

Willkommen im / welcome to

Ammergauer Maxbräu

Es gibt Traditionen, die es wert sind, fortgeführt zu werden.

Dazu gehört auch das Brauen eines Bieres,
dass 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.

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.

Some traditions are worth preserving.

We believe that brewing a Bavarian beer, one as full of character and unique as the place
in which it is brewed, is one of those traditions.

We have created a beer that is pure and brewed according to artisanal methods.

Acquaint yourself with our art of brewing and enjoy our straightforward,
carefully prepared cuisine based on fresh products.

All dishes prepared with our „Maxbräu beer“ are marked.

We hope you are enjoying our Ammergauer Maxbräu.

Ihre Familie Schmidt – Heinen / Yours Family Schmidt-Heinen

Wenn Sie einen speziellen Wunsch haben, zum Beispiel Vegetarier oder Veganer sind
beziehungsweise aus gesundheitlichen Gründen auf gewisse Lebensmittel verzichten müssen,
ist unser Küchenteam sehr gerne bereit ein auf Sie abgestimmtes Gericht zu kreieren.

Sprechen Sie mit uns denn wir möchten, dass Sie unser Haus
als glücklicher Gast verlassen und gerne wiederkommen!

In case you have a special wish, for example you are vegetarian or vegan or you abstain from eating certain food for
health reasons, our kitchen team will be pleased
to create an individually plate for you. Talk to us. We would like you to leave our restaurant
as a happy guest and return with pleasure!



vegetarisch



vegan

Dreierlei Aufstriche mit „Maxbräu“ Bierbrot
three different spreads with „Maxbräu“ beer bread

8 €

[Aus der Suppenküche / from the soup kitchen]

Leberknödelsuppe
liver dumpling soup

9 €

Kürbiscremesuppe
pumkin creme soup

9 €

[Aus dem Garten / from the garden]

Winterlicher Salat

Chicoree / Radicchio / Granatapfel / Nüsse / Hausdressing

winter salad

endives / radicchio / pomegranate / nuts / homemade dressing

13 €

Caesar Salad

Zander im Speckmantel

Caesar salad

Pikeperch wrapped in bacon

16 €



Hausdressing: Olivenöl, Rapsöl, weißer Balsamico, Gewürze
our dressing: olive oil, rapeseed oil, white balsamic vinegar, spices

[„Maxbräu“ Klassiker / classics]

Ofenfrischer Krustenbraten vom Landschwein
mit „Maxbräu“-Biersauce / Blaukraut / Kartoffelknödel

Roasted pork with crispy crust
with „Maxbräu“-beer sauce / red cabbage / potato dumplings
19 €

Knusprig gebackene „Maxbräu“ Pfefferhaxe
Pfefferrahmsauce / Sauerkraut / Kartoffelknödel

Baked „Maxbräu“ pepper knuckle of pork
pepper sauce / pickled cabbage / potato dumplings
19 €

für zwei mit einem extra Teller Beilagen
for two persons with one extra plate side dishes
zuzüglich / plus

9€

Solange der Vorrat reicht!
Limited amount!

„Maxbräu“ Pulled Pork Burger
„Maxbräu“ Bier-Barbecue-Sauce / Mariniertes Weißkraut /
Tomate / Zwiebel / Süßkartoffel-Pommes / Zitronendip

„Maxbräu“ pulled pork burger
„Maxbräu“ beer barbecue sauce / marinated white cabbage /
tomato / onion / sweet potato fries / lemon dip

18 €

Wiener Schnitzel vom Werdenfelser Milchkalb

Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren

Wiener Schnitzel from Bavarian milk veal

potato-cucumber salad / cranberry jam

29 €

Almochsen Lendensteak

Kräuterbutter / Pommes Frites / Beilagensalat

Steak „Maxbräu“, bavarian premium tenderloin

herbal butter / French fries / side salad

33 €

[Vegetarisch / vegetarian]



Ettaler Bergkäsespätzle

Röstzwiebeln / Gärtnersalat

Bavarian „Käsespätzle“ (cheese noodles)

fried onions / small mixed salad

16 €

[Aus dem Wasser / out of the water]

Zander

Winterliches Wurzelgemüse / Kartoffelstampf

Pikeperch

winter root vegetables / mashed potatoes

31 €

[Flammkuchen / Tarte flambée]

Flammkuchen „Klassik“

Schmand / Speck / Zwiebeln

tarte flambée "classic"

sour cream / bacon / onions

14 €



Flammkuchen „Vegetarisch“

Kürbis / Apfel

tarte flambée "vegetarian"

pumpkin / apple

15 €

[Brotzeiten / Bavarian light meals]

„Maxbräu“ Wurstsalat

Kalbslyoner / Ettaler Bergwiesenkäse / Radieschen /

„Maxbräu“ Bierbrot

„Maxbräu“ sausage salad

with veal-sausage / „Ettaler“ cheese / radish / „Maxbräu“ beer bread

13 €



„Maxbräu“ Obazda

Cremiger gewürzter Camembert / Ringe von der roten Zwiebel /

Salat-Bouquet / „Maxbräu“ Bierbrot

„Maxbräu“ bavarian cream-cheese

Creamy Camembert / red onion rings / salad bouquet / „Maxbräu“ beer bread

13 €

[Naschwerk / sweets]



