

Maximilian
Maximilians
Speisen wie in Bayern

Speisekarte

Menu



Maximilians Berlin

Friedrichstr. 185-190

U-Bahnhof Stadtmitte

www.maximilians-berlin.de

Reservierung/Information

Tel.: +49 (0) 30 20 45 05 59

Fax: +49 (0) 30 20 45 08 94

info@maximilians-berlin.de

Herzlich willkommen im Maximilians.

Gerne bereiten wir auch in diesem Jahr, in der weihnachtlichen Zeit für Sie ein Gänseessen nach traditioneller Art zu! Dann gibt es für Sie und Ihre Gäste:

Eine rösche Gans

serviert mit Apfelrotkohl, Grünkohl, Kartoffeln und Kartoffelklößen

... und vorweg, mit einem netten Gruß von unserem Küchenchef,
ein Gänseschaumsüppchen

für 4 Personen 125,00 €

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir diesen festlichen Schmaus, nur auf Vorbestellung mindestens 48 h vor dem gewünschten Termin, zubereiten können.

Die Weinempfehlung dazu:

2016er Amalaya tinto,

Bodega Amalaya 14 % · Valle Calchaquí Salta, Argentinien
Fruchtig und elegant mit dunkler Kirsche, Cassis und würzigen Noten

0,2l 7,60 €

Maximilians
Speisen wie in Bayern

Bier · Draught beers

Original Münchner hell · <i>Light Ale</i>	0,3l	3,50 €	0,5l	4,50 €
Premium Pils · <i>Premium Pils</i>	0,3l	3,50 €	0,5l	4,50 €
Original Münchner Dunkel · <i>Dark Beer</i>	0,3l	3,50 €	0,5l	4,50 €
Hefe Weißbier naturtrüb · <i>natural wheat</i>	0,3l	3,50 €	0,5l	4,50 €
Radler mit Zitronenlimonade · <i>Shandy</i>	0,3l	3,50 €	0,5l	4,50 €
Eine ganze Maß · <i>Maß beer (a whole litre)</i>			1,0l	8,90 €

Paulaner Flaschenbiere · Bottle beers

Hefe Weißbier dunkel · <i>dark</i>			0,5l	4,50 €
Weißbier kristallklar · <i>clear</i>			0,5l	4,50 €
Salvator Starkbier · <i>strong beer</i>			0,5l	4,70 €
Münchner hell alkoholfrei · <i>Light Ale non alcoholic</i>			0,33l	3,50 €
Hefe Weißbier alkoholfrei · <i>non alcoholic</i>			0,5l	4,50 €
Malztrunk · <i>malt beer</i>			0,33l	3,30 €
Berliner Weiße Himbeer · <i>Raspberry***</i>			0,33l	3,50 €
Berliner Weiße Waldmeister · <i>Woodruff***</i>			0,33l	3,50 €

**Die Weisse - Glutenfreies Weissbier 100% Bio
gebraut in Österreichs ältester Weissbierbrauerei**

The White - glutenfree white beer - Brewed in Austria's oldest white beer brewery

Bügelflasche 0,33l 4,30 €

Da haben wir den Salat - Salads

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing 4,80 €
Market fresh gardeners salad with house dressing

Gemischter Salat Maximilians 9,80 €
ein bunter Salatteller mit gerösteten Walnüssen und Croutons
*„Chef salad“ - a plate of marked fresh salads, roasted walnuts,
and house dressing*

+ mit gebratener Hähnchenbrust +4,30 €
+ and roasted chicken breast

oder · or

+ mit hausgebeiztem Lachs +5,10 €
+ with marinated

Aus dem Suppenkessel - Soups

Leberknödelsuppe mit frischem Gemüsestroh 5,50 €
Liver dumpling soup with fresh chives

