



Max Emanuel Brauerei
– SPEISEKARTE –

– WIRTSCHAUS / BIERGARTEN / EVENTLOCATION –



– 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

Vulcano Schinkenmanufaktur: Spezialitäten aus hofeigener, artgerechter Haltung

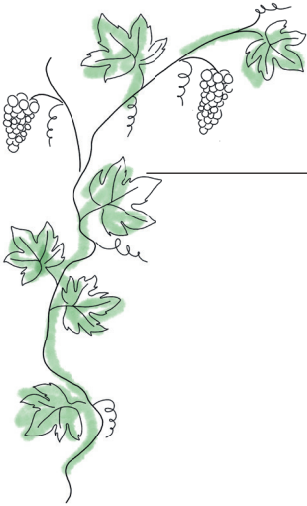
Weinfurore München: familiengeführter Weinhandel mit Schwerpunkt Mitte Europa

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

Limoncello Spritz (alkoholfrei)

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

Johanni Spritz

fruchtige Johannisbeere, Bergkräuter
und spritziger Prosecco
– 11,5 –

Emanuel Sbagliato

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

Aperol Spritz

darf nicht fehlen in der nördlichsten Stadt Italiens
– 9,5 –

Schönramer bayerisch Pale Ale

fruchtig, kräftig und mit ausgewogenen Zitrusnoten
– 6,9 –

VORWEG

Sauerteigbrot von Jochen Gaues

mit hausgemachtem Aufstrich
– 4 –

Vulcanoschinken

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





VORSPEISEN

Grießnockerlsuppe

kräftige Rindssuppe mit Grießnockerln, Wurzelgemüse und Maggikraut

– 12 –

Kürbiscremesuppe

vom ofengeschmorten Hokkaido, mit steirischem Kernöl & gerösteten Kerndl

– 12 –

Obatzda

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

– 14,9 –

als kleine Portion – ein Probiernockerl

– 6,9 –

Carpaccio "Harry's Bar"

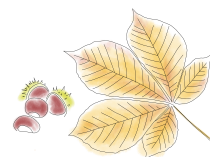
Salon Beef Carpaccio mit klassischer Cipriani Sauce, frittierten Kapern,
unfiltriertem Olivenöl & marinierten Microgreens

– 19 –

Saiblingsmatjes von der Fischerei Schliersee

mit Hausfrauensauce, grünem Apfel, Essiggurke & Frisée

– 19 –



BUSINESS LUNCH

Mo–Fr 12–15 Uhr
(außer feiertags)

2 Gänge

– 29 –

HAUPTGERICHTE

Ofenfrische Bauernente

knusprig gegrillt, mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel & Natursauce

¼ Ente – 31 –

½ Ente – 38 –

Hirschedelgulasch

zart geschmort, dazu abgebräunte Brezenknödel & Apfelblaukraut

– 33 –

Kross gebratenes Lachsforellenfilet (Fischerei Schliersee)

mit Tomaten-Safran-Essenz,
sautiertem Mangold & abgebräunten Kartoffelgnocchi

– 34 –

Fregola Sarda

mit gegrilltem Hokkaidokürbis, karamellisiertem Ziegenkäse & Amarettin crunch

– 27 –

Caesar Salad 1924

französische Perlhuhnbrust Supreme mit Romanasalatherzen
von Franz Kreuzinger, original Caesar-Dressing,
24 Monate gereifter Parmesan & Brioche-Croûtons

– 29 –





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 –

Waldviertler Mohnnudeln

mit brauner Butter, heißen Zwetschgen und Sauerrahmeis
– 13 –

Geeister Marillenknödel

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
Flat White	4,7
Tee verschiedene Sorten	4,9

Gibt's alles auch mit
Hafermilch!

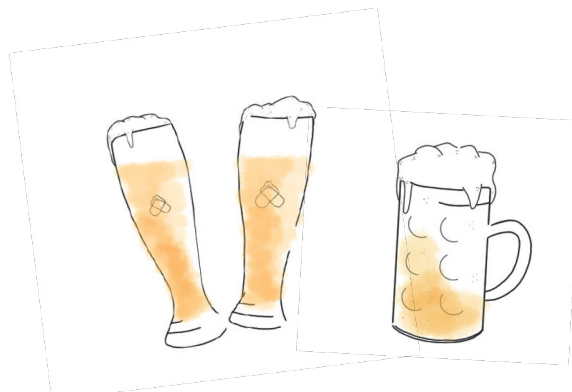
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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
Wolfram Schorlen 0,4l	4,9
Johannisbeere / Rhabarber / Apfel	

BIER

Löwenbräu Helles Schnitt / 0,5l	4,1 / 5,9
Löwenbräu Urtyp 0,5l	6,2
Löwenbräu Radler (selbst gemischt 0,5l)	5,9
Löwenbräu Dunkel 0,5l	6,1
Löwenbräu Alkoholfrei 0,5l	5,9
Lammsbräu Urstoff 0,5l	6,3
Franziskaner Kellerbier 0,5l	6,1
Franziskaner Weißbier 0,5l	6,2

Franziskaner Royal 0,5l	6,9
Franziskaner Russ 0,5l	6,2
Franziskaner Weißbier Dunkel 0,5l	6,2
Franziskaner Weißbier Leicht 0,5l	6,2
Franziskaner Weißbier Alkoholfrei 0,5l	6,2
Beck's Unfiltered Pils 0,33l	5,3
Leffe Blonde 0,33l	6,4





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
Karpäten, 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: 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	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