Warmer Apfelstrudel

Vanilleeis / Sahne

Warm apple strudel

vanilla ice cream / whipped cream

9 €



Maxbräu Bier Eis

Maxbräu beer ice cream

10 €



Kürbis-Crème Brûlée

Mangosorbet

Pumpkin Crème Brûlée

mango sorbet

11 €



„Maxbräu“ soufflierter „Kaiserschmarrn“ in der Pfanne serviert

Vanilleeis / Apfelkompott / Preiselbeeren

original „Maxbräu“ Soufflé „Kaiserschmarrn“ served in a pan

vanilla ice cream / apple compote / cranberry

19 €

Extrateller mit Beilagen (Vanilleeis, Apfelkompott, Preiselbeeren)

extra plate (vanilla ice cream / apple compote / cranberry)

7 €

*Bitte geben Sie uns ca. 35 Minuten Zeit. Ideal zu zweit genießen!
Please allow approx. 35 minutes time for preparation. Perfect for two!*

[alkoholfreie Getränke / soft drinks]

Wasser / water

Tafelwasser still / spritzig	0,4l	2,9
Plose Naturale / Frizzante (Mineralwasser / mineral water)	0,25l	2,9
Das Wasser aus dem Herzen der Dolomiten <i>The water from the heart of Dolomites</i>	0,75l	6,8

Softdrinks / soft drinks

Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Spezi <i>orange lemonade, lemon lemonade, Spezi</i>	0,4l	3,9
Coca Cola Zero	0,2l	3,8
Coca Cola	0,2l	3,8
Hidde Schbrudl – Die Allgäuer Kräuterlimonade <i>Hidde Schbrudl – the „Allgäu“ herbs lemonade</i>	0,33l	3,9



Thomas Henry

Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2l	3,8
---------------------------------------	------	-----

Fruchtsäfte / fruit juices

Apfel, Orange, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber <i>apple, orange, passion fruit, black current, rhubarb</i>	0,3l	3,6
--	------	-----

Fruchtsaftschorlen / fruit juice spritzer

Apfel, Orange, Maracuja Johannisbeere, Rhabarber <i>apple, orange, passion fruit, black current, rhubarb</i>	0,4l	4,5
---	------	-----

Heißgetränke / hot drinks

Tasse Kaffee / Americano / <i>cup of coffee / americano</i>		3,2
Espresso / <i>espresso</i>		3,0
Espresso macchiato / <i>espresso macchiato</i>		3,2
Espresso doppelt / <i>espresso double</i>		5,2
Cappuccino / <i>cappuccino</i>		4,1
Glas Tee (verschiedene Sorten) / <i>glass of tea (different assortment)</i>		3,9
Heiße Schokolade / <i>hot chocolate</i>		3,9
mit Schuss / <i>with schnaps</i> (Amaretto, Baileys, Rum 2cl)		6,5



[„Maxbräu“-Biere / Maxbräu“-beer]

Ammergauer Maxbräu



Unser **Ammergauer Maxbräu**

ist ein obergäriges Kellerbier (Pale Ale)

mit 4,9 % Alkoholgehalt und 11,8 % Stammwürze.

Für unser Bier verwenden wir Pale Ale-, Bohemian Pilsner-, Dinkel- und Weizen Malz.

Zusätzlich wird unser Hausbier kaltgehopft mit den Hopfensorten Mosaic, Citra, El Dorado und Simcoe.

Our Ammergauer Maxbräu beer

is a top-fermented cellar beer (Pale Ale)

with 4,9% alcohol and 11,8 % original wort.

For our beer we use Pale Ale-, Bohemian Pilsner-, spelt- and wheat malt.

Additionally is our beer cold hopped with the hops

Mosaic, Citra, El Dorado and Simcoe.

Ammergauer Maxbräu

Naturtrübes Kellerbier 4,9% Vol	0,3l	4,2
<i>unfiltered cellar beer 4,9 Vol%</i>	0,5l	5,4
Maxbräu Spezialbier 5 % Vol	0,3l	4,4
(saisonal: Weißbier/IPA/Dunkelbier)		
Maxbräu special beer	0,5l	5,6
(seasonal: wheat beer/IPA/dark beer)		
Maxbräu Radler	0,3l	4,2
<i>Maxbräu Radler</i>	0,5l	5,4

Meckatzer

Alkoholfreies Weißbier / <i>nonalcoholic wheat beer</i>	0,5l	5,2
Alkoholfreies Helles / <i>nonalcoholic beer</i>	0,33l	3,7

[Wein / wine]

Weißweine / white wine

2022	Weißburgunder, trocken Sascha Montigny, Nahe 14% <i>pinot blanc, dry</i> Sascha Montigny, Germany 14%	0,2l	9,6
2022	Blanc de Noir, trocken Spätburgunder & St. Laurent Sascha Montigny, Nahe 13,5% <i>blanc de noir, dry</i> <i>pinot noir & St. Laurent</i> Sascha Montigny, Germany 13,5%	0,2l	9,6
2022	Riesling, trocken oder feinherb Sascha Montigny, Nahe 13% 12,5% <i>Riesling, dry or medium dry</i> Sascha Montigny, Germany 13% 12,5%	0,2l	8,5

