Max Emanuel Brauerei

– SPEISEKARTE –

– SPEISEKARTE –

VORSPEISEN

Kleine Tafelspitzbrühe
Vom Rind, Pfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse.
– 7,9 –

Obatzda!
Handgeschöpfter Camembert aus der Normandie AOP, aufgeschlagener Frischkäse,
Rubino Paprika, Maldonsalz, Schalotten. Dazu Holzofenbrot.
– 14,9–
Als kleine Portion – ein Probiernockerl
– 6,9 –

Speckbrettl
Österreichische Jausenspezialitäten wie mild geräucherter Rinderspeck aus
dem weißen Scherzl (mind. 4 Monate gereift), original Rauchschopf aus
der Ökoregion Kaindorf & magerer Karreespeck (über Buchenholz geräuchert
und in Tiroler Bergluft getrocknet)

Serviert mit hausgemachten mixed Pickles, aufgeschlagener Kürbiskernbutter,
steirischem Kren & Holzofenbrot
– p.P. 12,5 –

SALATE

Gärtnerei Franz Kreuzinger in Karlsfeld

Beilagensalat
Bunte Blattsalate, Hausdressing.
– 6,9 –

Wirtshaussalat
Gurken- Karotten & Krautsalat, Bouquet von bunten Blattsalaten, Hausdressing.
–9,5 –

Junge Ziege
Bunte Blattsalate, in Thymianhonig karamellisierter Ziegenkäse,
geschmorte Portwein-Feigen, Kräutercroûtons,
Walnüsse & Dijonsenf-Dressing.
– 19,9 –

auch als Vorspeise erhältlich
– 13,9 –

WIRTSHAUS KLASSIKER

Ofenfrischer Krustenbraten
Nacken und knuspriges Wammerl vom Schwein.
Klassische Dunkelbiersauce, zweierlei Knödel und Krautsalat.
– 21,9 –

Wiener Schnitzel
In Fassbutter ausgebackenes Schnitzel vom Kalb.
Knusprige Bratkartoffeln, kaltgerührte Preiselbeeren
und Zitronenschnitz.
– Kl. 27 / Gr. 34 –

Tiroler Krautfleckerl
Herzhaft geschmorte Kraut- & Nudelfleckerl
mit Liebstöckel-Dill-Schmand im Eisenpfandl serviert.
– 18,9 –

Allgäuer Kasspatzn
Handgeschabte Spätzle mit zweierlei Bergkäse gratiniert.
Darüber geschmolzene und gebrannte Zwiebeln.
– 17,9 –

Rahmschwammerl (vegan)
Geröstete bayrische Waldpilze in Sherry-Kräuter-Rahm
mit abgebräunten Serviettenknödeln.
– 21 –

DESSERT

Ofenfrischer Kaiserschmarrn
Mit Mandeln und Rumrosinen karamellisiert,
dazu Zwetschgenröster und Apfelmus.
Ab 2 Personen.
– p.P. 9,9 –
Kugel Vanilleeis +2,5

– ABENDKARTE–

täglich ab 18h

VORSPEISE

Beef Tatar
Wilde Kräuter wie Mizuna, junge Kohlblätter
und Senfkresse, Kalbsjus-Vinaigrette & Krustenbrot.
– 80g 17,5 / 120g 23,9

HAUPTSPEISEN

Wiener Backhendl
In Butterschmalz knusprig ausgebacken
mit Kartoffel – Brunnenkresse – Salat & Liebstöckelremoulade.
¼ Backhendl – 24,5 – / ½ Backhendl – 31,5–

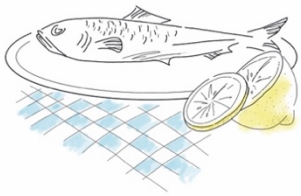
Szegediner Gulasch
Mit Fasssauerkraut zart geschmort, dazu hausgemachte Schupfnudeln und Sauerrahm.
– 27,9 –

Bachforelle gebacken
Von der Fischerei Schliersee. In knuspriger Panko Panade
mit Kartoffel-Gurken-Salat & Liebstöckel-Remoulade.
– 29 –

Münchner Tellerfleisch
Zart gesottener Tafelspitz vom Innviertler Salonbeef mit Meerrettichsauce
und Bratkartoffeln.
– 29,5 –

DESSERT

3st Apfelkücherl
In Zimtzucker gewälzt, dazu eine Kugel Bourbon Vanilleeis.
– 10,9 –



– GETRÄNKE –

HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,9
Espresso Doppio	4,1
Espresso Macchiato	3,2
Haferl Kaffee	4,1
Latte Macchiato	4,5
Cappuccino	4,1
Tee	4,8
verschiedene Sorten	

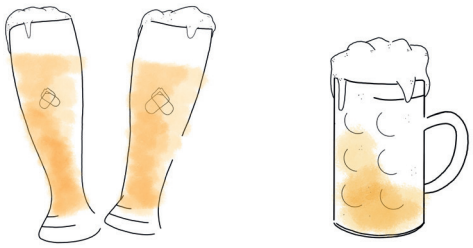
Gibt's alles auch mit Hafermilch!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser 0,25l / 0,5l	2,8 / 3,8
Adelholzener 0,25l / 0,75l	3,3 / 6,8
Bluna Spezi 0,4l	4,5
Bluna Zitrone 0,4l	4,5
Afri Cola 0,33l	4,2
Afri Cola Light 0,33l	4,2
Almdudler 0,33l	4,5
Wolfra Schorlen 0,4l	4,5
Johannisbeere / Rhabarber / Apfel	

BIER

Löwenbräu Helles Schnitt / 0,5l	3,9 / 5,6
Löwenbräu Urtyp 0,5l	5,6
Corona Extra 0,33l	5,9
Lammsbräu Urstoff 0,5l	5,9
Löwenbräu Radler (selbst gemischt 0,5l)	5,6
Löwenbräu Dunkel 0,5l	5,6
Löwenbräu Alkoholfrei 0,5l	5,6
Franziskaner Weißbier 0,5l	5,9
Franziskaner Royal 0,5l	6,2
Franziskaner Russ 0,5l	5,9
Franziskaner Weißbier Dunkel 0,5l	5,9
Franziskaner Weißbier leicht 0,5l	5,9
Franziskaner Kellerbier 0,5l	5,9
Franziskaner Alkoholfrei 0,5l	5,6
Beck's Unfiltered Pils 0,33l	4,9
Leffe Blonde 0,33l	6,2



APERITIF

Schönramer bayerisch Pale Ale 6,9
Fruchtig, kräftig und 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.