Bayerisches Erdäpfelsüppchen 5,30 €
Bavarian potato soup

Hausgemachte Gulaschsuppe 6,20 €
Home-made goulash soup

Klein aber Fein · Starters

Bayerisches Vorspeisentrio Dreierlei Aufstrich von deftig bis fein mit frischer Brezel und Brot <i>3 kinds of spread with fresh pretzel and bread</i>	7,50 €
Würstlvvariation an frischem Salat und hausgebackenem Brot <i>Grilled mixed bavarian sausages with fresh salads and homemade bread</i>	9,90 €

Brotzeit ist die schönste Zeit · Cold Dishes

Wurstsalat von der Regensburger mit Emmentaler Käse, hausgebackenem Brot und Landbutter (auf Wunsch auch ohne Käse) <i>Munich sausage salad with cheese, farmer bread and butter</i>	9,50 €
Brotzeit mit deftigem original Tiroler Spezialitäten Kärntner Schinkenspeck, Hauswürstl, pikante Köferlwürstchen, Obazda, gut gereifter Bergkäse und frischer Kren, serviert mit hausgebackenem Brot - sehr lecker!!! <i>Cold cuts with smoked sausages, ham tyrolean cheese and farmer bread</i>	13,90 €
Obazda - unsere Spezialität nach Art des Hauses mit Brot <i>Our special „Obazda“ - home-made bavarian cheese cream with farmer bread</i>	8,80 €
Ofenfrische Laugenbrezel <i>Fresh pretzel</i>	1,40 €

Allerlei Würstl · Sausages

2 Stück Weißwürstl mit einer frischen Laugenbrezn <i>2 boiled veal sausages with a fresh pretzel</i>	6,50 €
Große Münchener Bratwurst an Sauerkraut und Kartoffelstampf <i>Munich Bratwurst - Fried sausage with Sauerkraut and mashed potaoes</i>	10,80 €
Bayerische Wurstparade auf Sauerkraut und Kartoffelstampf Weißwurst sowie Pfälzer- und Nürnberger Würstl <i>Bavarian sausage parade - veal- and pork sausages, served with Sauerkraut and mashed potatoes</i>	14,80 €

Original Berlin Special

Große Berliner Currywurst mit Pommes Frites <i>Big fried Berlin sausage with curry and ketchup and french fries - Original Berlin!</i>	9,80 €
Berliner Schinkeneisbein mit Kartoffeln, Sauerkraut und Erbspüree <i>Boiled knuckle of pork with boiled potatoes, Sauerkraut and pea puree</i>	14,90 €

Bayerische Schmankerl · Bavarian Specials

Knusprige Schweinshaxe mit Semmelknödel und Sauerkraut <i>Grilled knuckle of pork with bread dumplings and Sauerkraut</i>	15,90 €
Abgebräunter Leberkäse mit bayerischem Kartoffelsalat und Spiegelei <i>Oven fresh Bavarian meat loaf with potatoe salad and fried egg</i>	10,60 €
Ofenfrischer Schweinsbraten mit deftiger Schwarzbiersoße, Semmelknödel und Krautsalat <i>Oven fresh roast pork with bread dumpling and a cabbage salad</i>	14,50 €
Rindergulasch mit hausgemachten Semmelknödel <i>Beef goulash - served with original bread dumpling</i>	15,50 €
Bayerischer Mastochsenbraten serviert mit kräftiger Bratensoße, dazu Rotkraut und Kartoffelklöße <i>Bavarian roasted fattened ox, served with red cabbage and potato dumplings</i>	16,80 €
Maximiliansteller für 2 Personen Ofenfrischer Schweinsbraten, saftige Schweinshaxe, Original Nürnberger- und Pfälzer Würstl serviert mit Weinsauerkraut, Semmelknödel und Kartoffelstampf <i>Roasted pork, grilled knuckle of pork, various pork sausages with sauerkraut, bread dumplings and mashed potatoes</i>	42,80 €

