

Willkommen im

# Ammergauer Maxbräu

Es gibt Traditionen, die es wert sind, fortgeführt zu werden. Dazu gehört auch das Brauen eines Bieres, das so urtypisch und unverwechselbar ist wie der Ort, an dem es gebraut wird. Überzeugen Sie sich von unserer Braukunst und genießen Sie dazu eine unkomplizierte Küche auf der Grundlage bester und frischer Erzeugnisse aus der Region. Besonderes Augenmerk bitten wir auf unsere „Maxbräu“ Gerichte zu legen, bei denen wir unsere Brauspezialitäten mit den Produkten der Küche verbinden. Wir versichern Ihnen, dass wir keinerlei Zusatz- und Haltbarkeitsstoffe bei unseren hausgemachten Erzeugnissen verwenden.

Bei uns wird nicht nur unverfälscht gebraut, sondern auch ehrlich gekocht – und das werden Sie schmecken. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und angenehme Stunden in unserem Ammergauer Maxbräu.

Ihre Familie Schmidt – Heinen

## *[Aus der Suppenküche]*

**„Maxbräu“ Zwiebel-Bier-Suppe**

Bierbrot-Croûton

€ 6,90

**Pfifferlingcremesuppe**

Bacon - Krusteln

€ 7,80

## *[Aus dem Garten]*

**Kleiner gemischter Salat**

€ 5,50

**Bunter Gärtnersalat mit Hausdressing**

Bierbrot-Chips, Granatapfelkerne, Kresse mix

€ 12,50

*wahlweise mit*

**gebratenen Pfifferlingen**

Bacon, Petersilie

€ 17,50

*oder*

**gratiniertem Ziegenkäse**

Ammergauer Bergblütenhonig

€ 17,80

## ***[Vorspeisen]***

### **Flusskrebs-Cocktail**

Melone, Dill, Mini- Romanasalat

€ 13,60

### **Tatar vom bayerischen Weiderind - pikant zubereitet**

Wachtelei, Bierbrot, Butter, Wildkräutersalat

100g € 13,50

200g € 19,80

### **Carpaccio vom bayerischen Weiderind mit Pesto gerollt**

Limonenmarinade, Rucola, Parmesan

€ 16,80

## *[Vegetarisch & Vegan]*

### **Ettaler Bergkäsespätzle**

Röstzwiebeln, kleiner Gärtnersalat  
€ 13,90

### **Süßkartoffel-Gemüse-Curry**

Kokosmilch, Cranberries, Basmatireis, Kresse mix  
*(laktose- und glutenfrei)*  
€ 15,50

