



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 Bieren.

Brotzeiten und Vorspeisen

Dreierlei Aufstrich a1,g,1,2,6,8

Hausgemachter Obatzzda, Smoked Paprikacrème, Griebenschmalz, dazu Brot und Breze
Trio of spreads. Beer cheese, smoked pepper spread and pork rillets with bread and a pretzel.

9,90€

Allgäuer Roastbeef a1,c,k

Kräuter-Senf-Kruste, Aioli, Babyleafsalat & Bratkartoffeln
Allgäu roast beef with herb mustard crust, aioli, baby leaf salad and pan-fried potatoes

Klein **16,90€**

Groß **22,90€**

Hausgemachter Flammkuchen a1,g,11

Speck, Romadur Käse, Sauerrahm, Zwiebeln, Kirschtomaten und Schnittlauch
Homemade tarte flambée with bacon, Romadur cheese, sour cream, onions, cherry tomatoes and chives

15,90€

„Maxvorstadt Brotzeitbrettl“ a1,g,1,2,3,11

mit Schinken und Wurst von der Metzgerei Gassner, Käse & Aufstrich dazu Brot und Breze
Bavarian charcuterie board featuring hams and sausages from our local butcher Gassner, cheese and spreads. Served with bread and a pretzel

19,90€



Salat

Caesar Salat ^{a1,g,k,1}

Caesar Dressing, Romana Salat, Parmesan, Kirschtomaten und Croutons
Ceasar dressing, Romain lettuce, Parmesan, cherry tomatoes and Croutons

14,90€

Wahlweise mit

Gebackene Hähnchenbrust im Pankomantel ^{a1,c}

Add crispy panko breaded chicken breast

7,00€

Suppen

Festtagsuppe ^{c,g,a1}

Rinder Consommé, Gemüsejulienne, Grießnockerl, Tafelspitz und Schnittlauch
Beef Consommé, Vegetable Julienne, Semolina dumpling, Beef and Chives

8,90€

Wurst

„Maxvorstadt Wurstpfandl“ ^{g,k,1,2,3,11}

Mit Curry-Mango-Chilli Bratwurst, Käsekrainer, Sirtaki Griller, Nürnberger Röstbratwurstl aus der Metzgerei Gassner.

Dazu Biersenf, Dunkelbierjus, Kartoffelpüree, Riesling-Sauerkraut & Kren

Sausage variation from our local butcher Gassner with potato puree, Riesling sauerkraut, horseradish and beer mustard

19,90€



Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Spinat-Käsespätzle a1,c,g

Babyspinat, Röstzwiebeln, dreierlei Käse & kleinem Salat

Homemade baby spinach spätzle, three Cheeses, Crispy Onions and a side salad

15,90€

Veganes Sellerie-Schnitzel a1,i

in knuspriger Pankopanade gebacken mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln & kleinem Salat

Vegan celery root schnitzel breaded in crispy panko, cranberry compote, pan fried potatoes and a side salad

18,90€

Geröstete Knödel a,a1,c,g

Spiegelei, Gelbe Karottenpüree, Zweierlei Knödel, Gemüse, Brauner Butter, Parmesan, Röstzwiebeln & kleinem Salat

Fried egg, sauteed dumplings with yellow carrot puree, vegetables, brown butter, Parmesan, crispy onions and a side salad

19,90€

Fisch

Kross gebratenes Lachsforellenfilet d,g,k

Tomaten-Estragon-Butter, gegrilltes Sommergemüse, Kartoffelpüree & kleinem Salat

Crispy salmon trout fillet with tomatoe-estragon butter, grilled summer vegetables, potato puree and a side salad

24,90€



Wirtshaus Klassiker

Ofenfrischer Braten vom bayrischen Landschwein a1,g,i

Aus der Schulter mit Kartoffel- & Breznknödel, Dunkelbierjus & Krautsalat
Munich roast pork, potato and pretzel dumplings, dark beer sauce and Bavarian cole slaw
19,90€

Schwäbischer Zwiebelrostbraten a1,c,g

220g aus der Allgäuer Rinderlende, Spinat-Käsespätzle, Rotwein-Schalottenjus, Röstzwiebeln & kleinem Salat
220 g Allgäu beef strip loin with wild baby spinach cheese spaetzle, red wine-shalot jus, crispy fried onions and a side salad
34,90€

Wiener Schnitzel vom Kalb a1,c,g

Handgeschnitten aus der Oberschale, in der Pfanne mit Butterschmalz ausgebacken, kaltgerührte Preiselbeeren, Zitrone & Bratkartoffeln
Classic viennese schnitzel from veal, handcut, pan-fried and served with elderberry compote, lemon and pan-fried potatoes
29,90€

Kalbsrahmgulasch a1,c,g,i

Paprika Cremefraiche, Brezn-Serviettenknödel & grüner Spargel
Veal goulash with paprika crème fraîche, pretzel dumpling slices and green asparagus
24,90€



Beilagen

Sides

**Pommes frites, Spätzle mit Dunkelbierjus, Kartoffelpüree, Bratkartoffeln,
Grillgemüse, Riesling-Sauerkraut ^{a1,g,c}**
je **4,90€**

Kartoffel- oder Brezknödel mit Dunkelbierjus ^{a1,c,g}
je **3,90€**

Beilagensalat ^a
4,90€

Brotkorb ^{a1}
3,90€

Breze ^{a1}
1,50€



Nachspeisen

Zitronen-Himbeer Crème Brulée c,g

Lemon-Raspberry crème brûlée

7,90€

Kaiserschmarrn a1,c,g,h1,8

Zwetschgenröster und Miesbacher Hofeis (Vanille)

-mit Liebe gemacht, dauert min. 25 Minuten-

Austrian caramelized pancake, flambeed with rum, plum compote and vanilla ice cream

14,90€

Erdbeer-Palatschinken a1,g,c

Erdbeerragout, Butterkeks Eis,

Crepes, strawberry ragout, Buttercookie ice-cream

10,90€

Espresso Affogato c,g

Espresso aus der Kaffeerösterei Dinzler mit Vanilleeis

Dinzler Coffee Roastery espresso poured over creamy vanilla ice cream

4,90€

Miesbacher Hofeis 1,2,3

Verschiedene Eissorten

2,50 € pro Kugel

Vanille

Schokolade

Stracciatella

Butterkeks

Sauerrahm-Kirsch

Brezn

Erdbeer Sorbet



Kinderkarte

(für Kinder unter 14 Jahre)

Schnitzel vom Strohschwein mit Pommes frites a,a1,c,1,2

Kids pork schnitzel with fries

9,90€

Braten vom Strohschwein mit Kartoffelknödel & Soße c,h,g,1,2

Kids roast pork with potato dumpling and sauce

9,90€

Käsespätzle mit Röstzwiebeln a,a1,c

Kids Cheese Spätzle with crispy onions

9,90€

4 Stück Nürnberger Rostbratwürste mit Pommes frites a,h,1,2,3,5,6,8

4 Nuremberg sausages with fries

9,90€

Kartoffel-Gemüse Gröstl mit Parmesan a,a1,c,g,1,2,8

Sauteed vegetables and dumplings with parmesan

9,90€



Kaffee von der Dinzler Kaffeerösterei

Café Creme ¹³	3,90€
Espresso ¹³	2,50€
Doppio ¹³	3,00€
Cappuccino ^{13,g}	3,90€
Milchkaffee ^{13,g}	3,90€
Tee in verschiedenen Sorten	3,50€

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