

Bier frisch vom Fass · fresh draught beer

Paulaner Wiesnbier	1,00L:	8,80 €	0,50L:	4,50 €
Paulaner Weißbier			0,50L:	4,50 €
Münchener Dunkel · Dark beer			0,50L:	4,50 €
Münchener Hell · Light Ale			0,50L:	4,50 €

Paulaner Flaschenbiere · bottled beers

Hefe Weißbier Dunkel · Weißbier dark	0,50L:	4,50 €
Weißbier kristallklar · Weißbier clear	0,50L:	4,50 €
Paulaner alkoholfrei · non alcoholic	0,33L:	3,50 €
Paulaner Hefe Weißbier, alkoholfrei · non alcoholic	0,50L:	4,50 €

offene Weine · open wines

Weißweine · white wines

Grüner Veltliner, Burgenland - Österreich 12,0 %	0,20L:	4,80 €
Müller Thurgau, Markgräfler Land - Deutschland 11,5 %	0,20L:	4,40 €
Grauer Burgunder, Rheinhessen - Deutschland 11,5 %	0,20L:	4,80 €
Riesling, Rheinhessen - Deutschland 11,5 %	0,20L:	4,90 €
Rosé vom Heitlinger, Baden - Deutschland 11,5 %	0,20L:	4,90 €

Rotweine · red wines

Zweigelt, Burgenland - Österreich 12,5 %	0,20L:	5,10 €
Merlot Le Jamelles, Vin de Pays d'Oc - Frankreich 13,0 %	0,20L:	4,90 €
Dornfelder, Mußbacher Eselshaut, Pfalz - Deutschland 12,0 %	0,20L:	5,30 €

Flaschenweine · bottled wines

Weißweine · white wines

Weingut Mariel - Sauvignon Blanc 13,0 % Burgenland, Österreich	0,75L:	27,50 €
Weingut Groh „Grohsartig“ - Weissburg. / Chardonnay 13,0 % Rheinhessen, Deutschland	0,75L:	26,90 €
Weingut Beck Hedesheim - Riesling 12,0 % Rheinhessen, Deutschland	0,75L:	28,30 €

Rotweine · red wines

Jorche „Soltema“ - Primitivo del Salento IGP 14,0 % Apulien, Italien	0,75L:	28,50 €
Spätburgunder 13,0 % Rheinhessen, Deutschland	0,75L:	34,50 €
Weingut Kroiss - Blaufränkisch 12,0 % Burgenland, Österreich	0,75L:	24,90 €

Sekt · sparkling wine

Geldermann Sekt Carte Blanche 11,50 %	0,75L:	28,80 €
---------------------------------------	--------	---------

¹Koffeinhaltig; ²mit Farbstoff; ³mit Süßstoffen (Cyclamat, Aspartam); ⁴Konservierungsstoff (Benzolsäure); ⁵Chininhaltig

Spirituosen · shots

Echt Bayern. Echt Penninger.

Echt Penninger Blutwurz, brennend serviert	2 cl:	3,50 €
Echt Penninger Bärwurz	2 cl:	2,50 €
Echt Penninger Enzian	2 cl:	2,50 €
Echt Penninger Wildbeeregeist	2 cl:	2,80 €
Marillenbrand	2 cl:	2,50 €
Obstler oder Marille	2 cl:	2,20 €
1 Meter Obstler oder Marille mit 11 Schnäpsen	11 x 2 cl:	19,90 €
Williamsbirnenschnaps	2 cl:	2,60 €
Alte Kirsche aus dem Holzfass	2 cl:	3,20 €
Linie – Aquavit	2 cl:	2,80 €
Muli – Der Kräuter aus Berlin	2 cl:	2,80 €
Jägermeister	2 cl:	2,50 €
Underberg	2 cl:	2,90 €

Mischgetränke · cocktails

„Berliner Aperitif!“	0,20L:	7,50 €
Belsazar Vermouth Rosé mit Original Thomas Henry Tonic		
„Franz Joseph“ – a Kracher!	0,20L:	6,50 €
Echt Penninger Blutwurz, aufgefüllt mit Eis, Zitrone und Schweppes – Russian Wildberry		
Aperol Spritz	0,20L:	6,40 €
Wodka-Red Bull	0,20L:	7,50 €
Cuba Libre	0,20L:	6,50 €