Aus der Pfanne und vom Grill · Meat

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit bayerischem Kartoffelsalat <i>„Wiener Schnitzel“ breaded escalope of veal with bavarian potatoe salad</i>	19,80 €
Zwiebelrostbraten vom zarten Roastbeef mit Pommes Frites <i>Rump steak from beef with stewed onions and french fries</i>	21,80 €
Münchener Bierkutschersteak Schweinerückensteak mit Schinken, Tomate und Käse überbacken, dazu deftige Bratkartoffeln und ein bunter Salatteller <i>Munich “Beer-Coachman Steak“ pork loin steak with fine ham, tomato, baked over with cheese and served with fried potatoes and mixed salad</i>	15,80 €

Vom Geflügel · Chicken

Teile vom Backhendl auf Vogerl- und Erdapfelsalat, verfeinert mit Kürbiskernöl und Schnittlauch <i>Parts of spring chicken with marinated corn salad, potato salad, pumpkin seed oil and chives</i>	12,90 €
Gebraatenes Hühnerbrustfilet an angemachtem Blattsalat, Backkartoffel und hausgemachtem Kräuterquark <i>Roasted Chicken breast served with fresh salad and baked potatoe with homemade curds with herbs</i>	14,60 €

Aus dem kühlen Nass · Fish

**Gebratenes Zanderfilet auf Zitronen-Buttersoße
mit Mandelbrokkoli und Salzkartoffeln** 16,80 €
Grilled pike perch fillets with lemon sauce, almond broccoli and boiled potatoes

Vegan und vegetarisch · Vegan and vegetarian

Vegan - Kartoffelsüppchen 5,30 €
Vegan - Potato soup

**Vegan - Buntes Gemüse mit Grenaille Kartoffeln,
frisch aus der Pfanne** 11,70 €
Vegan - Assorted vegetable with Grenville potatoes

**Vegan - Gebackene Grünkohltaler an Tomaten Relish
und Blattsalat** 11,50 €
Vegan - Kale patty with tomato relish and green salad

Bavaria Knödelpfanne
Semmelknödel mit Rahmchampignons und Bergkäse 11,20 €
Bread dumplings and creamed mushrooms, baked over with cheese

**Allgäuer Kasspatzn mit Röstzwiebeln
und angemachtem Vogerlsalat** 12,80 €
*Allgäuer Kasspatzn - bavarian noodles with cheese,
roasted onions and marinated corn salad*

Desserts und Süße Leckereien · Desserts

Bayerisch Creme mit feinen Waldbeeren <i>Bavarian cream with wild berries</i>	6,20 €
Tiroler Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis <i>Tyrolean apple strudel with homemade vanilla ice cream</i>	6,80 €
Gebröselter Nougatknödel und 2 kleine Marillen-Palatschinken an Vanilleschaum <i>Nougat dumpling and 2 small pancakes filled with apricot on vanilla foam</i>	6,80 €
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Zwetschgenröster <i>Kaiserschmarrn - caramelized pancake with raisins and cooked plumps</i>	8,20 €
Unseren Kaiserschmarrn bereiten wir ganz frisch zu und daher möchten wir Sie um etwas Geduld bitten. <i>We will prepare the cuted pancake freshly for you. Thank you for your patience.</i>	

Heiße Getränke · Hot Drinks

Tasse Cafe Creme · <i>small cup of coffee</i>	2,30 €
Großer Cafe Creme · <i>large cup of coffee</i>	2,80 €
Espresso	2,50 €
Espresso macchiato	2,70 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee · <i>white coffee</i>	3,20 €
Latte Macchiato	3,20 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum · <i>hot chocolate with milk foam</i>	2,80 €
Glas Tee (im Beutel) · <i>glass tea (in the bag)</i>	2,50 €
Heidelbeerglühwein · <i>mulled wine</i>	3,80 €
Jagatee · <i>Jagatee - hot spirit original from Austria</i>	4,50 €

