



**Herzlich Willkommen
in Gasthaus Maxhof!**

Nehmen Sie sich Zeit und genießen Sie Ihr Essen bei uns!

Zwei Veranstaltungsräume bieten eine große Gestaltungsfreiheit, ob für Geburtstage, Hochzeitsfeiern, Familien- oder Firmenfeiern, bei uns können Sie individuell planen.

Selbstverständlich nehmen wir uns gerne im Vorfeld Zeit, beraten Sie individuell und umfassend bei der Vorbereitung Ihrer Veranstaltung in Gasthaus Maxhof.

Jeder Raum hat einen eigenen Charakter. Unser schöner Wintergarten-Saal (bis zu 36 Personen) besitzt raumhohe Fenster mit einer schönen Aussicht auf unseren großen Biergarten.

Direkt gegenüber bietet Ihnen der Maxhofsaal (bis zu 52 Personen) eine integrierte Musikanlage und Präsentationsmöglichkeiten wie z.B. die Übertragung von Videos auf eine Leinwand.

Bei weiteren Fragen steht Ihnen das gesamte Team von Gasthaus Maxhof gerne zur Verfügung!



Gasthaus Maxhof
Mühlthalerstraße 91
D - 81475 München

Öffnungszeiten:

Montag-Sonntag

11:00 bis 23:00

Durchgehend warme Küche



Telefon: 089-744 92 485

Bis 22 Uhr

Alle Preise in Euro, Irrtümer und Änderungen vorbehalten!



Vorspeisen | Salate | Suppen

<i>Kleiner gemischter Salat mit unserem Hausdressing</i> *11 *G, J	5,50€
<i>Großer gemischter Salat mit unserem Hausdressing</i> *11 *G, J	7,90€
<i>Großer Marktsalatteller</i> <i>mit gegrillten Putenbruststreifen und Champignons, Brot</i> *11 *A, G, J	14,90€
<i>Kalter Meeresfrüchtesalat</i> <i>serviert mit Knoblauchbrot</i> 2 A, B, C, F	12,90€
<i>Carpaccio vom Rind</i> <i>Mit Rucola, Parmesanstreifen und Cocktailtomaten</i> 1, 2, 3 G	12,50€
<i>Pfannkuchen Suppe</i> *A, C, G, I	5,90€
<i>Rindfleischsuppe mit Nudeln und Gemüse</i> *A, C, G, I	5,90€

Vegetarische Gerichte

<i>Vegetarische Gröstl, mit Spiegel Ei</i>	9,90€
<i>Hausgemachte Käsespätzle</i> <i>mit Röstzwiebeln, dazu Salat</i> *A, B, C, F	12,90€



Schnitzel & Cordon Bleu

*Unsere bekannten marinierten Spezialitäten,
solange der Vorrat reicht!*

*Alle Schnitzel & Cordon Bleus werden wahlweise mit Pommes Frites,
Kartoffel - Gurkensalat oder Bratkartoffeln serviert.
Auf Wunsch können wir die Schnitzel auch aus der Pute servieren, müssen aber aus
Kostengründen einen Aufschlag von 2,00€ berechnen!*

Schnitzel Classic	16,50€
<i>wahlweise natur oder paniert *A, C, G, J</i>	
Putenschnitzel Classic	17,50€
<i>wahlweise natur oder paniert *A, C, G, J</i>	
Feuriges Maxhofschnitzel	17,50€
<i>mit unserer scharfen Mischung mariniert (nur paniert möglich) *A, C, G, J</i>	
Bayerisches Schnitzel	17,50€
<i>mariniert mit süßem Senf (nur paniert möglich) *A, C, G, J</i>	
Schnitzel Münchener Art, mariniert mit einer Mischung aus süßem Senf und Meerrettich (nur paniert möglich) *A, C, G, J	17,50€
Champignonrahmschnitzel	17,50€
<i>wahlweise natur oder paniert in Champignonrahmsauce *A, C, G, J</i>	
Pfefferrahmschnitzel	17,50€
<i>wahlweise natur oder paniert in Pfefferrahmsauce *A, C, G, J</i>	
Schnitzel Hamburger Art	17,50€
<i>wahlweise natur oder paniert mit zwei Spiegeleiern *A, C, G, J</i>	
Schnitzel Chef Art	19,50€
<i>mit Speck und zwei Spiegeleiern *A, C, G, J</i>	
Original-Wienerschnitzel vom Kalbfleisch	24,90€
<i>mit Beilagensalat und Preiselbeeren *A, C, G, J</i>	
Cordon Bleu Classic	18,90€
<i>gefüllt mit Käse und Schinken dazu Beilagensalat *A, C, G, J</i>	
Cordon Bleu Pute Classic	19,90€
<i>gefüllt mit Käse und Schinken dazu Beilagensalat *A, C, G, J</i>	



