



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, Pesto Aufstrich, Griebenschmalz, dazu Brot und Breze
Trio of spreads. Beer cheese, Pesto spread and pork rillets with bread and a pretzel.

9,90€

Vitello Tonnato a1

Sous vide gegartes Kalbsslende, Thunfischcreme, gebackene Kapern, Röstbrot
Sous-vide veal loin, tuna cream sauce, crispy capers, toasted bread

16,90€

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

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

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

13,90€

Wahlweise mit

Gebackene Hähnchenbrust im Pankomantel ^{a1,c}

Crispy Panko breaded chicken breast

19,90€

Gebratene Ziegenkäse mit Honig ^{a1}

Pan-Fried Goat Cheese with Honey

18,90€

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, Regensburger, Nürnberger Röstbratwurstl aus der Metzgerei Gassner.

Dazu Biersenf, Dunkelbierjus, Kartoffelpüree, Riesling-Sauerkraut & Kren
Sausage variation from our local butcher Gassner with dark beer sauce, potato puree, Riesling sauerkraut, horseradish and beer mustard

19,90€



Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Kürbis-Käsespätzle a1,c,g

Hokkaido Kürbis, Röstzwiebeln, dreierlei Käse & kleinem Salat
Homemade Hokkaido pumpkin 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, Kürbis Puree, Zweierlei Knödel, Gemüse, Brauner Butter, Parmesan, Röstzwiebeln & kleinem Salat
Fried egg, sauteed dumplings with pumpkin puree, vegetables, brown butter, Parmesan, crispy onions and a side salad

19,90€

Fisch

Kross gebratenes Forellenfilet von der Fischerei Köppelmühle a1,d,g,k

Tomaten-Estragon Butter, Schnittlauch Kartoffeln, gebratenes Gemüse & kleinem Salat
Crispy trout fillet with tomato-tarragon butter, sautéed vegetables, chived potatoes 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€

Max Schnitzel a1,c,g,11

Schweinerücken, Speck-Röstzwiebeln-Meerrettich-Senf Panade, Zitronen, Pommes
Pork loin, Bacon-Onion-Mustard-Horseradish breading, Lemon, Fries
22,90€

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€

Geschmorte Ochsenbackerl a1,c,g,i

Langsam geschmort in Rotwein, Brezn-Serviettenknödel, Sellerie-Apfel Puree, Meerrettich Schaum
Beef Cheeks braised in Red Wine, Pretzel Dumpling slices, Celeriac-Apple puree, Horseradish Foam
26,90€

Lugeder Bayrische Ente g,i

Zimt-Orangen Jus, Kartoffel Knödel, karamellisierte Preiselbeer-Blaukraut
Cinnamon-Orange sauce, Potato Dumpling, braised Red Cabbage
1/4 - 20,90€
1/2 - 31,90€

Steaks

Schwäbischer Zwiebelrostbraten a1,c,g

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

„Steak Fritz“ g

Allgäuer Rind aus unserem Dry Ager, 30 Tage gereift
Café beurre de Paris Butter, Steakhouse Pommes, Salat
Allgäu Beef from Our Dry Ager, Aged for 30 Days
Café de Paris Butter, Steakhouse Fries, Salad

220g Rinderlende 39,90€

300g Entrecote 42,90€



Beilagen

Sides

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

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

**Beilagensalat ^a
4,90€**

**Krautsalat
3,90€**

**Brotkorb ^{a1}
3,90€**

**Breze ^{a1}
1,50€**



Nachspeisen

Espresso Crème Brulée c,g
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€

Apfelkücherl im Weißbier Teig a1,g,c,h1
Zimt-Zucker, Brezn Hofeis, Sahne, Erdbeer soße
Apple Fritters in Hefeweizen batter, Cinnamon Sugar, Pretzel Ice Cream, whipped cream, Strawberry sauce
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