



Willkommen im Wirtshaus

Unser Wirtshaus Maxvorstadt steht für feine bayrische Küche.

Saisonale Produkte aus dem direkten Umland, das richtige Rezept und perfektes Handwerk sind der Ursprung der modern interpretierten alpenländischen Klassiker. Außerdem verstehen wir uns als Bierbotschafter und verbinden unsere Leckereien mit traditionellen Münchener Bieren und kunstfertig gebrauten modernen Bieren.

Brotzeiten und Vorspeisen

Mogntratzerl hausgemachter Obatzda ^{a1,g} **10.90 €**
rote Zwiebelringe / offenfrische Breze

Heimatlich-Regionales Brotzeitbrettl ^{a1,g,3,4} **14.40 €**
hausgemachter Obatzda / Apfel-Griebenschmalz / frischer Hummus /
kalter Schweinebraten / Pfefferbeißer / Hart- und Weichkäse und mehr...

Gerne auch als vegetarische Variante

Dreierlei zum Dippen ^{a1,g} **9.90 €**
hausgemachter Obatzda / Apfel-Griebenschmalz / Hummus

1 Breze^{a1} **1.50 €**

Kürbis-Carpaccio ³ **14.90 €**
Prosciutto / Rucola / geröstete Kürbiskerndl

Aus der Suppenküche

Herzhaft klare Fleischbrühe vom Bauernstier ⁱ **8.40 €**
mit Schnittlauch

Wahlweise mit:

- **Pfannkuchen Streifen mit Almkräutern** ^{a1,c,g}
- **Haugemachtem Leberknödel** ^{a1,c,g}

***Unsere Brezn kommen frisch aus dem Ofen
und benötigen ca. 12 min.***



Salate

frisch zubereitet

Bunte Pflücksalate vom Markt ^{a1,g,k}

Balsamico Dressing / Bulgur / Tomaten / Gurken / Linsen- und Kichererbsensalat
Radieserl / gebrannte Kürbiskerndl

Wahlweise mit:

Groß / Klein

gegrillten **Putenstreifen**
karamellisiertem **Ziegenkäse**
gebratenem **Kabeljaufilet**

17.90 € / 12.90 €
16.90 € / 10.90 €
18.90 € / 13.90 €

Wirtshaus-Klassiker

Schnitzel Wiener Art aus der Schweinelende ^{a1,c,g,h,n}
Röstkartoffeln **oder** Pommes frites

19.90 €

Original **Wiener Schnitzel** aus dem Kalbsrücken ^{a1,c,g,h,n}
Röstkartoffeln / Preiselbeeren

26.90 €

Münchner Schnitzel vom Strohschwein ^{a1,c,g,h,k,n,3}

19.90 €

in Senf-Meerrettichpanade / hausgemachter Kartoffelsalat / frischer Kren

Zart Geschmorte Ochsenbackerl ^{c,g}

21.90 €

Burgundersoße / hausgemachte Kartoffelnocken /
buntes Gemüse der Saison

Altbayrischer Schweinsbraten aus der Schulter ^{a,g,2,3}

16.40 €

Dunkelbiersoße / Kartoffelknödel / hausgemachter Krautsalat



Vegetarisch Fleischloser Genuss

Käsespätzle aus Roggen-Dinkel-Bio-Mehl ^{a1,a2,c,g} **15.90 €**
geriebener Bergkäse / hausgemachte Röstzwiebeln /
kleiner Marktsalat

Bayrische Berglinsenpflanzlerl ^{a4,g,k} **17.90 €**
pikantes Tomatenragout / Polenta / mariniertes Rucola

Hausgemachte Tiroler Spinatknödel ^{a1,c,g} **16.90 €**
Würzige Käsesoße / glacierte Kirschtomaten / Kartoffelstroh

Fischspezialität

Gebratenes Kabeljaufilet ^{a1,g} **22.40 €**
7-Kräutersoße / cremiges Kartoffelpüree / Kürbisgemüse

Aus unserem Dry Ager mehrere Wochen gereift

Zwiebelrostbraten 200g im Pfanderl serviert ^{a1,i,2} **34.90 €**
hausgemachte Röstzwiebeln / deftige Bratkartoffeln