### **Pfifferlinge à la crème**

Semmelknödel  
€ 16,50

## *[Aus heimischen Gewässern]*

### **Gebratene Gebirgsbachforelle „Müllerin“**

vom Ammergauer Züchter Köpf  
Kartoffeln, kleiner Gärtnersalat  
€ 19,90

### **Kross gebratenes Seesaiblingsfilet**

Blattspinat, Selleriepüree,  
Pfifferling-Schnittlauchsauce  
€ 22,50

## **[„Maxbräu“ Klassiker]**

### **Ofenfrischer Krustenbraten vom Landschwein**

Biersauce, Bayerisch Kraut, Kartoffelknödel

€ 12,90

### **Knusprig gebackene „Maxbräu“ Pfefferhaxe**

Sauerkraut, Kartoffelknödel

€ 14,90

### **„Maxbräu“ Pulled Pork Burger**

„Maxbräu“ Bier-Barbecue-Sauce, mariniertes Weißkraut

Tomate, Zwiebel, Süßkartoffel-Pommes, Zitronendip

€ 15,90

### **„Maxbräu“ Biersaft-Gulasch**

Böhmische Knödel, Crème fraîche

€ 17,80

## *[Von der Weide & heimischer Jagd]*

### **Maispouardenbrust**

Chorizo, Peperonata, Süßkartoffel-Gnocchis, Pestosauce

€ 18,90

### **In Rotwein geschmorte Almochenschulter**

Wurzelgemüse, Selleriepüree

€ 19,50

### **Tafelspitz vom bayerischen Milchkalb**

Bouillonkartoffeln, Gemüsejulienne, frischer Meerrettich

€ 21,50

### **Wiener Schnitzel vom Werdenfelser Milchkalb**

Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren

€ 25,90

### **Steak von der bayerischen Premium Rinderlende**

Rotweinsauce, Zwiebel-Marmelade, wilder Broccoli,

Kartoffelgratin

€ 29,50

## ***[Brotzeiten]***

### **„Maxbräu“ Wurstsalat**

Kalbslyoner, Ettaler Käse, Radieschen, Bierbrot

€ 9,90

### **Flammkuchen „Klassik“**

Schmand, Speck, Zwiebeln

€ 13,90

### **Flammkuchen „Wild“**

Rohschinken vom Werdenfelser Reh, Brie,

Preiselbeere, Feldsalat

€ 15,50

### **Flammkuchen „Vegetarisch“**

Ziegenkäse, Tomaten, Rucola

€ 16,50

### **„Maxbräu“ Brotzeitbrett'1**

Aufschnitt, Salami, Pfefferbeißer, Landjäger,

zweierlei Presssack, Obazda, Ettaler Käse,

Mixed Pickles, Butter, „Maxbräu“ Bierbrot

€ 14,90

## **[Naschwerk]**

### **Kugel Eis**

(Vanille, Erdbeere, Schokolade)

€ 2,00

### **Warmer Apfelstrudel**

Vanilleeis, Sahne

€ 7,50

### **Variation von hausgemachten Sorbets**

*(laktose- und glutenfrei)*

€ 7,90

### **Erdbeer-Crème Brûlée**

mit Bourbon Vanille und Rhabarbersorbet *(glutenfrei)*

€ 8,50

### **Warmer Schokoladenkuchen**

mit flüssigem Kern, Passionsfruchtsorbet

€ 8,90

### **„Maxbräu“ soufflierter Kaiserschmarrn**

Vanilleeis, Apfelkompott, Preiselbeeren

*(Bitte geben Sie der Küche ca. 20 Minuten Zeit)*

€ 17,90

Pro Extrateller mit Beilagen (Vanilleeis, Apfelkompott,  
Preiselbeeren) berechnen wir € 4,50

***Unseren Kaiserschmarrn gibt es von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr***

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und Service.



## [Alkoholfreie Getränke]

**Wasser** **0,3l** **0,4l** **1,0l**  
 Tafelwasser still / spritzig € 2,20 € 2,50 € 4,50

**0,25l** **0,75l**  
 Plose Naturale / Frizzante € 2,80 € 5,80

**Softdrinks**<sup>1,3,9</sup> **0,3l** **0,4l**  
 Cola, Coca Cola Light,  
 Limonade, Spezi € 2,90 € 3,50

**Thomas Henry**<sup>1,3,10</sup> **0,2l**  
 Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon € 3,20

**Fruchtsäfte** **0,2l** **0,4l**  
 Apfel-, Orangen-, Trauben-,  
 Sauerkirsch-, Johannisbeer-, Rhabarbersaft € 3,20 € 4,90

**Fruchtsaftschorlen** **0,3l** **0,4l**  
€ 3,30 € 3,90

**Heißgetränke**<sup>9</sup>

Café Crème / HAG / Americano	€ 3,50
Espresso	€ 2,60
Espresso macchiato	€ 2,80
Espresso doppelt	€ 3,90
Milchkaffee	€ 3,90
Cappuccino / Latte Macchiato	€ 3,90
Heiße Schokolade	€ 3,90
Glas Tee (verschiedene Sorten)	€ 2,90
Irishcoffee	€11,00



Unsere Kaffeespezialitäten bereiten wir mit einem besonders milden  
*Monsooned Malabar* Kaffee von der Indischen Westküste zu.