Heiße Getränke · hot drinks

Tasse Café Creme		2,30 €
Espresso		2,50 €
Espresso macchiato		2,70 €
Milchkaffee		3,20 €
Latte Macchiato		3,20 €
Heiße Schokolade		2,60 €
Glas Eilles Tee, diverse Sorten		2,50 €

Alkoholfreie Getränke · non alcoholic

Pepsi Cola · Pepsi Cola light ^{2,3}	0,40L:	3,50 €	0,20L:	2,10 €
Mirinda ^{2,4}	0,40L:	3,50 €	0,20L:	2,10 €
Seven Up ⁴	0,40L:	3,50 €	0,20L:	2,10 €
Coke Zero ^{1,4}			0,20L:	2,10 €
Tafelwasser	0,40L:	3,10 €	0,20L:	1,80 €
Apfelsaftschorle	0,40L:	3,50 €	0,20L:	2,10 €
Rhabarberschorle	0,40L:	3,50 €	0,20L:	2,10 €
Original Almdudler Kräuterlimonade		0,35L:	3,20 €	
Vaihinger-Säfte versch. Sorten		0,20L:	2,20 €	
Römerquelle Mineralwasser still, medium, prickelnd	0,75L:	5,90 €	0,33L:	3,10 €
Schweppes Bitter Lemon ⁵ ; Tonic Water ⁵ ; Ginger Ale ¹			0,20L:	2,60 €



Oktoberfest im Maximilians



**1 Maß
Wiesnbier**
8,80 €



**Schweins-
Haxn**
15,90 €



**Frische
Brezn**
1,20 €



**Franz
Joseph**
6,50 €

Suppen und Salate soups and salads

Hausgemachte Rindsbrühe mit Kräuterflädele	5,60 €
Beef broth with slices of pancakes	
Bayerische Kartoffelsuppe in der Löwenkopfterrine serviert	5,30 €
Bavarian potato soup served in a lion-head tureen	
Blattsalate mit angeschmolzenem Ziegenkäse und Honig-Thymian	12,70 €
Goat cheese with green salads and honey-thyme	
Frischer, bunter Salat Maximilians	9,80 €
„Chef salad“ – marked fresh salads with house dressing	
+ mit gebratener Hähnchenbrust	+ 4,30 €
and roasted chicken breast	
+ oder mit hausgebeiztem Lachs	+ 5,10 €
or marinated salmon	

Vom kleinen bis zum großen Hunger Starters and more

Dreierlei Aufstrich, von deftig bis fein, mit frischer Brezel und Brot	7,50 €
3 kinds of spread with fresh pretzel	
Obazda – der Klassiker nach Maximilians Art! mit Brot serviert	8,80 €
Our spezial „Obazda“ - homemade bavarian cheese cream with farmer bread	
Dreierlei Würstl an frischem Salat und hausgebackenem Brot	9,90 €
Grilled mixed bavarian sausages with fresh salads and homemade bread	
Spinat-Käseknödel auf Parmesansud	10,90 €
Spinach-cheese dumplings with parmesan	
Allgäuer Kasspatzn mit Röstzwiebeln	10,70 €
bavarian noodles baked over with cheese and onions	

Wiesenschmankerl main dishes

Die Riesen-Wies'n-Schweinerei: unsere Schmankerlplatte für 2 Personen:	42,80 €
Grillhaxe und Rippenbraten vom Susländer sowie zartes Spanferkelschäufele serviert mit Rotkraut, Sauerkraut, Semmelknödel, Kartoffelknödel und deftige mit Rauchfleisch gefüllte Grammelknödel	
Big „Oktoberfest“ Plate for 2: Grilled knuckle of pork, shoulder of suckling pig, braised pork belly with sauerkraut, red cabbage, bread dumplings, potatoe dumplings and austrian dumplings filled with smoked meat	
Bayerischer Mastochsenbraten lecker serviert mit kräftiger Bratensoße, dazu Rotkraut und Kartoffelklöße	16,80 €
Bavarian roasted fattened ox, served with red cabbage and potato dumplings	
Zartes Schäufele vom Spanferkel mit Sauerkraut und Kartoffelklößen	15,50 €
Shoulder of suckling pig with Sauerkraut and potato dumplings	
Alpen Burger – Saftiges Hacksteak vom deutschen Rind mit Romanasalat, knusprigem Bacon, Sauce Cumberland, Walnussplitter & deftigem Bergkäse überbacken	14,30 €
beef burger with cos letuce, crispy bacon, sauce cumberland, walnuts - baked with mountain cheese	
Teile vom Backhendl auf Vogerl- und Erdapfelsalat, verfeinert mit Kürbiskernöl und Schnittlauch	12,90 €
Parts of spring chicken with corn salad, potato salad, pumpkin seed oil and chives	
Resche halbe Ente frisch aus dem Rohr, serviert mit Blaukraut und Kartoffelknödel	16,90 €
Crispy half duck with red cabbage and potato dumplings	



