BRUNCH

MAX EMANUEL BRAUEREI

– Samstag & Sonntag 10 bis 15h –

– GETRÄNKE –

Mimosa 0,1l 4,8
Wahlweise mit Orange / Maracuja / Mango

Crémant de Loire Brut 0,1l / 0,75l 6,5 / 35
Château de la Presle, Oisly, Frankreich

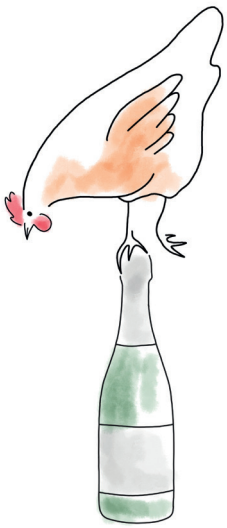
Schönramer bayerisch Pale Ale 6,9
Fruchtig, kräftig mit ausgewogenen Zitrusnoten.

Aperol Spritz 8,5
Darf nicht fehlen in der nördlichsten Stadt Italiens.

Johanni Spritz 9,5
Fruchtige Johannisbeere, Bergkräuter und spritziger Prosecco.

Emanuel Sbagliato 9,5
Heidelbeeren aus den Karpaten, Riesling Wermut und spritziger Prosecco.

Mimosa Fass ohne Boden
(nur in der Zeit zwischen 10h – 14h)
23,5 p.P.



FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

Orange 6,5
Apfel – Karotte - Orange - Ingwer 6,5

HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,9
Espresso Doppio	4,1
Espresso Macchiato	3,2
Haferl Kaffee	4,1
Latte Macchiato	4,5
Cappuccino	4,1
Tees	4,8

Gibt's alles auch mit Hafermilch!

– BRUNCH –

CLASSICS

Weißwurstfrühstück
2 Stück Weißwürst von der Metzgerei Siegner in Olching
dazu ofenfrische Breze & Händlmaier Senf
(auch mit veganen Weißwürsten von Greenforce möglich)
– 11,9 –

Bircher Müsli (vegan)
Sojajoghurt, Granny Smith, Kokosflocken, frische Beeren & kanadischer Ahornsirup
– 8,5 –

2 Stück Spiegel- oder Rühreier
– 5,5 –
+ Bacon 2,5

Weich gekochtes Ei
– 2,5 –

STRAMMER MAX EMANUEL

Classic Eggs Ben
Dinkel Sauerteigbrot von Freibäcker Arnd Erbel, Babyspinat,
Steirischer Beinschinken, Onsen-Ei & Hollandaise
– 13,9 –

Schliersee Benedict
Dinkel Sauerteigbrot von Freibäcker Arnd Erbel, Babyspinat,
hausgeräucherte Lachsforelle (Fischerei Schliersee), Onsen-Ei & Hollandaise
– 16,9 –

Grilled Cheese + Roasted Tomato Soup
Dinkel Sauerteigbrot von Freibäcker Arnd Erbel, Cheddar, Gruyere, Chipotle.
Dazu Roasted Tomato Soup zum dippen
– 16,5 –

Avo Smash (vegan)
Dinkel Sauerteigbrot von Freibäcker Arnd Erbel, smashed Avocado, spicy Chimichurri
– 11,5 –
+ Onsen-Ei 2,5
+ hausgeräucherte Lachsforelle (Fischerei Schliersee) 6,5

Croque Monsieur
Dinkel Sauerteigbrot von Freibäcker Arnd Erbel,
Steirischer Beinschinken, Bechamel, Gruyère
– 14,9–

Croque Madame
+ Spiegelei
– 16,9 –

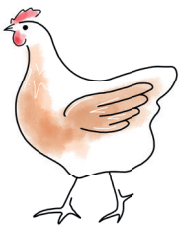
MAIN

Shakshuka
Geschmorte Tomaten & geröstete Paprika, Ras el Hanout,
pochiertes Ei dazu geröstetes Brot
– 19,5 –

Chicken Waffles
Brust & ausgelöste Keule vom österreichischen
Maishendl in Buttermilchmarinade - crispy ausgebacken,
kanadischer Ahornsirup
– 21,9 –

SWEETS

Buttermilk Pancakes
Mit Salzkaramellsauce & Blaubeeren
– 13,5 –

French Toast
Dinkel Sauerteigbrot von Freibäcker Arnd Erbel,
kanadischer Ahornsirup & Butter
– 13,5 –

Belgische Waffeln
mit heißen Kirschen und Schlagsahne
– 12,5 –