1) Farbstoff, 3) Antioxidationsmittel, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 12) enthält eine Phenylalaninquelle

## [„Maxbräu“-Biere]

<i>Ammergauer Maxbräu</i>	<i>0,3l</i>	<i>0,5l</i>
Naturtrübes Kellerbier 4,9 Vol%	€ 2,80	€ 3,90
Maxbräu Radler	€ 2,80	€ 3,90
Maxbräu Kellerbier Meter		€ 24,00



Unser **Ammergauer Maxbräu** ist ein obergäriges Kellerbier mit 4,9% Alkoholgehalt und 11,8 % Stammwürze. Für unser Bier verwenden wir Wiener, Pilsner und Dinkel Malz sowie feinsten Aromahopfen (Hersbrucker Spät).

<i>Meckatzer</i>	<i>0,5l</i>
Alkoholfreies Weißbier	€ 3,90
<i>Meckatzer</i>	<i>0,3l</i>
Alkoholfreies Helles	€ 2,90

## [Wein]

<i>Weißweine</i>		<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>	<i>0,75l</i>
2017	<b>Weißburgunder, trocken 14%</b> Sascha Montigny, Nahe	€ 5,10	€ 8,90	€ 32,-
2018	<b>Blanc de Noir, trocken 13,5%</b> Spätburgunder & St. Laurent Sascha Montigny, Nahe	€ 5,10	€ 8,90	€ 32,-
2016	<b>Riesling, trocken oder feinherb</b> Sascha Montigny, Nahe 13% 12,5%	€ 4,10	€ 6,90	€ 29,- <i>1,0l</i>
2017	<b>“Due”</b> <b>Chardonnay Sauvignon 12%</b> Agricola Russolo Rino, Italien	€ 5,10	€ 8,90	€ 32,-
<i>Rosé</i>				
2017	<b>Rose, trocken 11,5%</b> Weingut der Grafen Neipperg Württemberg	€ 3,90	€ 6,90	€ 25,-
<i>Rotweine</i>				
2017	<b>Les Deux, trocken 13%</b> Spätburgunder & Dunkelfelder Sascha Montigny, Nahe	€ 5,10	€ 8,90	€ 32,-
2017	<b>Shiraz Diamond Collection 13,5%</b> Rosemount Estate, Australien	€ 4,40	€ 7,90	€ 28,-
2017	<b>“Due”</b> <b>Merlot-Cabernet Sauvignon 12%</b> Agricola Russolo Rino, Italia	€ 5,10	€ 8,90	€ 32,-
	<b>Weinschorle (Rot, Weiß)</b>	<b>0,3l</b>		€ 5,50,-

**Fragen Sie auch nach unserer umfangreichen Weinkarte!**

## [Spirituosen]

### *Aperitiv*

Winzersekt Pinot Nior Blanc de Noirs	0,1l	€ 6,-
Valdo Cuvée di Boj	0,1l	€ 6,-
Braumeister Aperol / Aperol Spitz	0,2l	€ 6,50
Hugo	0,2l	€ 6,50
Campari	4cl	€ 4,90
Campari Orange / Soda	4cl	€ 7,50
Martini bianco, rosso, extra dry	5cl	€ 4,90
Sherry Sandeman Medium Dry	5cl	€ 4,90
Sherry Tio Pepe Dry	5cl	€ 4,90
Portwein Sandeman (weiß oder rot)	5cl	€ 4,90

### *Obstbrände*

Gebirgsenzian 40% Vol	2cl	€ 3,50
Bayerl's Obstler aus dem Holzfass 40% Vol	2cl	€ 3,80
Bayerl's Zwetschge 42% Vol	2cl	€ 3,80
Bayerl's Williams-Christ-Birnen-Brand 40% Vol	2cl	€ 3,80
Bayerl's Himbeergeist 40%vol	2cl	€ 3,80
Dirkers Haselnussgeist 40% Vol	2cl	€ 5,-
Dirkers Mirabellenwasser 40% Vol	2cl	€ 5,-

