
Frischer Ingwer	2.90
Heiße Schokolade   dunkle oder weiße Trinkschokolade / 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



<u>Longdrinks</u>		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.