

SUPPEN / SOUPS

Hausgemachte kräftige Rinderbrühe / Homemade Consommé

- mit Frittaten / with Pancake Julienne (A+C+G) 4,50
- mit Leberknödel / with Liver Dumpling (A+C+G+L) 5,30

Knoblauchcremesuppe / Cream of Garlic Soup (A+G+O) 4,90

Mit Croutons / with Croutons

Tagessuppe / Soup of the Day 4,90

(bitte nach Allergenen erkundigen / please, ask staff about allergens)

VORSPEISEN / STARTERS

Knoblauchbrot / Garlic Bread (A+G) 4,90

Ziegenkäse mit Roter Bete, Blattsalat und gerösteten Walnüssen mit feinem Dressing

Goat's Cheese with Beetroot, Green Leaves and Roasted Walnuts (A+G+H+N) 8,90

Frittierte Calamari / Fried Calamari (A+C+G+N+R) 9,90

In Zitronenpfeffer-Panier mit Sweet Chilli Mayonnaise / in Lemon Pepper Crust with Sweet Chilli Mayonnaise

Hummus hausgemacht / Homemade Hoummus (A+N+P) 7,90

Aus Kichererbsen mit Brot / From Chickpeas with Bread

Entenleberterrinen hausgemacht / Homemade Duck Liver Terrine (A+O) 8,90

Mit Speck, Zwiebel und Crostini / With Bacon, Onion and Crostini

SALATE / SALADS

Grüner Salat / Green Salad (H+N+O) 4,90

Gemischter Salat / Mixed Salad (H+N+O)

Klein / Small 5,90

Groß / Large 9,30

Maximilian Salat / Maximilian's Salad (A+G+H+N+O) 12,90

Gemischter Salat mit Karree Speck, Sonnengetrockneten Tomaten, Schafkäse, Oliven und Rucola

Mixed Salad with Air-Dried Ham, Sundried Tomatoes, Feta Cheese, Olives and Rocket

Salat mit Hühnerbruststreifen / Spicy Chicken Salad (A+N+O) 14,90

Würzige gegrillte Hühnerbruststreifen auf gemischtem Salat mit Limetten, Koriander und Chilli Dressing

Mixed Salad with Spicy Grilled Strips of Chicken Breast on a Lime, Coriander and Chilli Dressing

TIROLER WIRTSCHAUSKUCHL / TYROLEAN CUISINE


- Tiroler Gröstl / Tyrolean Gröstl** (C+L+N+O) **12,90**
Röstkartoffeln mit Rindfleisch, Speck, Braunschweiger, Spiegelei und Krautsalat
Roasted Potatoes with Beef, Bacon, Sausage, Onion, Fried Egg and Cabbage Salad
- Kasspatzln / Tyrolean Cheese Pasta** (A+C+G+H+N+O) **12,90**
Mit Grünem Salat / With Green Leaves
- Schlutzkrapfen / Tyrolean Style Ravioli** (A+C+G+H+N+O) **14,90**
Teigtaschen mit Spinatfüllung und Schnittlauch-Käse Füllung, Parmesan, Brauner Butter und Grünem Salat
Ravioli filled with Spinach and Chives & Cheese, served with Parmesan, Nut Butter and Green Leaves

ÖSTERREICHISCHE KÜCHE / AUSTRIAN CUISINE

- Zwiebelrostbraten / Austrian Style Steak with Fried Onions** (A+G+L) **24,90**
Mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Gerösteten Zwiebeln, Bratenjus
With Green Beans, Bacon, Roasted Potatoes and Fried Onions, Beef Jus
- Putenspiess / Turkey Brochette** (G+N+O) **16,90**
Mit Risotto mit getrockneten Cherry Tomaten und Blattsalat
With Risotto with Semi-Dried Cherry Tomatoes and Green Leaves
- Cordon Bleu vom Schwein / Pork** (A+C+G+L+N+O) **16,90**
Mit Kartoffelsalat / With Potato Salad
- Wiener Schnitzel vom Schwein / Pork Schnitzel** (A+C+G+L+N+O) **13,90**
Mit Kartoffelsalat / With Potato Salad

**Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach unseren Tagesempfehlungen.
Please ask our service staff about daily specials.**

**Alle Speisen sind frei von Palmöl!
All our dishes are palm oil free!**

Find us on   #maximilian_stanton

MAXIMILIAN SPECIALS

Spare Ribs nach Geheimrezept (A+C+D+F+L+O+R) Spare Ribs with Homemade Secret Sauce Mit Pommes Frites / With French Fries	18,90
Saftige Rindfleischripperl / Juicy Beef Ribs Mit Röstkartoffel und Wintergemüse / With Roast Potatoes and Winter Vegetables	24,90
Zarte Schweinsbackerl / Tender Pork Cheeks (G+L+M+O) Geschmort in Rotwein, serviert mit Wintergemüse und Polenta Braised in Red Wine, served with Winter Vegetables and Polenta	16,90
Risotto nach Art des Hauses / Chef's Risotto (C+G+O)	14,90
Spaghetti Aglio e Olio (A+C+G+L) Mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und Frischem Parmesan / With Garlic, Extra Virgin Olive Oil, Chili and Fresh Parmesan	12,90
Maximilian Burger XL (A+C+F+G+M+N+P) Mit Rindfleisch, Speck und Käse, Pommes Frites / Beef Patty with Bacon and Cheese, French Fries	16,90