Trio vom Leberkas an warmen Kartoffelsalat	11,90 €
Three kinds of bavarian meat loaf with warm potato salad	
3 Stück kälberne Fleischpflanzerl serviert mit Röstzwiebeln, Bratensoße, Kartoffelbrei und Kopfsalat	12,90 €
3 meat balls of veal with roasted onions, mashed potatoes and green salad	
Maximilians Brotzeit mit deftigen original Tiroler Spezialitäten Hauswürstl, pikante Köferlwürstchen, hausgemachtem Obazda, gut gereifter Bergkäse, frischer Kren und Bergsteiger Brot	13,90 €
Cold cuts with smoked sausages, finest ham, homemade tyrolean cheese, and farmer bread	
Tiroler Schinkenbrett mit saurer Gurke, Kren, Butter und frischem Landbrot	10,90 €
Tyrolean smoked ham with pickled gherkins, horse redish, butter and bread	

Original vom Susländer Schwein

Mindestens so gut wie „Bio“: Susländer Schweine gedeihen artgerecht unter der Obhut qualifizierter Landwirte und werden mit hochwertigen Futtermitteln, frei von Antibiotika und chemischen Zusätzen aufgezogen.



Schweinshaxe mit Semmelknödel und Sauerkraut	15,90 €
Grilled knuckle of pork with bread dumplings and Sauerkraut	
Geschmorte dicke Rippe an Sauerkraut, Rotkraut und Kartoffelstampf	14,80 €
Braised pork belly with sauerkraut, red cabbage and mashed potatoes	
Schweinsbraten aus dem Nacken mit deftiger Schwarzbiersoße, Semmelknödel und Krautsalat	14,50 €
Oven fresh roast pork neck with bread dumpling and cabbage salad	

Süße Leckereien desserts

Erdbeer-Palatschinken mit Schlag und einem Hauch von Schokosoße	5,80 €
Pancake filled with strawberry and cream and choclote sauce	
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	8,30 €
Caramelized pancake with stewed plums	
Tiroler Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis	6,80 €
Tyrolean apple strudel with homemade vanilla ice cream	



O'zapft is!

Schee dass do seids.



Unsere Klassiker Maximilian's classics

2 Stück Weißwürstl mit einer frischen Laugenbrezn 6,50 €

2 boiled veal sausages with a fresh pretzel

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit
bayerischem Kartoffelsalat** 19,80 €

„Wiener Schnitzel“ breaded escalope of veal with bavarian potato salad

**250g argentinisches Rumpsteak vom Grill
mit handgemachter Kräuterbutter und Pommes frites** 24,40 €

Half pound rump-steak with homemade herb butter and french fries

**Gebratenes Hühnerbrustfilet an angemachtem Blattsalat,
Backkartoffel und hausgemachtem Kräuterquark** 14,60 €

Roastes chicken breast, served with fresh salat and baked potato filled with curds and herbs

Große Currywurst mit Pommes frites 9,80 €

Grilled Berlin sausage with curry and ketchup and french fries – Original!

**Berliner Schinkeneisbein mit Kartoffeln,
Sauerkraut und Erbspüree** 14,90 €

Boiled knuckle of pork with boiled potatoes, Sauerkraut and pea puree

Rindergulasch mit hausgemachten Semmelknödel 15,50 €

Beef goulash – served with original bread dumpling

**Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites
und einem kleinen Salat** 15,90 €

Escalope of pork with french fries and a small mixed salad

**Große Münchener Bratwurst
auf Sauerkraut und Kartoffelbrei** 10,80 €

Original large Munich Bratwurst (fried sausage) with Sauerkraut and mashed potatoes

**Gebratenes Zanderfilet auf Zitronen-Buttersoße
mit Mandelbrokkoli und Salzkartoffeln** 16,80 €

Grilled pike perch fillets with lemon sauce, almond broccoli and boiled potatoes

**Gebackene Grünkohltaler an Tomaten relish
und angemachtem Blattsalat** 11,50 €

Vegetarian cale patty with tomato relish and green salat