

Da haben wir den Salat - Salads

Hausgemachter Krautsalat <i>Homemade cabbage salad</i>	2,50 €
Gurkensalat mit ein wenig Kräuterrahm <i>Cucumber salad with cream</i>	3,50 €
Gemischter Gärtnersalat mit Hausdressing <i>Market fresh gardeners salad with house dressing</i>	4,60 €
Frische Rohkost- und Blattsalate mit mariniertem Hüttenkäse <i>Fresh raw vegetables and green salad with marinated cottage cheese</i>	9,80 €
Gemischter Salat Maximilians – ein bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen, gerösteten Pinienkernen und Croutons <i>„Chef salad“ – a plate of marked fresh salads, roasted pine nuts, chicken breast strips and house dressing</i>	11,50 €



Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns zu Gast sind

und wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Aus dem Suppenkessel - Soups

Tomatencremesuppe mit Rahm	4,50 €
<i>Creamy tomato soup with sour cream</i>	
Leberknödelsuppe mit frischem Gemüsestroh in der Löwenkopfterrine	4,90 €
<i>Liver dumpling soup with fresh chives</i>	
Bayerische Kartoffelsuppe in der Löwenkopfterrine serviert	4,90 €
<i>Bavarian potato soup served in a lion-head tureen</i>	
Hausgemachte Gulaschsuppe in der Löwenkopfterrine	5,60 €
<i>Home-made goulash soup served in lion-head tureen</i>	



Klein aber Fein - Starters

Bayerisches Vorspeisentrio - Hausgemachter Obazda, frischer Kräuterquark, Radieserl und eine Brezn	6,90 €
<i>Bavarian starters – Homemade cheese cream, curds with herbs, radish and fresh pretzel</i>	
Dreierlei Würstl an frischem Salat und hausgebackenem Brot	8,90 €
<i>Grilled mixed bavarian sausages with fresh salads and homemade bread</i>	
Schinkenspeck und Bierkäse mit frischem Kren, Butter und Brot	8,90 €
<i>Smoked ham and beer cheese with fresh horse radish, butter and bread</i>	

Brotzeit ist die schönste Zeit - Cold Dishes

- Wurstsalat von der Regensburger mit Emmentaler Käse,
hausgebackenem Brot und feiner Butter** 8,80 €
Munich sausage salad with cheese, farmer bread and country butter
- Kärntner Schinkenspeck mit frischem Brot, Butter und Kren** 8,90 €
ham smoked in beech wood with farmer bread and butter
- Maximilians Brotzeit mit deftigem original Tiroler Spezialitäten
Kärntner Schinkenspeck, Hauswürstl, pikante Köferlwürstchen,
Obazda, gut gereifter Bergkäse und frischer Kren,
serviert mit hausgebackenem Brot – sehr lecker!!!** 12,90 €
Cold cuts with smoked sausages, ham tyrolean cheese and farmer bread
- Obazda – unsere Spezialität nach Art des Hauses mit Brot** 7,90 €
Our special „Obazda“ – home-made bavarian cheese cream with farmer bread



Bayerische Schmankerl - Bavarian Specials

Schweinshaxe mit Semmelknödel und Sauerkraut	12,90 €
<i>Knuckle of pork with bread dumplings and Sauerkraut</i>	
Abgebräunter Leberkäse mit bayerischem Kartoffelsalat und Spiegelei	9,80 €
<i>Oven fresh meat loaf with Bavarian potatoe salad and fried egg</i>	
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Semmelknödel und Krautsalat	11,50 €
<i>Oven fresh roast pork with bread dumpling and a cabbage salad</i>	
Allgäuer Kasspatzn mit Röstzwiebeln	9,50 €
<i>Allgäuer Kasspatzn (bavarian noodles baked over with cheese and onions)</i>	
Toast Aloisius –	
2 Scheiben Leberkäs mit süßem Senf und Camembert überbacken	9,80 €
<i>2 slices of meat loaf baked over with Camembert and sweet munich mustard</i>	
Semmelknödel mit Rahmchampignons und Bergkäse gratiniert	9,90 €
<i>Slices of bread dumplings and mushrooms, baked over with cheese</i>	
Rindergulasch mit hausgemachten Semmelknödel	13,90 €
<i>Beef goulash – served with original bread dumpling</i>	
Rehragout mit angebratenen Serviettenknödeln serviert	14,90 €
<i>Venison ragout with fried `dumplings in a napkin`</i>	

