



**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

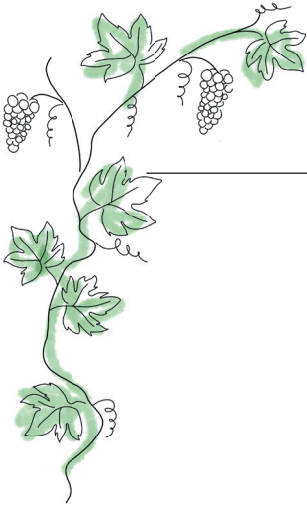
---

Erfahre mehr über uns auf Instagram  
@maxemanuelbrauerei oder unter  
[www.max-emanuel.de](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  
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

---

### Kaspressknödelsuppe

kräftige Rindssuppe mit abgebräunten Kaspressknödel und viel Schnittlauch

– 12 –

### Obatzda

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

– 14,9 –

*als kleine Portion – ein Probiernockerl*

– 6,9 –

### Lauwarm marinierte Kalbszunge

hauchdünn aufgeschnitten, dazu Belugalinsen,  
Schalottenvinaigrette & Frisée

– 16 –

### 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

---

### Cordon Bleu vom Label Rouge Schwarzfederhuhn

mit Gruyère und Wacholderschinken gefüllt,  
auf Geflügeljus-Risotto, dazu Rahmgurkensalat

– 36 –

### Böfflamott vom Jungstier

in kräftiger Portweinjus, mit Blumenkohlcreme,  
gegrillten Flower Sprouts & Spinatspätzle

– 36 –

### Hausgemachte Maultaschen vom Poltinger Reh

auf Sellerie-Nussbutter-Püree, dazu gegrillte Waldpilze und Wildjus

– 37 –

### Seeforellenfilet von der Fischerei Schliersee

mit lackierter Roter Bete,  
Buttermilch-Beurre Blanc, Meerrettich & jungen Grenaillekartoffeln

– 34 –

### Fregola Sarda

mit bunter Bete, karamellisiertem Ziegenkäse, Meerrettich & Radicchio

– 27 –

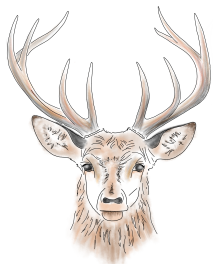
*Extra Sauerteigbrot von Jochen Gauer – 2,5 –*

### BUSINESS LUNCH

Mo-Fr 12-15 Uhr  
(außer feiertags)

2 Gänge

– 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 –

### **Heiße Liebe 2.0**

Madagascar Vanillecreme mit weißer Schokolade, Bourbon  
Vanilleeis, heiße Himbeeren & Mandelkrokant

– 13 –

### **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  
Hafermilli!

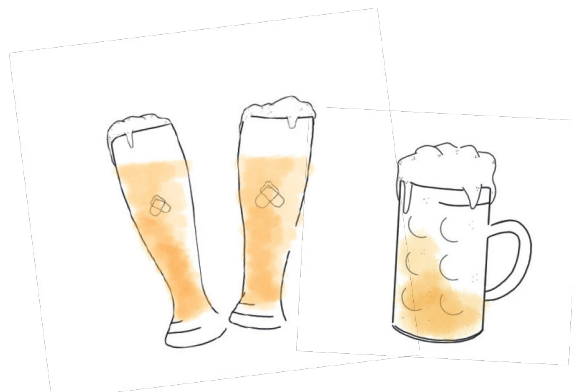
### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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	

### 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
Lantenhammer: Obstler im Holzfass Lantenhammer:	3,8
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	5,9
Finish 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

