

[Vorspeisen]

Tatar vom bayerischen Weiderind - pikant zubereitet

mit Wachtelei, Wildkräutersalat, „Maxbräu“
Bierbrot und Butter
100g 13,50
200g 19,80

Flusskrebs-Cocktail

mit Melone, Dill, Mini-Romanasalat,
Orangenfilets und „Maxbräu“ Bierbrot
13,90

[Suppen]



Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis
mit Kürbiskernen und Kernöl
7,90



Pfifferlingcrèmesuppe
mit Sahnehaube und Croûtons
7,90



„Maxbräu“ Zwiebel-Bier-Suppe
mit Käse-Bierbrot-Chip
6,90

[Aus dem Garten]



Kleiner Gärtnersalat mit Hausdressing
5,90

„Fitness Salat“ mit Hausdressing



mit Mango und Cashewkernen 12,90



dazu Ziegenkäse und Honig 17,90



dazu sautierte Pfifferlinge 17,90



dazu gebratene Rinderstreifen 18,90

[Vegetarisch-Vegan]



Ettaler Bergkäsespätzle
mit Röstzwiebeln und kleinem Gärtnersalat
13,90



Goa Gemüse aus dem Wok
mit zweierlei Sesam und Duftreis
13,90



„Maxbräu“ Brotsalat
geröstetes Bierbrot, Büffel Mozzarella,
Basilikum, Tomaten und Olivenöl
17,90



Frische Pfifferlinge in Rahm
mit Semmelknödel
15,90

[Aus dem Wasser]

**Gebratene Gebirgsbachforelle
„Müllerin“
vom Ammergauer Züchter Köpf
mit Weißweinschaum,
Kartoffeln und kleinem Gärtnersalat
19,90**

[„Maxbräu“ Klassiker]

**Ofenfrischer Krustenbraten
vom Landschwein
mit Biersauce, Blaukraut
und Kartoffelknödel
13,90**

**Knusprig gebackene
„Maxbräu“ Pfefferhaxe
mit Pfefferrahmsauce, Sauerkraut
und Kartoffelknödel**

16,90
zu zweit mit einem Extra Teller Beilagen
zuzüglich
9,50

**„Maxbräu“ Pulled Pork Burger
„Maxbräu“ Bier-Barbecue-Sauce,
mariniertes Weißkraut, Tomate, Zwiebel,
Süßkartoffel-Pommes und Zitronendip
15,90**

Zwiebelrostbraten
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln
und knackigem Gärtnersalat
22,90

**Wiener Schnitzel
vom Werdenfelser Milchkalb
mit Kartoffel-Gurkensalat
und Preiselbeeren
24,90**

**„Maxbräu“ Biersaftgulasch
im Pfandl serviert mit Crème fraîche
und Böhmisches Knödeln
18,90**

Unser Hausdressing: Olivenöl, Rapsöl, weißer
Balsamico, Gewürze
Alle unsere Preise verstehen sich in Euro
Inklusive Mehrwertsteuer

[Flammkuchen]

Flammkuchen „Klassik“

mit Schmand, Speck und Zwiebeln
13,90



Flammkuchen „Vegetarisch“

mit Ziegenkäse, Tomaten und Rucola
16,90

[Naschwerk]



Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne
7,90



Variation von hausgemachten Sorbets

(laktose- und glutenfrei)
7,90



Tonkabohnen-Crème brûlée

mit Mangosorbet
(glutenfrei)
8,90

von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr

„Maxbräu“ soufflierter Kaiserschmarrn“

in der Pfanne serviert

mit Vanilleeis, Apfelkompott und
Preiselbeeren
17,90

Bitte geben Sie der Küche ca. 30 Minuten Zeit

Am Besten zu zweit genießen!

Extrateller mit Beilagen

(Vanilleeis, Apfelkompott, Preiselbeeren)
4,90

[Brotzeiten]

„Maxbräu“ Wurstsalat

mit Kalbslyoner, Ettaler Bergwiesenkäse,
Radieschen und „Maxbräu“ Bierbrot
9,90

„Maxbräu“ Brotzeitbrett 1

mit Aufschnitt, Salami, Pfefferbeißer,
Landjäger, „Maxbräu“ Wurstsalat,
Mixed Pickles, zweierlei Presssack,
Obazda, Ettaler Käse,
Butter und „Maxbräu“ Bierbrot
14,90

[„Maxbräu“-Biere]

Ammergauer Maxbräu

Naturtrübes Kellerbier	0,3l	3,10
	0,5l	4,20
Maxbräu Radler	0,3l	3,10
	0,5l	4,20
Saisonbier	0,3l	3,30
	0,5l	4,50

[alkoholfreie Getränke]

Wasser

Tafelwasser still / spritzig	0,4l	2,90
	1,0l	4,90
Plose Naturale / Frizzante	0,25l	2,80
(Mineralwasser)	0,75l	6,20

Limonaden

Cola, Orange	0,3l	2,90
Spezi, Zitrone	0,4l	3,50
Coca Cola light, Zero	0,33l	3,60
Bio Ingwer Limonade handgemacht		
(Bio Ingwer Sirup, Minze, Limette,		
spritziges Wasser)	0,3l	3,90

Fruchtsäfte

	0,2l	2,60
	0,4l	4,20
Fruchtsaftschorlen	0,3l	3,30
	0,4l	3,90

Hidde Schbrudl

Allgäuer Kräuterlimonade	0,5l	3,90
--------------------------	------	------

[Weine]

Pinot Grigio	0,2l	8,90
IGT-trocken		
Terre di Chieti, Italien		
Tetuna Rose	0,2l	6,90
Qualitätswein halbtrocken		
Goldenits Burgenland		
Spätburgunder	0,2l	8,90
Sascha Montigny, Nahe		
viele weitere offene Weine!		

[Spirituosen 2cl]

Obstler aus dem Holzfass	3,60
Nonino Reserva aus der Pipette	9,50
„Maxbräu“ Kräuter -Bitter	3,80
Heißer „Maxbräu“-Bierlikör / mit Sahne	3,-/ 3,50

Für weitere Getränke sprechen Sie uns gerne an !



vegetarisch



vegan