Desserts

Hausgemachte Apfelküchlein ^{a1,c,g}	10.50 €
Gebackene Apfelringe / Zimt-Zucker / Vanillesoße / Apfelsorbet	
Bayrisch Creme ^{a1,a2,c,g}	8.90 €
Pflaumenkompott / Buttercrumble / Breznchip	
Karamellierter Kaiserschmarrn ^{a1,c,g}	13.90 €
Rosinen / Apfelkompott / Staubzucker (Zubereitungszeit ca.25 Minuten)	
Espresso Affogato ^{1,13,c,g}	4.20 €
Espresso Roma aus der Kaffeerösterei Dinzler / cremiges Vanilleeis	

Kaffee von der Dinzler Kaffeerösterei

Tasse Kaffee ¹³	3.50 €
Espresso ¹³	2.90 €
Cappuccino ¹³	3.90 €
Latte Macchiato ¹³	4.30 €
Tee in verschiedenen Sorten	3.90 €

Zusatzstoffe: ¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁵ geschwefelt, ⁶ geschwärzt, ⁷ mit Phosphat, ⁸ mit Süßungsmittel, ⁹ enthält eine Phenylalaninquelle, ¹⁰ gewachst, ¹¹ mit Nitritpökelsalz, ¹² Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen), ¹³ koffeinhaltig

Allergene: ^a glutenhaltiges Getreide, ^{a1} Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), ^{a2} Roggen, ^{a3} Gerste, ^{a4} Hafer, ^{a5} Kamut, ^b Krebstiere, ^c Eier, ^d Fisch, ^e Erdnüsse, ^f Sojabohnen, ^g Milch, ^h Schalenfrüchte, ^{h1} Mandeln, ^{h2} Haselnüsse, ^{h3} Walnüsse, ^{h4} Cashewnüsse, ^{h5} Pekannüsse, ^{h6} Paranüsse, ^{h7} Pistazien, ^{h8} Macadamia- oder Queensland Nüsse, ⁱ Sellerie, ^k Senf, ^l Sesamsamen, ^m Schwefeldioxid und Sulfite, ⁿ Lupinen, ^o Weichtiere



Kleiner Auszug aus der Getränkekarte:

Alkoholfrei

Adelholzener Classic Gourmet, spritzig oder still	0,25l	2.90 €	0,75l	7.90 €
Paulaner Spezi ^{2,7,13}			0,5l	5.00 €
Coca Cola ^{2,7,13}			0,5l	5.40 €
Coca Cola Zero ^{2,7,8,13}			0,5l	5.40 €
Hausgemachte Limonade wechselnde Geschmacksrichtungen			0,5l	5.00 €

Saft-Schorlen

Diverse Saftschorlen wahlweise mit:	0,2l	3.90 €	0,5l	4.90 €
- Wolfra Apfel Direktsaft naturtrüb - Kirsch Premium Nektar - Johannesbeer Premium Nektar - Maracuja Premium Nektar - Mango Premium Frucht - Rhabarber Premium Nektar				

Bier – frisch gezapft!

Hacker-Pschorr Münchner Helles ^{a3}	0,5l	5.20 €
Paulaner Hefe-Weißbier , naturtrüb ^{a1,a3}	0,5l	5.30 €
Hacker-Pschorr Kellerbier , naturtrüb ^{a3}	0,5l	5.20 €
Paulaner Ur-Dunkel ^{a3}	0,5l	5.20 €

Bier – aus der Flasche!

<u>Alkoholfreies</u> Hacker-Pschorr Münchner Helles ^{a3}	0,5l	5.20 €
<u>Alkoholfreies</u> Paulaner Hefe-Weißbier , naturtrüb ^{a1,a3}	0,5l	5.30 €
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel , naturtrüb ^{a1,a3}	0,5l	5.30 €
Fürstenberg Premium Pils ^{a3}	0,33l	4.60 €

**Weitere Saisonale Biere oder Spezialitäten empfiehlt Ihnen
gerne unser Servicepersonal.**



Weißweine offen

Chardonnay^m, Weingut Anselmann, Pfalz
intensiv, fruchtbetont, kraftvoll

0,1l **4.70 €** 0,2l **7.40 €**

Grüner Veltliner^m, Weingut Steyrer, Niederösterreich
schöne Balance, lebendige Säure

