



**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

***Vulcano Schinkenmanufaktur:*** Spezialitäten aus hofeigener, artgerechter Haltung

***Weinfurore München:*** familiengeführter Weinhandel mit Schwerpunkt Mitte Europa

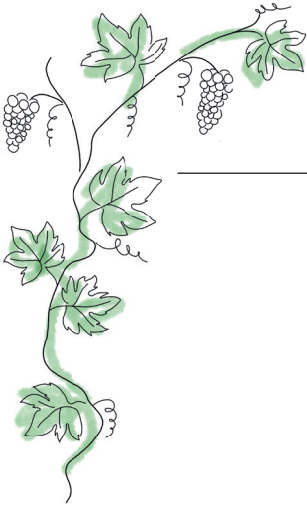
---

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

### Pfannkuchensuppe

kräftige Rindssuppe mit Pfannkuchenstreifen,  
Wurzelgemüse und Schnittlauch  
- 12 -

### Beef Tatar

vom Innviertler Salon Beef mit  
marinierten Wildkräutern,  
Kalbsjus Vinaigrette &  
Sauerteigbrot  
- 19 -

### Graved Lachsforelle vom Schliersee

hausgebeizt, mit Honigsenfauce,  
Finger Limes und Mini Gurken  
- 19 -

### Obatzda

aufgeschlagen mit Camembert de Normandie AOP,  
Schalotten, Rubino Paprika & Maldonsalz,  
dazu Sauerteigbrot  
- 14,9 -  
*als kleine Portion - ein Probiernockerl*  
- 6,9 -



## HAUPTGERICHTE

### BUSINESS LUNCH

Mo-Fr 12-15 Uhr  
(außer feiertags)  
2 Gänge  
- 29 -

### Poltinger Backhendl

Brust und ausgelöste Keule vom Poltinger Maishendl,  
knusprig in Panko ausgebacken,  
dazu Kartoffel-Radieserl-Salat und Kernölmayo  
- 31 -

### Spinatknödel

mit in brauner Butter sautierten Pfifferlingen und Babyspinat,  
bunten Kirschtomaten und gereiftem Parmesan  
- 26 -

### Saiblingsfilet (Fischerei Schliersee)

mit Muschel-Beurre-Blanc, mariniertem Fenchel  
und Safran-Kartoffelgnochetti  
- 36 -



### Filetgeschnetzeltes vom Vulcanoschwein

mit Pfifferlingen in Madeira-Rahm geschwenkt,  
dazu Butterspätzle und glasierte Schnittbohnen  
- 35 -



### Junge Ziege

bunte Blattsalate mit Dijonsenf-Dressing, karamellisierter Ziegenkäse,  
geschmorte Portwein-Feigen, Kräuter-Croûtons & Walnüsse  
- 22,9 -

*Extra Sauerteigbrot von Jochen Gaves - 2,5 -*



## UNSERE KLASSIKER

---

### **Ofenfrischer Krustenbraten**

Nacken und knuspriges Wammerl, Dunkelbiersauce,  
zweierlei Knödel, dazu Speckkrautsalat

- 24,9 -

### **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 -

### **Geeister Marillenknoedel**

mit Vanilleeis und Himbercoulis

- 12 -

### **San Sebastian Cheesecake**

mit lauwarmem Rhabarberragout

- 13 -

### **3 Stück Apfelkücherl**

in Zimtzucker gewälzt, dazu eine Kugel Bourbon Vanilleeis

-13 -

### **Affogato al Caffè**

eine Kugel Bourbon Vanilleeis mit Espresso

- 6 -





## 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





## – 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

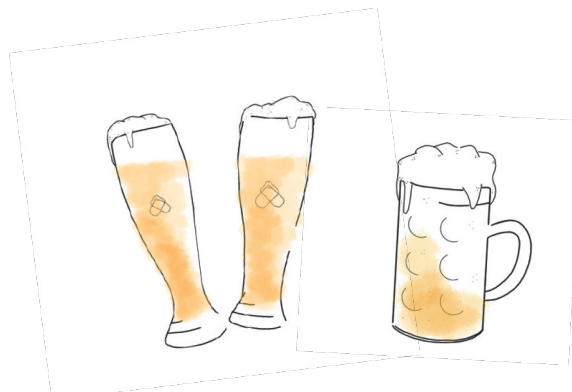
Gibt's alles auch mit Hafermilli!

### 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
Coca Cola 0,33l	4,9
Coca 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	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		





## KURZE

2cl

Schlossbrennerei Tegernsee: Williams Birne	6,5
Lantenhammer: Obstler im Holzfass 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	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

