

EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Saisonale Maxwirtschmankerl.
Schmecken einmalig gut!

Kürbiscremesuppe ^{2,g,i,l} € 4,80
mit Kürbiskernöl und Kürbiskerne

Kräuterrahmpfifferlinge ^{a,c,g} € 13,90
mit Serviettenknödel

Schweinefiletmedaillons ^{a,c,g} € 17,90
mit Rahmpfifferlinge, Rösti und Salat *

Zwetschgenknödel ^{a,c,f,g,h,1,3} € 5,90
mit Nussbrösel und zerlassener Butter

Hinweise zu Zusatzstoffen im Anhang.

Erläuterung über enthaltene allergene Stoffe der einzelnen Komponenten erhalten Sie im zentralen Ordner am Tresen.

EIN PAAR MAGENDRATZERL ...

... zum kulinarischen Start

Aperitif:

<i>Glas Sekt</i> ¹	0,1l	€ 3,40
<i>Sekt mit Aperol</i> ^{2,10,l}	0,1l	€ 4,90
<i>Sekt mit Pfirsichlikör</i> ¹	0,1l	€ 4,90
<i>Aperol Spritz</i> ^{2,10,l} (mit Weißwein)	0,25l	€ 4,90
<i>Lillet Wild Berry</i>	0,25l	€ 4,50
<i>Schilerol</i> ¹	0,25l	€ 4,90
<i>Hugo</i> ^{1,l}	0,25l	€ 4,90
<i>Almhugo</i> ^{1,2} (Alkoholfrei)	0,25l	€ 4,90

Aus Dem Suppentopf:

<i>Grießnockerlsuppe</i> ^{a,c,h,i}	€ 4,50
<i>Pfannkuchensuppe</i> ^{a,c,g,i}	€ 4,50

Vorspeise:

<i>Milder Ziegenkäse</i> ^{3,4,a,c,f,g}	€ 9,50
<i>in Kürbiskernpanade auf Salat mit Senf-Honig Dressing, Oliven und Kirschtomaten</i>	

Gerne erfüllen wir Wünsche bezüglich Umbestellungen, bitte fragen Sie unser Service-Team.

Hinweise zu Zusatzstoffen im Anhang.

Erläuterung über enthaltene allergene Stoffe der einzelnen Komponenten erhalten Sie im zentralen Ordner am Tresen.

A bissl was geht immer ...

Die guten Kleinigkeiten aus der Maxwirt Küche!

Salate:

Rottaler Bauernsalat ^{1,3,4,a,c,f,g}	€ 12,90
<i>Bunter Salat mit Senf-Honig Dressing, gebratenen Champignons, Speckchips, Kirschtomaten und Parmesan</i>	
Bunter Salatteller ^{2,3,4,a,c,f,g} mit Senf-Honig Dressing,	€ 13,90
<i>in Kräutern und Knoblauch gebratener Hähnchenbrust</i>	
Bunter Salatteller ^{3,4,a,c,f,g} mit Senf-Honig Dressing,	€ 15,90
<i>gegrillten Garnelen und Sauce Aioli</i>	
Unser leckeres Knoblauchbaguette ^{a,g}	€ 3,20
Kleiner gemischter Salat ^{3,g}	€ 3,60

VEGETARISCH:

Tagliarini mit Rucola-Walnusspesto ^{1,a,c,f,g,h}	€ 11,90
<i>glasierten Kirschtomaten, Parmesan und Rucola</i>	
Mediterranes Gemüse ^{a,c,g}	€ 12,90
<i>mit gebackenem Schafskäse</i>	

Fisch und Meeresgetier:

Seehecht gebacken ^{4,a,c,f,g,j}	€ 11,90
<i>mit Petersilienkartoffeln und Remouladensoße</i>	
Gegrilltes Zanderfilet ^{3,f,g,i} mit Meerrettichsoße,	€ 14,90
<i>Wurzelgemüse, frisch geriebenem Kren und Salzkartoffeln</i>	
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet ^a	€ 16,90
<i>an Ratatouille und Rosmarinkartoffeln</i>	
Tagliarini ^{1,a,c,f}	€ 16,90
<i>mit in Knoblauch und Chili gebratenen Garnelen, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln</i>	

Hinweise zu Zusatzstoffen im Anhang.

