



MAX EMANUEL
BRAUEREI

GETRÄNKE

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

Crémant de Loire Brut
Château de la Presle, Oisly, Frankreich
0,1l / 0,75l 8,5 / 49

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

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

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

Emanuel Sbagliato 11,5
Heidelbeeren aus den Karpaten,
Riesling Wermut und spritziger Prosecco

Mimosa „Fass ohne Boden“
28,5 p.P.



FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

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

STARTERS

Sauerteigbrot

Aufstrich, Butter

– 4,5 –

+ Wachauer Marillenmarmelade

– 2,5 –

Süßes Gebäck nach Tagesangebot

– Stück 3,5 –

Spiegelei / Rührei

– 6,5 –

Bircher Müsli (vegan)

Haferflocken, Sojajoghurt, Granny Smith, Kokosflocken & kanadischer Ahornsirup

– 8,5 –

Kleine Käseauswahl

– 14 –

Wacholderschinken

(Metzgerei Gassner)

Kren, Cornichons

– 13 –

Vulcanoschinken

mind. 8 Monate gereift, Kren, Cornichons

– 15 –

Graved Lachsforelle

(Fischerei Schliersee)

hausgebeizt, mit Dill-Crème-fraiche und Sahnemeerrettich

– 15 –

Immer frisch, immer wieder anders! Die aktuellen Schmankerl erfahrt ihr direkt vor Ort. Vorbeischaun lohnt sich!



CLASSICS

Wiener Gabelfrühstück in 3 Gängen

I

Beef Tatar

mit geröstetem Sauerteigbrot

II

Wiener Saftgulasch

mit ofenfrischer Kaisersemmel, Essiggurke, Peperoni

III

Palatschinken

Wachauer Marillenmarmelade

– 39 –

Weißwurstfrühstück

2 Stück Weißwurst von der Metzgerei Siegner

in Olching, dazu ofenfrische

Breze & Händlmaier Senf

– 11,9 –

Strammer Max

geröstetes Sylter Sauerteigbrot von Jochen

Gaues, Wacholderschinken, sautierter

Babyspinat, Onsen-Ei, Sauce Hollandaise,

dazu kleiner Salat

– 14,5 –

Strammer Emanuel

geröstetes Sylter Sauerteigbrot von Jochen

Gaues, hausgebeizte Schliersee Lachsforelle,

sautierter Babyspinat, Onsen-Ei, Sauce Hollan-

daise, dazu kleiner Salat

– 16,9 –

Avocadobrot

geröstetes Sylter Sauerteigbrot von Jochen

Gaues, Avocadocreme, gepickelte Zwiebel,

dazu kleiner Salat

– 13,9 –

+ Onsen-Ei 2,5

+ gegrillte Kirschtomaten 2,5

+ hausgebeizte Graved Lachsforelle 6,5

DESSERT

Armer Ritter

Brioche French Toast in Zimtzucker, mit kanadischem Ahornsirup
– 13,5 –

Palatschinken

mit Wachauer Marillenmarmelade
– 13,5 –



UNSERE KLASSIKER

(ab 12 Uhr)

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
– 22,9 –



Beilagensalat

bunte Blattsalate, Hausdressing
– 6,9 –

Ofenfrischer Kaiserschmarrn

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

HEISSGETRÄNKE

Gibt's alles auch mit Hafermilch!

Espresso	3,1	Latte Macchiato	4,7
Espresso Doppio	4,3	Cappuccino	4,3
Espresso Macchiato	3,4	Flat White	4,7
Haferl Kaffee	4,3	Tees	4,9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

BIER

0,5l

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