Alkoholfreie Getränke · Non alcohol beverages

Pepsi Cola · Pepsi light ^{*/**/***/****}	0,2l	2,10 €	0,4l	3,50 €
Miranda ^{**/***/****}	0,2l	2,10 €	0,4l	3,50 €
Seven up ^{****}	0,2l	2,10 €	0,4l	3,50 €
Apfelsaftschorle · <i>Apple juice with soda</i> ^{****}	0,2l	2,10 €	0,4l	3,50 €
Rhabarbersaftschorle · <i>Rhubarb juice with soda</i> ^{****}	0,2l	2,10 €	0,4l	3,50 €
Johannisbeersaftschorle · <i>Currant juice with soda</i> ^{****}	0,2l	2,10 €	0,4l	3,50 €
Kirschschorle · <i>Cherry juice with soda</i>	0,2l	2,10 €	0,4l	3,50 €
Tafelwasser · <i>Tablewater</i>	0,2l	1,80 €	0,4l	3,10 €
Coke Zero ^{**/***/****}			0,2l	2,10 €
Original Almdudler - Kräuterlimonade · <i>Austrian Lemonade</i>			0,35l	3,20 €
Voelkel Gurkenzisch - der Knaller			0,35l	3,20 €
Römer Quelle			0,33l	3,10 €
Mineralwasser prickelnd · <i>Mineral water from Austria · sparkling</i>			0,75l	5,90 €
Mineralwasser medium · <i>Mineral water from Austria · medium</i>				
Mineralwasser still · <i>Mineral water from Austria · still</i>				
<i>Tap Water per Person</i>				1,40 €
Schweppes			0,2l	2,60 €
Bitter Lemon ^{*****}				
Tonic Water ^{*****}				
Ginger Ale ^{**}				
Vaihinger Säfte			0,2l	2,30 €
Apfelsaft · <i>Apple juice</i>				
Orangensaft · <i>Orange juice</i>				
Kirschschorle · <i>Cherry juice</i>				
Bananensaft · <i>Banana juice</i>				
Tomatensaft · <i>Tomato juice</i>				

Offene Weine · Open wines from Austria

Weißwein und Rosè · White and rosé wines

Grüner Veltliner · Burgenland, Österreich · 12,0 %	0,2l	4,80 €
Grüner Apfel, saftig frisch · <i>dry and fruity</i>		
Müller Thurgau · Markgräfler Land, Deutschland · 11,5 %	0,2l	4,40 €
Feinfruchtig, süffig elegante Süße · <i>semi dry</i>		
Grauer Burgunder · Rheinhessen, Deutschland · 11,5 %	0,2l	4,80 €
Lebendige Frucht von Birne und Quitte · <i>mild and fruity</i>		
Riesling · Rheinhessen, Deutschland · 11,5 %	0,2l	4,90 €
Apfel und Pfirsich mit leichter Säure · <i>notes of apple and peach, dry</i>		
Rose´ vom Heitlinger · Baden, Deutschland · 11,5 %	0,2l	4,90 €
Trocken, fruchtig und Erdbeernoten · <i>dry with notes of strawberry</i>		

Rotweine · Red wines

Zweigelt · Burgenland, Österreich · 12,5 %	0,2l	5,10 €
Zarte Weichsel (Kirschnote), elegant und saftig · <i>elegant, cherry, dry</i>		
Merlot Le Jamelles · Vin de Pays d´Oc · Frankreich · 13,0 %	0,2l	5,20 €
Cassis und Kirsche, würzig und elegant · <i>cassis, spicy, dry</i>		
Blaufränkisch · Burgenland, Österreich · 12,0 %	0,2l	5,10 €
Geradlinige Aromen von Kirsche und Beeren · <i>straight, balanced</i>		

Sekt · Sparkling wine

Lutter & Wegner Gendarmenmarkt · „Piccolo“ · trocken · 11 %	0,2l	7,80 €
Geldermann carte blanche · Baden · trocken · 11,5 %	0,75l	28,80 €
Geldermann rose · Baden · trocken 12,0 %	0,75l	30,50 €
Champagner · ältestes Weinhaus der Champagne · <i>oldest winery in champaign</i>		
Gosset Excellence Brut · 12,0 %	0,375l	38,00 €
Elegant, spritzig mit intensiver Frucht und reifen Aromen		
Gosset Grande Réserve Brut · 12,0 %	0,75l	79,00 €
Frisch und ausdrucksstark nach roten, reifen Früchten		

