



Max Emanuel Brauerei
– SPEISEKARTE –



– 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. Dazu gehören:

Gutshof Polting, Neuhofen: das Poltinger Lamm, Wild & Geflügel

Fischerei Schliersee: heimische Forellen und Saiblinge

Klaushof Tierwohl: österreichisches Fleisch vom Schwein, Kalb und Rind aus artgerechter Haltung

Gärtnerei Kreuzinger, Feldmoching: alle Salate und Gemüse

Weinfurore, München: familiengeführter Weinhandel mit Schwerpunkt Mitte Europa

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



Verschenke unsere Restaurantgutscheine.
Einfach QR-Code scannen oder unsere
Servicemitarbeiter*innen fragen.



APERITIF

0,1l / 0,2l

2023 Grauer Burgunder

Max Emanuel x Katharina Wechsler, Rheinhessen, Deutschland
straffe Textur, leichter Zitrustouch, zarte Mineralität, schlanker Körper
– 6,5 / 11,9 –

2024 Jeden Tag

Franz Keller, Baden, Deutschland
Aromen von Himbeeren und Hagebutte, erfrischend, dezente Säure,
unkomplizierter aber toller Trinkspass
– 6,8 / 11,9 –

2023 Zweigelt Rubin Carnuntum

Weingut Markowitsch, Carnuntum, Österreich
vollmundig, spürbare Gerbstoffe, schokoladig, würzige Frucht
– 7,1 / 12,9 –

Limoncello Spritz (alkoholfrei)

hausgemachter Zitronensirup, Indian Tonic Water,
Zitronenscheibe, Minze
– 9,9 –

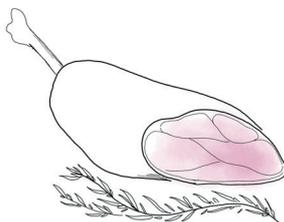
VORWEG

Sauerteigbrot von Jochen Gaus

mit hausgemachtem Aufstrich
– 4 –

Vulcanoschinken

(Vulcano Schinkenmanufaktur, Steiermark)
18 Monate am Knochen gereift, dazu Cornichons,
Kren und Sauerteigbrot
– 15 –





VORSPEISEN & SALATE

BUSINESS LUNCH

Mo-Fr 12-15 Uhr
(außer feiertags)

2 Gänge
- 29 -

Obatzda

aufgeschlagen mit Camembert de Normandie AOP,
Schalotten, Rubino Paprika & Maldonsalz, dazu Sauerteigbrot

- 14,9 -

als kleine Portion – ein Probiernockerl

- 6,9 -

Beef Tatar

vom Innviertler Salon Beef mit Wildkräutern, Kalbsjus-Vinaigrette & Krustenbrot

- 18,5 -

Burrata & Pfifferlinge

auf bunten Tomaten von der Gärtnerei Böck mit Tomatenvinaigrette & Basilikum

- 17 -

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

kalt aufgeschnitten, mit marinierten Käferbohnen, Vogerlsalat und Kernölmayo

- 19 -

Karamellierter Ziegenkäse

mit Portweifeige, Walnüssen, bunten Blattsalaten & Dijonsenf-Dressing

- 14,9 -



HAUPTGERICHTE

Filetgeschnetzeltes vom Vulcanoschwein

mit Pfifferlingen in Madeira Rahm geschwenkt, dazu Butterspätzle & glasierte Schnittbohnen

- 32 -

Scaloppine vom Kalbsrücken

mit Kalbsjus, Zitronenpfeffer, Pfifferlingen & Zucchini, dazu Zitronenrisotto

- 35 -

Zanderfilet „Barigoule“

Wildfang Zander vom Schliersee, gegrillte Artischocken,
San Marzano Tomaten, Safrankartoffeln & Barigoule-Essenz

- 36 -

Spinatknödel

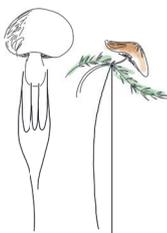
mit Pfifferlingen, bunten Kirschtomaten vom Gärtner Böck, brauner Butter
und 24 Monate gereiftem Parmesan

- 26 -

Häuptelsalat

Kopf- und Pflücksalat von Franz Kreuzinger mit allem was dazugehört,
wahlweise mitgebackener Maishendlbrust oder Tiroler Kaspressknödel

- 22 -





UNSERE KLASSIKER

Ofenfrischer Krustenbraten

Nacken und knuspriges Wammerl, Dunkelbiersauce,
zweierlei Knödel, dazu Speckkrautsalat
- 22,9 -

Wiener Schnitzel

in Fassbutter ausgebackenes Schnitzel vom Kalb,
Bratkartoffeln, kaltgerührte Preiselbeeren
- kl. 29 / gr. 36 -

Allgäuer Kasspatzen

handgeschabt, mit zweierlei Bergkäse, Schmelz- & Röstzwiebeln,
dazu kleiner Beilagensalat
- 21,9 -

Rahmschwammerl (vegan)

geröstete Waldpilze vom Viktualienmarkt in Sherry-Kräuter-Rahm
mit abgebräunten Serviettenknödeln
- 22 -

Beilagensalat

bunte Blattsalate, Hausdressing
- 6,9 -

DESSERT

Ofenfrischer Kaiserschmarrn

mit Mandeln und Rumrosinen, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster
ab 2 Personen -p.P. 13,9 -

