

Herzog  
Maximilian  
  
GASTHOF AM TEGERNSEE

*Herzlich Willkommen im Maximilian*

Sehr verehrte Gäste und Freunde des Maximilians

Wir freuen uns, Sie in unserem neu gestalteten Gasthaus begrüßen zu dürfen.

Unsere Produkte beziehen wir von regionalen Anbietern  
und bereiten diese stets frisch für Sie zu.

Genießen Sie Ihren gemütlichen Aufenthalt in einem  
der schönsten Wirtshäuser im Tegernseer Tal!

Ihre Gastgeber

Alois und Martina Gartenleitner, Tobias Krüger  
und das ganze Team des Maximilians

**A bißl was zum Ausprobieren:**

„Blauer Page“ Heller Bock mit mildwürziger Note 0,3l

€ 3,50

„Quirinus“ Dunkler Doppelbock gereift und gehaltvoll 0,5l

€ 3,90

Glühwein

€ 3,90

Glühwein - Sprizz

€ 6,50

**Vorspeisen**

Rinderkraftbrühe mit dreierlei Einlagen

€ 5,90

bunter Salatteller mit Rohkost

klein € 5,80    groß € 8,80

Brezenknödelcarpaccio

rote Zwiebel / gehacktes Ei / Speckkrusteln

klein € 6,50    groß € 9,90

Räucherlachs / Reiberdatschi / Honig-Senfsoße / Blattsalat

klein € 9,90    groß € 13,30

**Essen nur für unsere Kloana  
bis 12 Jahre**

Rinderkraftbrühe / Pfannkuchenstreifen

€ 3,90

Pommes / Ketchup

€ 3,90

Spätzle oder Kartoffelknödel / Bratensauce

€ 4,90

kleiner Schweinsbraten / Kartoffelknödel

€ 5,90

kleines Schnitzel "Wiener Art" / Pommes

€ 6,50

**Dringa nur für Kinder**

Limo / Apfelschorle / Johanschorle 0,2l

€ 1,90

**Zur Brotzeit**

2 Stück frische Weißwurst von der Metzgerei Holnburger  
süßer Senf / Breze (**bis 18.00 Uhr**)

€ 6,50

Obazda / Zwiebelringe / Breze

€ 6,80

Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger Zwiebelringe / Hausbrot

€ 7,20

Schweizer Wurstsalat von der Regensburger / Hausbrot

€ 8,20

hausgemachte Gulaschsuppe / Hausbrot

€ 7,80

Tiroler Karreespeck / frischer Meerrettich / Butter / Hausbrot

€ 12,50

gemischtes Brotzeitbrett / Hausbrot

€ 13,50

warmer Leberkas / Spiegelei / Röstkartoffeln

klein € 7,80    groß € 10,30

**Hauptgerichte**

hausgemachte Bratensülze / Röstkartoffeln / Remouladensauce

€ 12,40

ofenfrischer Schweinskrustenbraten vom Nacken  
Holzfass-Biersauce / Kartoffelknödel / Krautsalat

klein € 9,80      groß € 12,80

Schnitzel "Wiener Art" / Pommes frites / Blattsalat / Preiselbeeren

klein € 11,90      groß € 14,80

gebratenes Saiblingsfilet / Salzkartoffeln / zerlassene Butter / Blattsalat

€ 19,80

Bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot an vegetarischen Gerichten!

**Hauptgerichte**

Zwiebelrostbraten / Pfannengemüse / Speckrösti / Pfeffer-Cognac-Sauce

€ 23,80

Bistecca vom Rind / Rucola / Tomaten / Parmesan

€ 16,50

Rinderlendensteak vom Grill  
Kräuterbutter / gemischte Blattsalate / Rohkost

€ 20,50

gebratenes Saiblingsfilet  
gemischte Blattsalate / Rohkost

€ 19,80

**Desserts**

Crème brûlée

€ 4,80

Apfelkücherl / Vanillesoße

€ 5,20

lauwarmer Schokokuchen / Pralinen-Haselnuss-Eis / Sahne

€ 6,50

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter

### **Steaks von der deutschen Färs**

Eine Färs ist ein geschlechtsreifes Rind, das noch nicht gekalbt hat. So wird die Färs in manchen Regionen Kalbin genannt. Färsfleisch hat eine kräftige, rote Farbe, feine Fasern und wird von vielen Fettäderchen durchzogen. Die feine Marmorierung macht das Fleisch besonders aromatisch, zart und saftig.

#### Rinderlendensteak / Dip

180g - € 17,60 / 300g - € 25,70 / 500g - € 41,00

#### Pfeffersteak / Dip

180g - € 18,70 / 300g - € 26,80 / 500g - € 41,80

#### Entrecôte / Dip

300g - € 29,50

### **Beilagen zur Auswahl:**

kleiner gemischter Salat mit Rohkost / Knoblauchbaguette

€ 5,80

€ 3,00

Pommes frites / Röstkartoffeln / Rosmarinkartoffeln / Kartoffelgratin

€ 3,50

€ 3,80

€ 3,80

€ 3,80

Pfannengemüse / Speckbohnen

€ 3,50

€ 3,50

Pfeffer-Cognac-Rahmsauce

€ 3,00