Flaschenweine · Bottled wines

Weißwein und Rosè · White and rosé wines

Dany de Wet „Good Hope“ · Chardonnay · 13,5 %	0,75l	22,50 €
Südafrika · Touch von Zitrusfrucht und hefig-nussigen Noten		
Mariel · Grüner Veltliner · 13 %	0,75l	25,90 €
Österreich Burgenland · Grüne Äpfel und Limetten, spritzig elegant · Sehr gut!		
„GROHSARTIG“, Weiss Burgunder · Chardonnay · 13 %	0,75l	27,90 €
Rheinhausen, Deutschland - Feine gelbe Früchte im Bouquet mit Schmelzigkeit		
Hedesheimer Hof, Weingut Beck · Riesling · 12 %	0,75l	28,30 €
Rheinhausen, Deutschland · Elegant, frisch mit saftig reifer Fruchtnote von Passion und Ananas		
Zweigelt Rosè, Weingut Kroiss · 12,5 %	0,75l	27,80 €
Burgenland Österreich In der Nase kitschig mit typischer Zweigeltwürze und rotbeeriger Frucht		

Flaschenweine · Bottled wines

Rotwein · Red wines

El Circo · Cabernet Sauvignon · 13 %	0,75l	24,80 €
Carinena · Spanien		
Duftig nach Beeren und Kirschen		
Primitivo del Salento Soltema IGP · 14 %	0,75l	28,50 €
Apulien, Spanien		
Fruchtig markant, sehr ausgewogen mit einem Hauch von Süße		
Lergemüller · Spätburgunder · 13,5 %	0,75l	29,80 €
Pfalz, Deutschland		
Feine, aromatische Struktur von reifen Kirschen, Brombeeren und Gewürzen		
CovilaIIReserva DOC · Tempranillo · 13,5 %	0,75l	32,50 €
Rioja, Spanien		
Trocken, üppig und reif mit Cassis und Kirschlikörnoten, schmeichelnd weich		
LIFILI Negroamaro Salento IGP · 13,5 %	0,75l	26,50 €
Apulien, Italien		
Vielschichtiges Bukett mit Aromen von schwarzer Johannisbeere und Wildobstduft		
Millaman Condor Estate Reserve · Cabernet Sauvignon · 13,5 %,	0,75l	29,80 €
Eurico Valley, Chile		
In der Nase florale Noten, am Gaumen weich und rund		

Spirituosen 2cl · Spirits 2cl

Echt Penninger Blutwurz brennend im Pfännchen* · 50 %	3,50 €
Echt Penninger Wildbeergeist* · 40 %	2,80 €
Echt Penninger Bärwurz* · 40 %	2,50 €
Echt Penninger Enzian* · 38 %	2,50 €
Österreichischer Obstler* · 40 %	2,20 €
Österreichische Marille* · 34 %	2,20 €
Österreichische Williams-Birne* · 40 %	2,60 €
Österreichische Alte Waldhimbeere * · 41 %	2,90 €
Wodka „Moskovskaja“* · 40 %	2,30 €
Malteser Kreuz* · 40 %	2,50 €
Linie Aquavit* · 40 %	2,60 €
Remy Martin VSOP* · 40 %	3,50 €

Original Schweizer Edelfruchtbrände

Himbeergeist von Fassbind* · 41 %	5,50 €
Williamsbirnenbrand von Fassbind* · 41 %	5,60 €
Kirschbrand von der Weltbesten Kirschbrennerei Detting* · 41 %	5,50 €
Wodka „ Russian Standard“* · 40 %	2,30 €
Wodka „ Stolichnaya Elit“ Premium Wodka* · 40 %	5,50 €
Grappa Nonino Monovitigno Lo Chardonnay* · 41 %	3,50 €
Jägermeister* · 35 %	2,20 €
Muli 68 · DER junge, wilde Kräuterlikör aus Berlin* · 38 %	2,50 €
Ramazotti* · 30 %	2,20 €
Gurktaler Alpenkräuter* · 27 %	2,00 €
Underberg* · 44 %	2,90 €
Baileys* · 17 %	2,50 €