Erläuterung über enthaltene allergene Stoffe der einzelnen Komponenten erhalten Sie im zentralen Ordner am Tresen.



Mmmmmhhhhh

unsere Lieblingsgerichte im Maxwirt

Hauptgerichte:

Currywurst ^{1,3,4,8,12,g,i,j} € 7,90

Best in Town! mit Pommes

Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{a,c} € 12,90
*mit Pommes, Preiselbeeren und Salat**

Rindersaftgulasch (pikant) ^{a,c,g,l} € 13,90
*mit Serviettenknödel und Salat**

Rustikales Cordon Bleu ^{1,3,12,a,c,g,i,j} € 14,90
*mit Schwarzgeräuchertem, Bergkäse,
Pommes, Preiselbeeren und Salat**

Hähnchenbrust auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln € 14,90

Grillteller Maxwirt ^{1,3,a,g} € 18,90
*Rinderlende, Schweinefilet und Hähnchenbrust
mit Speckbohnen, Kartoffelwedges, Kräuterbutter,
Kräuterschmand und Salat**

Steak von der Rinderlende ^{g,i,l} € 20,90
*mit Pfeffersoße, Rösti und Salat**

Gerne erfüllen wir Wünsche bezüglich Umbestellungen, bitte fragen Sie unser Service-Team.

Hinweise zu Zusatzstoffen im Anhang.

Erläuterung über enthaltene allergene Stoffe der einzelnen Komponenten erhalten Sie im zentralen Ordner am Tresen.

Finale Verführungen

und dazu Kaffee, Schokolade oder Tee ...

Süßes zum Dessert:

<i>Johannisbeersorbet mit Sekt</i> ^{a,e,g,l,2}	€ 4,90
<i>Warmes Schokolächlein</i> ^{a,c,e,f,g,h,2} mit Johannisbeersorbet	€ 5,90
<i>Pralinenparfait mit Mangosoße</i> ^{a,e,f,g,h}	€ 6,90
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i> ^{a,c,e,g,f,h,2,7}	€ 3,90
<i>Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne</i> ^{c,e,g,h,2,11}	€ 4,20
<i>Amarenabecher</i> ^{a,c,e,g,f,h,2,7} Der beliebte italienische Eisbecher mit Vanille-, Schoko-, und Kirscheis, Sahne und Amarenakirschen	€ 5,90
<i>Schlemmerbecher</i> ^{a,c,e,g,f,h,2,7} Fruchtig cremiges Eisvergnügen mit frischen Früchten, Eierlikör, Fruchtsoße und Sahne	€ 6,60

Hinweise zu Zusatzstoffen im Anhang.

Erläuterung über enthaltene allergene Stoffe der einzelnen Komponenten erhalten Sie im zentralen Ordner am Tresen.

Finale Verführungen

und dazu Kaffee, Schokolade oder Tee ...

Kaffee, Tee:

<i>Tasse Kaffee</i> ¹¹	€ 2,10
<i>Haferl Kaffee</i> ¹¹	€ 2,80
<i>Kännchen Kaffee</i> ¹¹	€ 3,50
<i>Milchkaffee</i> ^{g,11}	€ 2,80
<i>Tasse Espresso</i> ¹¹	€ 1,90
<i>Tasse doppelter Espresso</i> ¹¹	€ 2,90
<i>Tasse Chociatto</i> ^{g,11}	€ 2,80
<i>kleiner Cappuccino</i> ^{g,11}	€ 2,30
<i>großer Cappuccino</i> ^{g,11}	€ 2,90
<i>Latte Macchiato</i> ^{g,11}	€ 2,80
<i>Haferl Schokolade</i> ^g	€ 2,60
<i>Glas Tee nach Wahl</i> ¹¹	€ 2,20
<i>Kännchen Tee nach Wahl</i> ¹¹	€ 2,90
<i>Tee mit Rum</i> ¹¹	€ 3,40
<i>Affogato (Espresso mit Vanilleeis)</i> ^{c,e,g,h,2,11}	€ 3,40

Hinweise zu Zusatzstoffen im Anhang.

Erläuterung über enthaltene allergene Stoffe der einzelnen Komponenten erhalten Sie im zentralen Ordner am Tresen.