GRILL

Entrecôte 220g (Allergene auf Anfrage) Serviert mit Babykartoffeln und Wintergemüse und einer Sauce nach Wahl Served with New Potatoes and Winter Vegetables, and a Choice of one of the Sauces	30,90
Mixed Grill (Allergene auf Anfrage) Rindfleisch, Schweinefleisch und Pute mit Pommes Frites und Blattsalat und einer Sauce nach Wahl Beef, Pork and Turkey with French Fries and Green Leaves, Choice of one of the Sauces	23,90

Auswahl an Saucen / Choice of Sauces:

Grüne Pfeffersauce, Pilzrahmsauce, Rotwein Jus, Kräuterbutter, BBQ Sauce
Green Peppercorn Sauce, Wild Mushroom Sauce, Redwine Jus, Herb Butter, BBQ Sauce

Extra Saucen / Extra Sauces 1,50

Extra Ketchup, Mayo, Senf 0,50

Saftiger Schweinsbraten vom Bauch / Grilled Pork Belly (A+C+L+M+R) Mit Rotkraut und Serviettenknödel, Jus / With Red Cabbage and Dumplings, Jus	16,90
---	--------------

FISCH / FISH

Frittierte Calamari / Fried Calamari (A+C+G+H+N+R) In Zitronenpfeffer-Panier mit Blattsalat, Sweet Chili Mayonnaise und Pommes Frites In Lemon Pepper Crust with Green Leaves, Sweet Chili Mayonnaise and French Fries	17,90
Frisches Saiblingsfilet / Fresh Filet of Char (A+D+G+L) Gegrillt mit Kräutern, serviert mit Babykartoffeln, Blattspinat und Knoblauchbuttersauce Grilled in Herbs, served with New Potatoes, Sautéed Spinach and Garlic Beurre Blanc	18,90

FÜR UNSERE KLEINEN / KID'S MENU

Kinderschnitzel mit Pommes Frites / with French Fries (A+C+G+L)	8,90
Frankfurter mit Pommes Frites / with French Fries	5,90
Fischstäbchen / Fish Fingers mit Pommes Frites / with French Fries (A+C+D+G)	6,90
Chicken Nuggets mit Pommes Frites / with French Fries (A+C+G+L)	6,90

NACHSPEISEN / DESSERTS

Apfelstrudel / Apple Strudel (A+C+G+H+O) Mit Sahne oder Vanille Sauce / with Whipped Cream or Vanilla Sauce	5,90
Schokoladen Soufflé / Chocolate Pudding (A+C+G+F) Mit Vanilleeis, Sahne und Schokoladensauce With Vanilla Ice Cream, Whipped Cream and Chocolate Sauce	8,90
Crème Brûlée (C+G+O)	6,90
Käsekuchen / Cheese Cake (A+C+E+F+G+H+N+O) Mit Sahne / with Whipped Cream	6,90
Hausgemachter Kuchen / Homemade Cake (A+C+G+H+O) Mit Sahne / With Whipped Cream	4,90

ITALIENISCHES EIS / ITALIAN ICE CREAM

(A+C+E+F+G (ausgenommen Sorbets / sorbet ice cream excluded))

Heiße Liebe / Hot Love Vanilleeis, Heiße Waldbeeren, Sahne / Vanilla Ice Cream, Hot Forest Berries, Whipped Cream	8,50
Coupe Denmark Vanilleeis, Schokosauce, Sahne / Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce, Whipped Cream	8,10
Stracciatella Becher / Stracciatella Cup Stracciatella Eis mit Eierlikör und Sahne / Stracciatella Ice Cream with Egg Liqueur and Whipped Cream	8,50
Kinderbecher / Kid's Cup Zwei Kugeln Eis mit Smarties und Sahne / Two Scoops with Smarties and Whipped Cream	5,90
Kugel Eis / Scoop of Ice Cream Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Mango, Zitrone Vanilla, Chocolate, Strawberry, Stracciatella, Mango, Lemon	1,80

Extra Sahne / Extra Whipped Cream 0,70

Alle Preise in Euro inklusive MwSt., exklusive Bedienungszuschlag.
All prices in Euro, VAT included. Service Charge not included.
(If you were happy with our service you are welcome to leave a tip between 8-10%)

ALLERGENLEGENDE / ALLERGENS

A: Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse

Gluten containing food

B: Krebstiere

Crustacean containing food

C: Eihaltige Gerichte

Egg containing food

D: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fish containing food

E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Peanuts and peanut containing products

F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Soybeans and soy products

G: Milch und Laktose

Milk and Lactose containing products

H: Schalenfrüchte (Nüsse)

Nuts

L: Sellerie und selleriehältige Produkte

Celery and celery containing products

M: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Mustard seed and mustard containing products

N: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesame seeds and sesame containing products

O: Sulfite

Sulphites

P: Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lupines and lupine containing products

R: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Mollusks and mollusk containing products