### *Grappa*

La Mia Grappa di Amarone 40% Vol	2cl	€ 5,-
Le 18 Lune Stravecchia 41% Vol	2cl	€ 6,-

### *Bitter*

„Maxbräu“ Kräuter-Bitter 35% Vol	2cl	€ 3,80
Averna 29% Vol	2cl	€ 3,80
Ramazotti 30% Vol	2cl	€ 3,80
Cynar 16,5% Vol	2cl	€ 3,80
Pastis 45% Vol	2cl	€ 3,80
Fernet Branca 39% Vol	2cl	€ 3,80
Jägermeister 35% Vol	2cl	€ 3,-

### ***Liköre***

„Maxbräu“-Bierlikör / mit Sahne 12,5% Vol	2cl	€ 3,-/ 3,50
Baileys Irish Cream 17% Vol	2cl	€ 3,50
Amaretto di Saronno 28% Vol	2cl	€ 3,50
Grand Marnier 40% Vol	2cl	€ 3,50
Cointreaux 40% Vol	2cl	€ 3,50

### ***Aquavit***

Malteser Aquavit 40% Vol	2cl	€ 3,60
Jubiläums Aquavit 40% Vol	2cl	€ 4,-
Linie Aquavit 41% Vol	2cl	€ 4,-

### ***Wodka***

Absolut 40% Vol	2cl	€ 3,50
Belvedere 40% Vol	2cl	€ 4,50
Finlandia 40% Vol	2cl	€ 5,50

### ***Gin***

Gordons dry Gin 37,5% Vol	2cl	€ 3,00
Bombay Sapphire Gin 40% Vol	2cl	€ 3,50

### ***Weinbrand / Cognac / Brandy***

Asbach Uralt 38% Vol	2cl	€ 3,50
Carlos I 40% Vol	2cl	€ 4,50
Remy Martin V.S.O.P 40% Vol	2cl	€ 5,50
Château de Montifaud V.S.O.P. 40% Vol	2cl	€ 6,-
Metaxa Reserva 30 J. 40% Vol	2cl	€ 7,50
Hennessy XO 40% Vol	2cl	€ 11,00

### ***Armagnac / Calvados***

Bas – Armagnac		
Baron Gaston Legrand 40% Vol	2cl	€ 5,50
Calvados Dauphin Hors D'Age 40% Vol	2cl	€ 5,50

### *Whiskey*

Jack Daniels 40% Vol	2cl	€ 3,40
Jim Beam 40% Vol	2cl	€ 3,40
Tullamore Dew 40% Vol	2cl	€ 3,40
Johnnie Walker Red Label 40% Vol	2cl	€ 3,90
Johnnie Walker Black Label 40% Vol	2cl	€ 5,00
Chivas Rega 40% Vol	2cl	€ 5,00

### **Single Malt**

Slyrs Bavarian Single Malt 43% Vol	2cl	€ 5,50
Oban 14 J. 43% Vol	2cl	€ 5,50
Lagavulin 16 J. 43% Vol	2cl	€ 6,50
Glenmorangie 18 J. 43% Vol	2cl	€ 7,50

### *Tequilla*

José Cuervo classic 38% Vol	2cl	€ 4,00
José Cuervo gold 38% Vol	2cl	€ 4,00

### *Rum*

Bacardi Superior 37,5% Vol	2cl	€ 3,50
Havanna Club 3 Jahre 40% Vol	2cl	€ 3,50
Ron Zacapa 23 Solera 40% Vol	2cl	€ 6,50

### *Longdrinks & Cocktails*

Rüscherl (Asbach – Cola)	€ 7,-
Cuba Libre (Bacardi – Cola)	€ 7,-
Screwdriver (Wodka – Orange)	€ 7,-
Gin Tonic	€ 7,-