*Wir verwenden ausschließlich bestes Wildbret aus unserer Region Brandenburg. /
We cook exclusively with venison from our region of Brandenburg.*



Berliner Spezialitäten – Berlin Specials

Große Portion Currywurst mit Pommesfrites	9,80 €
<i>Grilled sausages with curry and ketchup and french fries – Original!</i>	
Zwei Buletten mit Rahmmöhrrchen, Kartoffelbrei und Bratensoße	10,50 €
<i>Berlin meatballs with carrots and mashed potatoe</i>	
Berliner Eisbein mit Kartoffeln, Sauerkraut und Erbspüree	13,90 €
<i>Boiled knuckle of pork with boiled potatoes, Sauerkraut and pea puree</i>	



Allerlei Würstl - Sausages

2 Stück Weißwürstl mit einer frischen Laugenbrezn	6,10 €
<i>2 boiled veal sausages with a fresh pretzel</i>	
Große Münchener Bratwurst auf Sauerkraut und Kartoffelbrei	10,20 €
<i>Original large Munich Bratwurst (fried sausage) with Sauerkraut and mashed potatoes</i>	
6 Stück Original Nürnberger Würstl mit Sauerkraut und Hausbrot	9,60 €
<i>6 original Nuremberger pork sausages with Sauerkraut salad and bread</i>	
Bayerische Wurstparade auf Sauerkraut und Kartoffelbrei (Weißwurst, Pfälzer- und Nürnberger Würstl)	13,60 €
<i>Bavarian sausage parade – veal-, Palatinate and pork sausages, served with Sauerkraut and mashed potatoes</i>	

Aus der Pfanne und vom Grill - Meat

Münchener Bierkutschersteak - Schweinerückensteak mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln und ein bunter Salatteller	13,50 €
<i>Munich „Beer-Coachman Steak“ – pork neck with fine ham tomatoes, baked over in cheese and served with fried potatoes and mixed salad</i>	
Maximilians Filetteller vom Schwein und Huhn auf Champignons à la creme und Bratkartoffeln	15,80 €
<i>Filets from pork and chicken, served with creamed mushrooms and fried potatoes</i>	
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit bayerischem Kartoffelsalat	19,80 €
<i>Wiener Schnitzel with bavarian potatoe salad</i>	
Zwiebelrostbraten vom zarten Roastbeef mit Bratkartoffeln	18,50 €
<i>Steak from beef with stewed onions and fried potatoes</i>	
250 gr. argentinisches Rumpsteak vom Grill mit handgemachter Kräuterbutter und Pommesfrites	22,50 €
<i>Half pound rump-steak with homemade herb butter and french fries</i>	



Aus dem kühlen Nass - Fish

**Gebratenes Zanderfilet auf Zitronen-Buttersoße
mit Mandelbrokkoli und Salzkartoffeln** 15,80 €

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

Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat 13,90 €

Trout meuniere with parsley potatoes and cucumber salad



Vom Geflügel - Chicken

Hähnchenstreifen und Spätzle mit frischem Paprika und Brokkoli 11,50 €

Sliced chicken with swabish noodles and fresh red pepper and broccoli

**Hühnerbrustfilet mit einer Birnenhälfte und Bergkäse überbacken,
serviert mit Rösti - Ecken und einer feinen Rahmsoße** 13,90 €

*Chicken breast gratinated with pear and tyrolean cheese,
served with cream sauce and potatoes suisse style*