NEUE RÜSCHERL

Edelbrand Drinks im Rüscherl Format

Urban Highball 11,9
Mosel Rubinette Apfel, Holunderblüte, Ginger Ale, Zitronenschnitz.

Quittenbaum 11,9
Ferdinand's Quince Likör, Tonic, Zitronenschnitz.

Pietsche's Neck 11,9
Stork Rye Whiskey, Roter Weinbergpfirsich, Ginger Ale, Minze, Zitronenschnitz.

Milano Monaco 11,9
Ferdinand's Red Riesling Wermut, Mondino, Tonic, Orangenzeste.

GIN & TONIC

Auswahl aus:

Ferdinands	8	+ **Tonic Schweppes Dry Tonic**	+4,4
Schloss Gin	9	+ **Dr. Polidori Dry Tonic**	+5,5
Madam Geneva Gin Rouge	6		

KURZE

2cl

Schlossbrennerei Tegernsee: Williams Birne	3,3
Destellerie Schosser: Tresterbrand »Danach«	6
Lantenhammer: Obstler im Holzfass	3,8
Lantenhammer: Spezial Kräuter	3,8
Lantenhammer: Walnusslikör	3,8
Ferdinands: Red Riesling Wermut	3,8

Reisetbauer: Axberg Vodka	4,9
Weinkellerei Steinhauser: Rum Rubo Port Cask Finish	5,9
Stork Club: Rye Whiskey Brandenburg	4,9

EDELBRÄNDE

2cl / 4cl

Gölles: XA Williams 2001	9,5 / 19
Oberkorb: Bayrische Weinbirne	6 / 12
Oberkorb: Quitte	6,5 / 13
Singer Hofbrennerei: Zwetschge	7 / 14
Fischerweber: Rubinette Apfel	6,5 / 13
Faude: Sizilianische Blutorange	6/ 12
Faude: Rote Bete	5.5 / 11
Vallendar: Weinbergpfirsich	6 / 12

Lantenhammer: Rote Williams	6 / 12
Lantenhammer: Schlehengeist	7,5 / 15
Gölles: Himbeer	9 / 18
Reisetbauer: Ingwer	10 / 20
Reisetbauer: Karotte	7,5 / 15
Guglhof: Holler	7/ 14
Rochelt: Wachauer Marille	13 / 26
Rochelt: Mirabelle	11 / 22
Stift Klosterneuburg: Marille	6 / 12
Baumgartner: Kirschwasser	6 / 12
Ziegler: Mirabelle	6,5 / 13

– DAS SIND WIR –

Wir, das sind Daniel Pietsch, Konstantin Schottenhamel und Oscar Schlehaider. Drei Münchner Kindl, die in der Max Emanuel Brauerei ihre Vision eines zeitgemäßen Wirtshauses verwirklichen. Zusammen mit unserem großartigen Team wollen wir einen Ort erschaffen, an dem sich alle zuhause fühlen, die gute Qualität, Handwerk und Hingabe zu schätzen wissen. Ökologie und soziale Verantwortung gehen für uns Hand in Hand, deswegen stehen wir in engem Austausch mit unseren Lieferant*innen und suchen nach neuen Wegen nachhaltiger zu wirtschaften.

UNSERE LIEFERANTEN

Gute Produkte gedeihen nur auf einem gesunden Boden. Um unserem Qualitätsanspruch gerecht zu werden und unser Zuhause zu erhalten, setzen wir auf regionale Erzeuger*innen, die einen achtsamen Umgang mit der Natur pflegen und auf artgerechte Tierhaltung achten. Lammfleisch beziehen wir vom *Gutshof Polting* – das ‚Poltinger Lamm" weidet hier auf den hofeigenen Kräuterwiesen. Unsere heimischen Forellen und Saiblinge beziehen wir von der *Fischerei Schliersee*, das Schweinefleisch fürs Wirtshaus aus der artgerechten Haltung von *Klaushof Tierwohl* in Österreich. Unsere Enten stammen vom *Geflügelhof Lugeder* in Pleiskirchen, wo sie in geräumigen Freilaufställen auf Stroh mit Zugang ins Freie aufwachsen. Unsere Salate und unser Gemüse stammen direkt von der *Gärtnerei Kreuzinger* aus Feldmoching.

KLIMANEUTRALES WIRTSHAUS

Die Max Emanuel Brauerei wirtschaftet 100% klimaneutral. Möglich ist das durch die Unterstützung der Nachhaltigkeitsexperten von Climate Partner. Auf Basis einer detaillierten Aufschlüsselung unserer Emissionen leisten wir eine CO2-Kompensation. Gleichzeitig minimieren wir unseren Footprint, indem wir gezielt auf regionale, klimaverträgliche Produkte setzen und unsere Energieeffizienz optimieren, zum Beispiel durch den Einsatz von Ökostrom statt Gas.

Erfahre mehr Über Uns auf Instagram
@maxemanuelbrauerei
oder unter www.max-emanuel.de