Topfenknödel

mit Wachauer Marillen von der Familie Tastl, dazu Joghurteis
- 13 -

Geeister Marillenködel

mit Vanillesauce & Himbeercoulis
- 12 -

3 Stück Apfelkücherl

in Zimtzucker gewälzt, dazu eine Kugel Bourbon Vanilleeis
- 13 -

Affogato al Caffè

eine Kugel Bourbon Vanilleeis mit Espresso
-6 -





– GETRÄNKE –

HEISSGETRÄNKE

Espresso	3,1
Espresso Doppio	4,3
Espresso Macchiato	3,4
Haferl Kaffee	4,3
Latte Macchiato	4,7
Cappuccino	4,3
Tee	4,9
verschiedene Sorten	

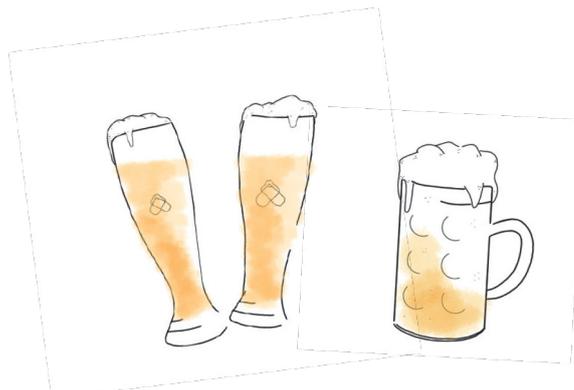
Gibt's alles auch mit Hafermilch!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser 0,25l / 0,5l	3,2 / 4,3
Adelholzener 0,25l / 0,75l	3,9 / 7,9
Spezi 0,4l	4,9
Bluna Zitrone 0,4l	4,9
Afri Cola 0,33l	4,9
Afri Cola Light 0,33l	4,9
Almdudler 0,33l	5,0
Wolfra Schorlen 0,4l	4,9
Johannisbeere / Rhabarber / Apfel	

BIER

Löwenbräu Helles Schnitt / 0,5l	4,1 / 5,9	Franziskaner Royal 0,5l	6,9
Löwenbräu Urtyp 0,5l	6,2	Franziskaner Russ 0,5l	6,2
Löwenbräu Radler (selbst gemischt 0,5l)	5,9	Franziskaner Weißbier Dunkel 0,5l	6,2
Löwenbräu Dunkel 0,5l	6,1	Franziskaner Weißbier Leicht 0,5l	6,2
Löwenbräu Alkoholfrei 0,5l	5,9	Franziskaner Weißbier Alkoholfrei 0,5l	6,2
Lammsbräu Urstoff 0,5l	6,3	Beck's Unfiltered Pils 0,33l	5,3
Franziskaner Kellerbier 0,5l	6,1	Leffe Blonde 0,33l	6,4
Franziskaner Weißbier 0,5l	6,2		





APERITIF

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

Aperol Spritz Darf nicht 9,5
fehlen in der nördlichsten
Stadt Italiens.

Johanni Spritz Fruchtige 11,5
Johannisbeere, Bergkräuter und
spritziger Prosecco.

Emanuel Sbagliato Heidelbeeren aus den 11,5
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 Ferdinand's Quince Likör, Tonic, 11,9
Zitronenschnitz.

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

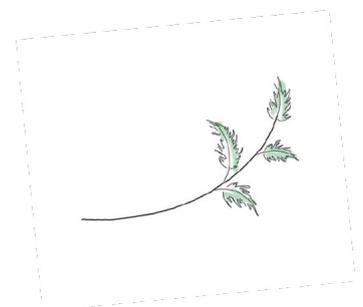
Milano Monaco 11,9
Ferdinand's Red Riesling Wermut, Mondino, Tonic, Orangenzeste.

GIN & TONIC

Auswahl aus:

Ferdinands 8
Schloss Gin 9
Madam Geneva Gin Rouge 6

+ Tonic Schweppes Dry Tonic +4,4
+ Dr. Polidori Dry Tonic +5,5





KURZE

2cl

Schlossbrennerei Tegernsee: Williams Birne	6,5
Destellerie Schosser: Tresterbrand »Danach«	6
Lantenhammer: Obstler im Holzfass	3,8
Lantenhammer: Spezial Kräuter	3,8
Lantenhammer: Walnuslikör	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	12,5 / 25	Lantenhammer: Schlehengeist	7,5 / 15
Oberkorb: Bayrische Weinbirne	6 / 12	Gölles: Himbeer	12,5 / 18
Oberkorb: Quitte	6,5 / 13	Reisetbauer: Ingwer	10 / 20
Fischerweber: Rubinette Apfel	6,5 / 13	Reisetbauer: Karotte	10 / 20
Faude: Sizilianische Blutorange	6 / 12	Guglhof: Holler	7 / 14
Faude: Rote Bete	5,5 / 11	Rochelt: Wachauer Marille	16,5 / 33
Lantenhammer: Rote Williams	6 / 12	Rochelt: Mirabelle	14 / 28
		Baumgartner: Kirschwasser	6 / 12
		Ziegler: Mirabelle	6,5 / 13