Vegetarisches - Vegetarian

Bunte Gemüseplatte mit Kartoffelpüree und 2 Spiegeleier	8,80 €
<i>Assorted vegetable with mashed potatoes and 2 fried eggs</i>	
Pfannengemüse in Tomatensoße angeschwenkt und mit Mozzarella überbacken, dazu reichen wir Baguette	8,90 €
<i>Vegetables with Tomatoes, Mozzarella Cheese and Baguette</i>	
Bavaria Knödelpfanne – Semmelknödel mit Rahmchampignons und Bergkäse gratiniert	9,90 €
<i>Slices of bread dumplings and mushrooms, baked over with cheese</i>	



Desserts und Süße Leckereien - Desserts

Bayerisch Creme mit feinen Waldbeeren	5,40 €
<i>Bavarian cream with wild berries</i>	
Tiroler Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis	5,50 €
<i>Tyrolean apple strudel with homemade vanilla ice cream</i>	
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Preiselbeeren-Apfelkompott	6,80 €
<i>Kaiserschmarrn – raisin omelet cut up into pieces</i>	

*Unseren Kaiserschmarrn bereiten wir ganz frisch zu und daher,
möchten wir Sie um etwas Geduld bitten.*

Heiße Getränke	€	Hot drinks	€
Tasse Cafe Creme	2,00	small cup of coffee	2,00
Großer Cafe Creme	2,60	Large cup of coffee	2,60
Espresso/	2,00	Espresso/	2,00
Espresso macchiato	2,20	Espresso macchiato	2,20
Cappuccino	2,60	Cappuccino	2,60
Milchkaffee	2,90	White coffee	2,90
Latte Macchiato	2,90	Latte Macchiato	2,90
Heiße Schokolade	2,40	Hot chocolate	2,40
Glas Tee	2,00	Glass Tea	2,00
Glühwein	3,50	Mulled wine	3,50
Jagatee	4,10	Jagatee - Hot spirit	4,10
Grog mit 4cl Pott Rum	4,10	Grog with 4cl Pott Rum	4,10

Biere frisch vom Fass			€	Draught beers			€
Original Münchener	0,3l	2,70		Original Münchener	0,3l	2,70	
Hell	0,5l	3,70		Light Ale	0,5l	3,70	
Premium Pils	0,3l	2,70		Premium Pils	0,3l	2,70	
	0,5l	3,70			0,5l	3,70	
Original Münchener	0,3l	2,70		Original Münchener	0,3l	2,70	
Dunkel	0,5l	3,70		Dark Beer	0,5l	3,70	
Hefe Weißbier,	0,3l	2,80		Hefe Weißbier,	0,3l	2,80	
naturtrüb	0,5l	3,80		naturtrüb	0,5l	3,80	
Radler,	0,3l	2,70		Radler	0,3l	2,70	
mit Zitronenlimonade****	0,5l	3,70		Shandy ****	0,5l	3,70	
Eine ganze Maß	1,0l	7,20		Maß beer (a whole litre)	1,0l	7,20	
Paulaner Flaschenbiere			€	Paulaner Bottled beers			€
Hefe Weißbier Dunkel	0,5l	3,80		Hefe Weißbier, dark	0,5l	3,80	
Weißbier kristallklar	0,5l	3,80		Weißbier kristall, clear	0,5l	3,80	
Salvator, Starkbier	0,5l	3,90		Salvator, strong beer	0,5l	3,90	
Münchner hell	0,33l	2,70		Light Ale	0,33l	2,70	
alkoholfrei				non alcoholic			
Hefe Weißbier,	0,5l	3,80		Weißbier,	0,5l	3,80	
alkoholfrei				non alcoholic			
Malztrunk	0,33l	2,50		Malztrunk (malt beer)	0,33l	2,50	
Berliner Weiße	0,33l	3,50		Berliner Weiße	0,33l	3,50	
Himbeer***/Waldmeister***				Raspberry***/Woodruff***			

