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:

GutshofPolting 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 KreuzingerFeldmoching: 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.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wende dich gerne an unser Serviceteam.

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

Weinempfehlung
2024 Spätburgunder vom Löss VDP Gutswein Franz Keller, Baden, Deutschland
0,1l / 0,2l / 0,75l
- 9 - / - 17,4 - / - 58 -

Kaspressknödelsuppe
kräftige Rindssuppe
mit abgebräuntem Kaspressknödel
– 13,9 –

Kürbiscremesuppe
ąon Hokkaido & Butternut
mit gerösteten Kernen und steirischem Kernöl
– 13,9 –

Beef Tatar
vom Innviertler Salon Beef mit marinierten Wildkräutern,
Kalbsjus Vinaigrette und Sauerteigbrot
– 19 –

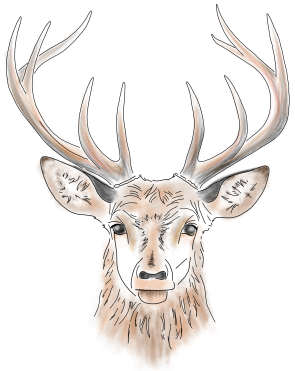
Obatzda
aufgeschlagen mit Camembert de Normandie AOP,
Schalotten, Rubino Paprika & Maldonsalz,
dazu Sauerteigbrot
– 14,9 –
als kleine Portion – ein Probiernockerl
– 6,9 –

HAUPTGERICHTE

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

Ofenfrische Ente (Geflügelhof Lugeder)
mit Kartoffelknödeln, Apfelblaukraut und Natursauce
1/2 – 38 –
1/4 - 31 -

Poltinger Hirschedelgulasch
zart geschmort, dazu Apfelblaukraut und abgebräunte Brezen-Serviettenknödel
- 36 -



Seeforellenfilet (Fischerei Schliersee)
mit Nussbutterspinat, KaviarŮBeurre Blanc
und Schnittlauch-Stampfkartoffeln
– 34 –



Fregola Sarda
mit Hokkaido Kürbis, Belper Knolle,
gerösteten Piemonteser Haselnüssen & Salbei
– 29 –

Junge Ziege
bunte Blattsalate mit Dijonsenf-Dressing, karamellisierter Ziegenkäse, Kürbischutney, Kräuter-Croûtons & Walnüsse
– 24,9 –

Extra Sauerteigbrot von Jochen Gaues - 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 Marillenknödel
mit Vanilleeis und Himbercoulis
- 12 -

Selbst eingelegte Schwarzwälder Schnapszwetschgen
lauwarm serviert, mit Butterstreuseln
und Bourbon Vanilleeis
- 12 -

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 fehlen in der nördlichsten Stadt Italiens. 9,5

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

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

NEUE RÜSCHERL

Edelbrand Drinks im Rüscherl Format

Urban Highball 11,9
Mosel Rubinette Apfel, Holunderblüte, Ginger Ale, Zitronenschnitz.

Quittenbaum Ferdinand's Quince Likör, Tonic, Zitronenschnitz. 11,9

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

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

GIN & TONIC

Auswahl aus:

Ferdinands Gin	8
Monkey 47 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 / 8,9
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	4,3 / 6,2
Löwenbräu Urtyp 0,5l	6,4
Löwenbräu Radler (selbst gemischt 0,5l)	6,2
Löwenbräu Dunkel 0,5l	6,2
Löwenbräu Alkoholfrei 0,5l	6,2
Lammsbräu Urstoff 0,5l	6,5
Franziskaner Kellerbier 0,5l	6,4
Franziskaner Weißbier 0,5l	6,4
Franziskaner Royal 0,5l	6,9
Franziskaner Russ 0,5l	6,4
Franziskaner Weißbier Dunkel 0,5l	6,4
Franziskaner Weißbier leicht 0,5l	6,4
Franziskaner Weißbier Alkoholfrei 0,5	6,4
Beck's Unfiltered Pils 0,33l	5,5
Leffe Blonde 0,33l	6,9



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
Oberkorb: Bayrische Weinbirne	6 / 12
Oberkorb: Quitte	6,5 / 13
Fischerweber: Rubinette Apfel	6,5 / 13
Faude: Sizilianische Blutorange	6/ 12
Faude: Rote Bete	5.5 / 11
Lantenhammer: Rote Williams	6 / 12
Lantenhammer: Schlehengeist	7,5 / 15
Gölles: Himbeer	9/ 18
Reisetbauer: Ingwer	10 / 20
Reisetbauer: Karotte	10 / 20
Guglhof: Holler	7/ 14
Rochelt: Wachauer Marille	16,5 / 33
Rochelt: Mirabelle	14 / 28
Ziegler: Mirabelle	6,5 / 13

