

DAS MAXX

ZUM START IN DEN ABEND

Prosecco Villa Sandi il Fresco Biologico Organic	0,1l	5	TISCHKULTUR	
Secco Rosé I Hillinger	0,1l	7	Brotkorb I Aufstrich I Nocellara-Oliven	4
Aperol Spritz I Hugo	0,2l	8		
Export Hell I Falter I im Weinglas serviert	0,33l	4		
LAORI Ruby I Maracuja I Sekt I alkoholfrei	0,2l	7	BROTKORB	2

VORSPEISEN

HUMMERSCHAUMSUPPE | 14

Armagnac I gebratene Jacobsmuschel

LAUWARMES GEMÜSE | 16

Wildkräuter I Büffel-Burrata I Cherrytomate

VITELLO TONNATO | 16

Gegrillter Kalbsrücken I Thunfischsoße I Kapern

CARPACCIO CIPRIANI | 17

Rind I Zitronen-Oliven-Mayonnaise I Rucola I Parmesan

TRIOLOGIE VON JAKOBSMUSCHEL | THUNFISCH | SCAMPI | 21

Wildkräutersalat I Avocado I Dip

SALAT | FISCH | VEGETARISCHES

MAXX-SALAT

bunte Salate I Cocktailltomate I Hausdressing I Gurke I Kresse I Kerndl

& Austernpilz I Parmesan | 17

& Black Tiger Garnele [4 Stück] | 22

FILET VOM DONAUZANDER | 26

Kartoffel-Trüffel-Püree I Marktgemüse I Champagner-Schaum

BRETONISCHE SEETEUFEL MEDAILLONS | 38

vom Grill I Trüffeltagliatelle I Champagner-Schaum

SCHWARZE TAGLIATELLE MIT SCAMPI | 25

Kirschtomate I Chilli I Krustentierschaum [4 Stück]

NUDELTASCHERL | 19

Steinpilzfüllung I Parmesan I Trüffelschaum

DIE KLASSIKER UNSERES KÜCHENCHEFS THOMAS

KNUSPRIGE BAYERISCHE HOFENTE | 28

Kartoffelknödel I Zwetschgen-Zimt-Blaukraut I
Naturafterl

FOR SCHNITZEL LOVERS | 2 PERSONEN

ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL | 83

Bratkartoffel I Salat I Preiselbeere I 1 Flasche Grüner
Veltliner I 1 Flasche Tafelwasser I prickelnd oder still

DAS MAXX

HAUPTGERICHTE

BACKHENDLBRUST | 22

ausgelöst | lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeere | Remoulade

GERÖSTETE MILCHKALBSLEBER | 26

Calvados-Äpfel | Kartoffelpüree | Balsamico-Portwein-Jus

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN | 26

Bratkartoffel | Preiselbeere | [2 Stück]

LAMMKARREE | 38

rosa gebraten | Grüne Bohne | Rosmarinkartoffel | Rosmarinjus

RINDERROULADE | 24

in Rotwein geschmort | Kartoffelstampf | Zwetschgen-Zimt-Blaukraut

ZWIEBELROSTBRATEN | 28

Rinderlende | rosa gebraten | Bratkartoffel | resche Zwiebel

STEAKS VOM GRILL

RINDERFILET

Ladycut 180g | 31 | 250g | 38

RIB EYE STEAK | 31

350g | saftig | Steak aus der Hochrippe |
klassisch mit Fettauge

ENTRECÔTE

250g | 28

Wir servieren bestes Rindfleisch aus artgerechter Haltung exklusiv vom eigenen Bauernhof der Familie Penzkofer und von ausgewählten Partnern.

ED.HOF

Nachhaltiges aus der Heimat

**BESTE
QUALITÄT**
**100%
GARANTIERT**

BEILAGEN

Grillgemüse	4
Rosmarinkartoffel	4
Trüffelpommes	5
MAXX Beilagensalat	6
Trüffelpasta	9

WÄHLE DAZU:

UNSERE DIPS

BBQ-Dip	2
Hausgem. Kräuterbutter	2
Trüffelmayo	3
Balsamico Portwein Jus	4
Sauce Béarnaise	4

DESSERT

Affogato	6
Palatschinken Marillenmarmelade	9

Crème brûlée	10
Mousse au Chocolat	11



MAXXimal vollgeladen! Ob Bauch, Glas oder Batterie – wir kriegen alles wieder voll. Akku laden: 10 €