0,1l **4.50 €** 0,2l **6.70 €**

Riesling^m, Weingut Pfaffmann, Pfalz
Noten von Zitrus, Pfirsich, grüner Apfel,
lebendige Säure

0,1l **4.90 €** 0,2l **6.90 €**

Grauburgunder^m, Weingut Anselmann, Pfalz
exotische Früchte, komplex, milde Säure

0,1l **4.90 €** 0,2l **7.90 €**

Rotweine offen

Thoris^m 2016, Cuvée von Carnaiolo,
Sangiovese und Montepulciano aus Barrique,
Umbrien, klar, gehaltvoll, angenehme Tannine

0,1l **5.20 €** 0,2l **8.40 €**

Nero D'Ávola^m 2023, D.O.C., ParolVini
Intensiv, Trockenfrüchte, leichte Gewürznoten

0,1l **5.20 €** 0,2l **8.40 €**

Blauer Zweigelt^m 2023 Kirschbaum
Armin Huber, Niederösterreich
Gehaltvoll, fruchtig, weiche Tannine

0,1l **4.90 €** 0,2l **7.90 €**



Weißweine Flasche

Grauburgunder^m, Weingut Anselmann, Pfalz
exotische Früchte, komplex, milde Säure 0,75l **30.00 €**

Grüner Veltliner^m Strass, Armin Huber, Kamptal
Gelber Apfel, frischer Cassis, schöne Frucht-Säure 0,75l **27.00 €**

Rotweine Flasche

Blauer Zweigelt^m 2023 Kirschbaum
Armin Huber, Niederösterreich
Gehaltvoll, fruchtig, weiche Tannine 0,75l **26.00 €**

Thoris^m 2016, Cuvée von Carnaiolo,
Sangiovese und Montepulciano aus Barrique,
Umbrien, klar, gehaltvoll, angenehme Tannine 0,75l **32.00 €**

Seigneurs^m D`Aiguilhe 2019, Comte von Neipperg
schwarze Waldbeeren, Kirsche, saftig, elegant,
frische Säure, reife Tannine 0,75l **39.00 €**

Prosecco

Prosecco Valdo Marca Oro^m 0,75l **29.00 €**

Prosecco Valdo Rosé Tenuta la Maredana^m 0,75l **35.00 €**

Prosecco^m offen 0,1l **3.90 €**

Aperol Spritz oder Hugo 0,2l **6.90 €**



Schnäpse und Whisky 0,02l

Prinz Alte Marille	4.90 €
Prinz Alte Williams-Birne	4.90 €
Prinz Alte Haselnuss	4.90 €
Prinz Alte Zwetschge	4.90 €
Prinz Alte Kirsche	4.90 €
Prinz Alte Erbeere	4.90 €
Prinz Alter Apfel	4.90 €
 Slyrs Single Malt Classic	 5.90 €

Longdrinks 0,3l

Havanna Cuba Libre ^{1,2,3,7,9}	9.90 €
Jack Daniels Cola ^{1,2,3,7,9}	9.90 €
Gin Tonic Hendrick` s ^{3,10}	11.90 €

***Für weitere Getränke oder Empfehlungen
fragen Sie gerne unser Service Personal***

Zusatzstoffe: ¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁵ geschwefelt, ⁶ geschwärzt, ⁷ mit Phosphat, ⁸ mit Süßungsmittel, ⁹ enthält eine Phenylalaninquelle, ¹⁰ gewachst, ¹¹ mit Nitritpökelsalz, ¹² Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen), ¹³ koffeinhaltig

Allergene: ^a glutenhaltiges Getreide, ^{a1} Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), ^{a2} Roggen, ^{a3} Gerste, ^{a4} Hafer, ^{a5} Kamut, ^b Krebstiere, ^c Eier, ^d Fisch, ^e Erdnüsse, ^f Sojabohnen, ^g Milch, ^h Schalenfrüchte, ^{h1} Mandeln, ^{h2} Haselnüsse, ^{h3} Walnüsse, ^{h4} Cashewnüsse, ^{h5} Pekannüsse, ^{h6} Paranüsse, ^{h7} Pistazien, ^{h8} Macadamia- oder Queensland Nüsse, ⁱ Sellerie, ^k Senf, ^l Sesamsamen, ^m Schwefeldioxid und Sulfite, ⁿ Lupinen, ^o Weichtiere