

Maximilians IM HERBST!

Ein paar Worte zum Bier

Im Oktober – **MAXIMILIANS FESTBIER**

Es wird aus hellem Gerstenmalz, Wienermalz & hellem Karamellmalz im August eingebracht. Diese Mischung verleiht ihm seinen süffigen, malzaromatischen Charakter. Unser Spezial wird mit Tettnanger Aromahopfen verfeinert und mit untergäriger Hefe vergoren.

Es lagert acht Wochen bei 0°C bis zum Ausschank im Oktober.

Stammwürze 13 % Alkoholgehalt 5,4 %

Im Bierseidel serviert 0,4 ltr. 5,30 €

HERBST
SPEZIAL



Kürbissuppe vom Hokkaido



mit karamellisierten Kürbiskernen und Ciabatta

7,00 €



Maximilians Schlachtplatte

mit Blut - und Leberwurst als Heinzelmännchen, kleine Bratwurst und Wellfleisch mit Specksauerkraut und Kartoffelpüree

25,00 €



Gnocchi mit Kürbisgemüse



in Salbeibutter, mit gehackten Haselnüssen und Frühlingszwiebeln

17,00 €

Wer mag mit Schweinebauch + 7,00 €



Kürbiskäsekuchen im Glas

mit lauwarmen Kakaostreuseln

5,00 €



WEIHNACHTSFEIER 2025 NEUJAHRSEMPFANG 2026

Jetzt wird's gemütlich!

Unsere Spezialitäten in der kalten Jahreszeit ab sofort auf Vorbestellung

Winterferkel - ofenfrisches ganzes Spanferkel

serviert an hausgemachtem Apfelrotkraut, frischen Butterspätzle & hausgemachten böhmischen Serviettenknödeln. Dazu eine würzige Spanferkel-Jus.

Auf Vorbestellung (5 Werktage) & ab 10 Personen

36,00 € p. Person



Weihnachtsferkel-Menü

Hausgemachte Rinderbrühe mit Fleischbällchen vom Schwein

Ofenfrisches ganzes Spanferkel

serviert an hausgemachtem Apfelrotkraut, frischen Butterspätzle & hausgemachten böhmischen Semmelknödeln. Dazu eine würzige Spanferkel-Jus.

Cheesecake

lauwarm im Glas, mit Spekulatiusboden an Kirschsauce.

Auf Vorbestellung (5 Werktage) & ab 10 Personen

45,00 € p. Person



Ofenfrische deutsche Gans

serviert an hausgemachtem Apfelrotkraut, frischen Butterspätzle & hausgemachten böhmischen Semmelknödeln. Dazu eine Orangen-Gänse-Jus.

Auf Vorbestellung (3 Werktage) & ab 4 Personen

40,00 € p. Person