Rosé / rosé

2019	Rosa dei Frati Qualitätswein halbtrocken Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese Tenuta Cà dei Frati <i>Rosa dei Frati</i> <i>medium dry</i> Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese Tenuta Cà dei Frati	0,2l	8,4
------	--	------	-----

Rotweine / red wine

2022	Les Deux, trocken Spätburgunder & Dunkelfelder Sascha Montigny, Nahe 13% <i>„Les Deux“, dry</i> <i>pinot noir & Dunkelfelder</i> Sascha Montigny, Germany 13%	0,2l	9,6
2022	Shiraz Diamond Collection Rosemount Estate, Australien 13,5% <i>Shiraz Diamond Collection</i> Rosemount Estate, Australia 13,5%	0,2l	9,6
2022	Hagnauer Burgstall Spätburgunder, 12% Colli Enganei, Brolo, Italien 12,5% <i>Pinot Noir</i> <i>DOC-dry</i> Colli Enganei, Brolo, Italy 12,5%	0,2l	8,4

Weinschorle / wine spritzer (rot / red, Weiß / white, rosé)	0,3l	6,8
--	------	-----

[Spirituosen / spirits]

Aperitiv / aperitiv

Winzersekt / <i>Sparkling wine</i> Pinot Noir Blanc de Noirs brut	0,1l	8
Prosecco Valdo Cuvée di Boj / <i>Italian sparkling wine</i>	0,1l	8
Aperol Spritz / Hugo / Lillet Wild Berry	0,2l	8,5
Braumeister Aperol / Maxbräu Hugo (<i>Bier anstatt Prosecco</i>)	0,2l	8,5
Campari	4cl	5,0
Campari Orange / Soda	0,2l	8,5

Alkoholfrei Aperitiv / alcohol-free aperitiv

Apfel Fruchtsecco / <i>apple fruit-secco</i>	0,1l	7
--	------	---

Obstbrände / fruit spirit

Gebirgsenzian / <i>Alpine Gentian</i> 40% Vol	2cl	3,5
Obstler aus dem Holzfass / <i>fruit brandy from wood barrel</i> 40% Vol	2cl	5,4
Obstler, Williamsbirne, Mirabelle, Zwetschge, Himbeergeist <i>fruit brandy, Williams pear, mirabelle, plum, raspberry</i> 40% Vol	2cl	4,3
Dirkers Edelbrände / <i>exclusive brandys</i> 40%-42% Vol	2cl	5,1
Haselnussgeist, Tonkabohne		

Bitter

„Maxbräu“ Kräuter / <i>herbs</i> -Bitter 32% Vol	2cl	4,6
Averna 29% Vol	4cl	5,5
Ramazotti 30% Vol	4cl	5,5
Jägermeister 35% Vol	2cl	3,5

Grappa

Lune Stravecchia 18	2cl	6
Chardonnay in Purezza	2cl	7,5
Grappa Nonino	2cl	9,5

Gin

Monkey 47 37,5% Vol	4cl	11,5
Bombay Sapphire Gin 40% Vol	4cl	7,5
Hendricks Gin 44% Vol	4cl	9,5

Whiskey

Jack Daniels 40% Vol	4cl	6,5
Canadian Club 40% Vol	4cl	6,5
Tullamore Dew 40% Vol	4cl	7,5
Johnnie Walker Red Label 40% Vol	4cl	5,5
Johnnie Walker Black Label 40% Vol	4cl	9,5
Chivas Regal 40% Vol	4cl	8,5

Single Malt

Slyrs Bavarian Single Malt 43% Vol	4cl	12,8
Oban 14 J. 43% Vol	4cl	12,8
Lagavulin 16 J. 43% Vol	4cl	14,6
Glenmorangie 18 J. 43% Vol	4cl	15,8

Rum

Bacardi 151 75,5% Vol	4cl	6,9
Havanna Club 3 Jahre 40% Vol	4cl	6,5
Ron Zacapa 23 Solera 40% Vol	4cl	9,8
Ron Pampero Aniversario 40% Vol	4cl	5,5

Wodka

Absolut 40% Vol	4cl	5,5
Belvedere 40% Vol	4cl	9,5

Weinbrand / Cognac / Brandy

Carlos I 40% Vol	2cl	4,5
Remy Martin V.S.O.P 40% Vol	2cl	5,5
Château de Montifaud V.S.O.P. 40% Vol	2cl	6
Hennessy XO 40% Vol	2cl	13,8

Armagnac / Calvados

Bas – Armagnac Baron Gaston Legrand 40% Vol	2cl	5,5
Calvados Château de Breuil 40% Vol	2cl	5,5
Calvados Fine Bretagne 40% Vol	2cl	5,5

**Alle Preise verstehen sich in Euro € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
ohne Bedienungsgeld**

**all price in Euro € included tax
without service and tips**