Alkoholfreie Getränke		€	Non alcohol beverages		€
Coca Cola/	0,2l	1,90	Coca Cola/	0,2l	1,90
Coca light ^{*/**/**}	0,4l	3,40	Coca light ^{*/**/**}	0,4l	3,40
Coke Zero ^{**/**}	0,2l	1,90	Coke Zero ^{**/**}	0,2l	1,90
Fanta ^{**/**}	0,2l	1,90	Fanta ^{**/**}	0,2l	1,90
	0,4l	3,40		0,4l	3,40
Sprite ^{****}	0,2l	1,90	Sprite ^{****}	0,2l	1,90
	0,4l	3,40		0,4l	3,40
Original Almdudler	0,35l	2,80	Original Almdudler	0,35l	2,80
Kräuterlimonade			Austrian Lemonade		
Tafelwasser	0,2l	1,60	Tablewater	0,2l	1,60
	0,4l	2,80		0,4l	2,80
Römerquelle	0,33l	2,80	Römerquelle	0,33l	2,80
Mineralwasser - Prickelnd	0,75l	5,70	Mineralwater sparkling	0,75l	5,70
Mineralwasser - Medium			Mineralwater medium		
Mineralwasser - Still			Mineralwater still		
			Tap water per Person		1,40

Alkoholfreie Getränke		€	Non alcohol beverages		€
Apfelsaftschorle ****	0,2l	1,90	Apple juice	0,2l	1,90
	0,4l	3,40	with soda ****	0,4l	3,40
Schweppes	0,2l	2,40	Schweppes	0,2l	2,40
Bitter Lemon *****			Bitter Lemon *****		
Tonic Water *****			Tonic Water *****		
Ginger Ale **			Ginger Ale **		
Vaihinger	0,2l	2,00	Vaihinger	0,2l	2,00
Apfelsaft oder Orangensaft			Apple juice or Orange juice		
Vaihinger	0,2l	2,20	Vaihinger	0,2l	2,20
Kirsch-, Bananen-, Tomatensaft			Cherry, Banana, Tomato juice		

* Koffeinhaltig
 ** mit Farbstoff
 *** mit Süßstoffen(Cyclamat, Aspartam)
 **** Konservierungsstoff (Benzolsäure)
 ***** Chininhaltig

* contains coffeine
 ** contains colouring
 *** contains sweetener
 (Cyclamat, Aspartam)
 **** contains konservative (Benzoessäure)
 ***** contains quinine

Offene Weine		€	Open wines from Austria		€
Grüner Veltliner <i>Fruchtig und prickelnd</i>	0,2l	4,10	Grüner Veltliner <i>white, dry and fruity</i>	0,2l	4,10
Müller Thurgau <i>Halbtrocken und harmonisch</i>	0,2l	3,90	Müller Thurgau <i>white, halfdry</i>	0,2l	3,90
Rivaner <i>Lieblich, fruchtig</i>	0,2l	3,90	Rivaner <i>white, mild and fruity</i>	0,2l	3,90
Riesling <i>Trocken, ausgewogene Säure</i>	0,2l	4,30	Riesling classic <i>white, dry</i>	0,2l	4,30
Rosé vom Zweigelt <i>Trocken, fruchtig</i>	0,2l	4,10	Rosé vom Zweigelt <i>freshly fruit and dry</i>	0,2l	4,10
Blauer Zweigelt <i>Zarte Weichsel(Kirsch)note</i>	0,2l	4,10	Blauer Zweigelt <i>dry redwine</i>	0,2l	4,10
Merlot <i>Vollmundige, saftige Frucht</i>	0,2l	4,30	Merlot <i>light and dry redwine</i>	0,2l	4,30