Ein Meter Obstler oder Marille · One Meter Obstler or Apricot 19,90 €

Whisky

The Glenlivet „Founders Reserve“ Single Malt Scotch* · 40 %	4 cl	6,20 €
Glenfiddich Single Malt Scotch 12 Jahre* · 40 %	4 cl	7,20 €
Johnnie Walker Black Label Scotch* · 40 %	4 cl	5,80 €
Jack Daniels* · 40 %	4 cl	6,00 €

Longdrinks mit 4 cl Spirituose

„Franz Joseph“ · a Kracher!	0,2l	6,50 €
Echt Penninger Blutwurz, aufgefüllt mit Eis, Zitrone und Schwepes · Russian Wildberry		
Aperol Spritz	0,2l	6,30 €
Hugo	0,2l	6,50 €
Wodka Red Bull	0,2l	7,50 €
Cuba Libre · Havana Club mit Cola	0,2l	5,80 €
Jack Daniels Cola	0,2l	6,50 €
Wodka Lemon	0,2l	6,50 €
Gin Tonic · Bombay Sapphire mit Thomas Henry Tonic	0,2l	7,20 €
Muli68 mit Ginger Ale	0,2l	6,90 €

- * Koffeinhaltig · contains coffeine
- ** mit Farbstoff · contains colouring
- *** mit Süßstoffen(Cyclamat, Aspartam) · contains sweetener (Cyclamat, Aspartam)
- **** Konservierungsstoff (Benzolsäure) · contains konservative (Benzoessäure)
- ***** Chininhaltig · contains quinine

Weihnachtliche Genüsse

Cremiges Gänseschaumsüppchen mit „kleinem Gänsebrustspieß“	7,80 €
<i>Fine and creamy goose soup</i>	
Wildkräutersalat mit Walnussvinaigrette und Scheiben von der geräucherten Gänsebrust	14,90 €
<i>Wild herb salad with walnut vinaigrette and slices of smoked goose breast</i>	
Knusprige Gänsekeule mit Apfelkrotkraut, Grünkohl und Kartoffelklößen	19,50 €
<i>Crispy leg of goose with red cabbage, kale and potato dumplings</i>	
Tranchierte Gänsebrust mit Apfelrotkraut, Grünkohl, Petersilienkartoffeln	18,70 €
<i>Breast of goose with red cabbage, kale and boiled potatoes</i>	
Wildgulasch vom Brandenburger Wild mit Rotkohl und Spätzle	16,80 €
<i>Jugged venison with savoy cabbage and swabian noodles</i>	
Rösche Entenkeule mit gebuttertem Wirsing und Petersilienkartoffeln	13,50 €
<i>One crispy leg of duck with red cabbage and boiled potatoes</i>	
Ein Viertel von der Oldenburger Landente mit Rotkraut und Klößen	16,80 €
<i>A quarter of roasted duck with red cabbage and dumplings</i>	
Weihnachtsschlemmerei für Zwei - Gänsebrust, rösche Entenkeulen und zwei zarte Rehmedaillons an Wirsing und Rotkohl und gefüllten Kartoffelklößen	44,60 €
<i>Slices of goose breast, two duck legs and fine deer medallions with savoy and red cabbage and filled potato dumplings</i>	
Kleine Marillen-Palatschinken und Topfenockerl an Weinschaum	7,80 €
<i>Rolled Apricot pancakes with small curd dumplings and wine cream</i>	
Lebkuchenschmarren mit Zwetschgenröstern	8,20 €
<i>Gingerbread cutted pancake with stewed plums</i>	