



**Max Emanuel Brauerei**  
– SPEISEKARTE –

– WIRTSHAUS / 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

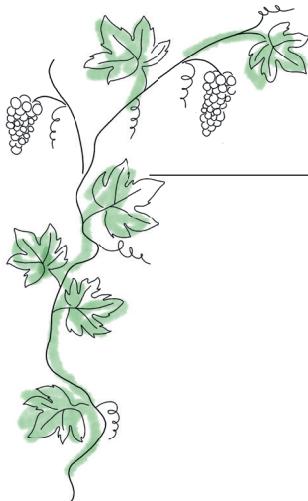
---

Erfahre mehr über uns auf Instagram  
@maxemanuelbrauerei oder unter  
[www.max-emanuel.de](http://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  
spritzyer 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 Gauß**

mit hausgemachtem Aufstrich

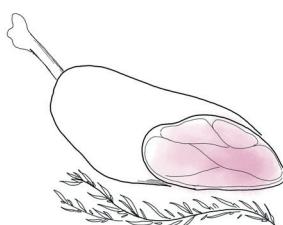
– 4 –

### **Vulcanoschinken**

*(Vulcano Schinkenmanufaktur, Steiermark)*

18 Monate am Knochen gereift, dazu Cornichons,  
Kren und Sauerteigbrot

– 15 –





## VORSPEISEN

### Kaspressknödelsuppe

kräftige Rindssuppe mit abgebräuntem Kaspressknödel und viel Schnittlauch

- 12 -

### 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 Probiernockel*

- 6,9 -

### Kitzbüheler Rotweinspeck

mit Feldsalat von Franz Kreuzinger, Kernölvinaigrette und Brioche Croûtons

- 16 -



### Saiblingsmatjes von der Fischerei Schliersee

mit Hausfrauensauce, grünem Apfel, Essiggurke & Frisée

- 19 -

## HAUPTGERICHTE

### Hirschedelgulasch

zart geschmort, dazu abgebräunte Brezenknödel & Apfelblaukraut

- 33 -



### Poltinger Rehschulter

zart geschmort in Portweinjus,

dazu Schwarzwurzeln in Rahm, glasierte Holunderbeeren und Kastanienspätzle

- 37 -

### Kross gebratenes Lachsforellenfilet (Fischerei Schliersee)

mit Tomaten-Safran-Essenz,

sautiertem Mangold & abgebräunten Kartoffelgnocchi

- 34 -

### Fregola Sarda

mit gegrilltem Hokkaidokürbis, karamellisiertem Ziegenkäse & Amarettinicrunch

- 27 -



## UNSERE KASSIKER

### 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 Mohnnuedeln

mit brauner Butter, heißen Zwetschgen und Sauerrahmeis  
– 13 –

### Geeister Marillenknoedel

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



## – 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  
Hafermilli!

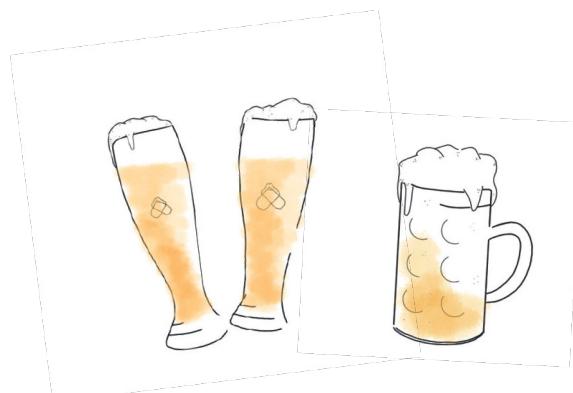
### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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



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		
<b>Schönramer bayerisch Pale Ale</b> Fruchtig, kräftig und mit ausgewogenen Zitrusnoten.	6,9	<b>Johanni Spritz</b> Fruchtige Johannisbeere, Bergkräuter und spritziger Prosecco.
<b>Aperol Spritz</b> Darf nicht fehlen in der nördlichsten Stadt Italiens.	9,5	<b>Emanuel Sbagliato</b> 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** Ferdinand's Quince Likör, Tonic, 11,9  
Zitronenschnitz.

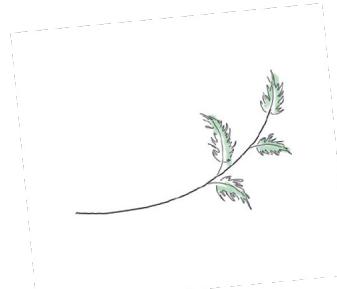
**Pietsche's Neck** Stork Rye Whiskey, Roter Weinbergpfirsich, 11,9  
Ginger Ale, Minze, Zitronenschnitz.

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

## GIN & TONIC

*Auswahl aus:*

Ferdinands	8	+ 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	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 Steinhäuser: 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