Flaschenweine

Weißwein und Rosè		€
2012er Dany de Wet „Good Hope“ – Chardonnay, Südafrika <i>Touch von Zitrusfrucht und hefig-nussigen Noten</i>	0,75l	19,50
2012er Frauenweingarten – Grüner Veltliner Federspiel <i>Wachau, Österreich</i> <i>Duftig nach Birne, Pfirsich, Nougat und Nuss mit Charme</i>	0,75l	23,50
2011er „Von der Insel“, Sauvignon blanc, Rheingau, Deutschland <i>Dicht und intensiv, komplexe Stachelbeere</i>	0,75l	27,90
2011er Schloss Reinhartshausen – Riesling classic <i>Rheingau, Deutschland</i> <i>Feine Noten von frischen Äpfeln und Weinbergpfirsichen</i>	0,75l	29,90
2012er Rosè vom Stein, Weingut Prieler, Burgenland Österreich <i>Elegante saftige Fülle, cremige Frucht, frisch und ausgesprochen süffig!!!</i>	0,75l	24,50
Rotwein		
2011er El Circo, – Cabernet Sauvignon, Carinena, Spanien <i>Duftig nach Beeren und Kirschen</i>	0,75l	22,00
2011er Aumann – Merlot Classic, Thermenregion, Österreich <i>Weiche, geschmeidige und intensive Frucht, leichter Vanilleton</i>	0,75l	28,50
2009er Battenfeldspanier, – Spätburgunder, Holzfass, <i>Bodenheim Rheinhessen, Deutschland</i> <i>Saftige Aromen nach roten Beerenfrüchten und Cassis, feiner Kräuterton</i>	0,75l	29,50
2009er Tatone Montepulciano d’Abruzzo, DOC, Riserva, Italien <i>Rote, reife Frucht mit süßen bis würzigen Noten, ausgezeichnete Struktur</i>	0,75l	30,50
2010er Bayerlein, Neckenmarkter Cuvee, Burgenland, Österreich <i>Trocken, Nase nach Rosen und Brombeerkonfit, körperreich und dicht</i>	0,75l	33,50

Spirituosen 2cl	€	Spirits 2cl	€
Original Penninger Blutwurz brennend im Pfännchen serviert	2,80	Original Penninger Blutwurz served flamed	2,80
Bärwurz von Penninger	2,00	Bärwurz von Penninger	2,00
Enzian von Penninger	2,00	Enzian von Penninger	2,00
Obstler von Penninger	2,00	Obstler von Penninger	2,00
Österreichische Marille	2,20	Austrian Apricot	2,20
Nordhäuser Doppelkorn	2,00	Nordhäuser Doppelkorn	2,00
Malteser Kreuz	2,50	Malteser Kreuz	2,50
Linie Aquavit	2,60	Linie Aquavit	2,60
Remy Martin VSOP	3,50	Remy Martin VSOP	3,50
Williamsbirne	2,60	Williamsbirne	2,60
Waldhimbeergeist Ein wahrer Genuss aus Österreich!	4,40	Alte Waldhimbeere! Raspberry spirit - Austria!!!	4,40
Wodka „Moskovskaja“	2,30	Wodka „Moskovskaja“	2,30
Jägermeister	2,20	Jägermeister	2,20
Fernet Branca	2,40	Fernet Branca	2,40
Ramazotti	2,20	Ramazotti	2,20
Gurktaler Alpenkräuter 27%	2,00	Austrian Herb Bitter 27%	2,00
Underberg	2,90	Underberg	2,90
Baileys	2,40	Baileys	2,40
Ein Meter Obstler oder Marille	19,90	One Meter Obstler or Apricot	19,90
Glenfiddich 2cl	3,80	Glenfiddich 2cl	3,80
Single Malt Scotch-12 Jahre		Single Malt Scotch-12 Years	
Johnnie Walker 4cl	4,40	Johnnie Walker 4cl	4,40
Red Label Scotch		Red Label Scotch	
Jack Daniels 4cl	5,20	Jack Daniels 4cl	5,20