Spezialitäten des Hauses

Hausgemachter Cheeseburger (Rind- und Kalbfleisch) mit Pommes Frites *C,I,J,G	14,90€
Cevapcici Im Fladenbrot (Rind- und Kalbfleisch) nach eigenem Rezept, dazu Ajvar, hausgemachte Schmand und Zwiebeln *C,I,J,G	14,90€
Cevapcici mit Pommes Frites (Rind- und Kalbfleisch) nach eigenem Rezept, dazu hausgemachte Schmand und Zwiebeln *C,I,J,G	14,90€
Schweinekrustenbraten (Freitag-Sonntag) mit Knödel und Blaukraut *A, I	15,90€
Pikante Nudelpfanne mit Putenbruststreifen und Gemüse *A, B, C, F	15,90€
Gefülltes Hacksteak gefüllt mit Käse, dazu Pommes Frites, Zwiebeln und Djuvecreis *C, I, J, G	16,90€
Grillteller Maxhof versch. Fleischsorten vom Grill mit Djuvecreis, Pommes Frites und Zwiebeln *C, I, J	23,90€
Entrecote Steak (Rib-Eye) ca. 300g dazu Bratkartoffeln *G, J, I	25,90€
Currywurst Zwei Stück mit Pommes Frites * _{1, 2, 3} *A	10,90€

Beilagen

Grillgemüse *A, F	5,50€
Kartoffel-Gurkensalat *J	4,00€
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes Frites	4,50€
Preiselbeeren, Apfelmus *3	2,00€
Bratensauce, Champignon, Pfefferrahmsauce *A, G	2,60€
Fladenbrot A,G2,3,8	2,50€



Desserts

<i>Bayerische Creme</i>	5,90€
<i>Mit Himbeersoße</i> *A, C, G *1, 11	
<i>Nugatino</i>	5,90€
<i>Vanilleeis mit Bayles, Nugat Schokolade und frische Frucht</i> *A, C, G*1, 11	
<i>Heisse Liebe</i>	6,90€
<i>Vanilleeis mit heißen Waldbeeren</i> *A, C, G*1, 11	
<i>Hausgemachter Kaiserschmarrn</i>	10,90€
<i>mit Mandeln und Rosinen, dazu Apfelmus</i> *3 *A, C, G, H	

Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee</i> *9	3,00€
<i>Haferl Kaffee</i> *9	3,60€
<i>Cappuccino</i> *9	3,50€
<i>Latte Macchiato</i> *9	3,90€
<i>Milchkaffee</i> *9	3,80€
<i>Glas Tee</i> (Schwarzer, Grüner, Pfefferminz-, Kamille-, Früchte-)	3,00€
<i>Espresso</i> *9	2,60€
<i>Doppio Espresso</i> *9	3,60€
<i>Heiße Schokolade</i>	4,50€



Biere

	0,3 l	0,5 l	1,0 l
<i>Spaten Münchener Hell vom Fass</i>	3,80€	4,80€	9,50€
<i>Radler</i>	3,50€	4,80€	9,50€
<i>Löwenbräu Dunkel</i>		4,80€	9,50€
<i>Löwenbräu Alkoholfrei</i>		4,80€	9,50€
<i>Kellerbier</i>		5,20€	
<i>Franziskaner Hefeweißbier</i>		4,90€	9,50€
<i>Franziskaner Hefeweißbier Dunkel</i>		4,90€	9,50€
<i>Franziskaner Hefeweißbier Leicht</i>		4,90€	9,50€
<i>Franziskaner Hefeweißbier Alkoholfrei</i>		4,90€	9,50€
<i>Russen</i>		4,90€	9,50€
<i>Weizen-Cola</i> ^{*1,3,9}		4,90€	9,50€
<i>Becks Pils</i> 0,33 l	4,50€		
<i>Corona</i> 0,33 l	4,50€		

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l	0,25 l	0,75 l
<i>Afri Cola</i> ^{*1, 3, 9}	2,90€	4,20€		
<i>Afri Cola Light</i> ^{*1, 3,9,11}	2,90€	4,20€		
<i>Bluna-Orange</i> ^{*1, 3}	2,90€	4,20€		
<i>Spezi</i> ^{*1, 3, 9}	2,90€	4,20€		
<i>Zitronenlimonade</i>	2,90€	4,20€		
<i>Tafelwasser</i>	2,00€	3,50€		
<i>Petrusquelle</i> (Naturell oder Sprudel)			3,20€	6,50€
<i>Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale</i> ^{*1,10}	3,50€			
<i>Red Bull</i> 0,33l ^{*9,14}	4,90€			



Schorlen

	0,2 l	0,4l
<i>Apfel-, Orangen-, Holunder-, Johannisbeersaft</i>	2,90€	4,20€
<i>Kirsch-, Maracuja-, Ananas-, Rhabarberschorle</i>	2,90€	4,20€
<i>Alle Säfte</i>	3,50€	5,90€

Aperitif | Liköre | Bitter

<i>Aperol Spritz</i> ¹	0,25l	6,90€
<i>Hugo</i> ¹	0,25l	6,90€
<i>Campari Soda</i> ¹	0,25l	6,90€
<i>Campari Orange</i> ¹	0,25l	7,50€
<i>Martini Bianco</i>	5 cl	4,90€
<i>Baileys Irish Cream</i>	2 cl	3,50€
<i>Sambucca</i>	2 cl	3,50€
<i>Amaretto</i> ¹	2 cl	3,50€
<i>Jägermeister</i>	2 cl	3,50€
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	3,50€
<i>Averna</i>	2 cl	3,50€
<i>Ramazzotti</i>	2 cl	3,50€

Whiskey

<i>Johnnie Walker Red Label</i>	4 cl	5,90€
<i>Dimple Golden Blended</i>	4 cl	6,90€
<i>Chivas Regal</i>	4 cl	6,90€
<i>Jim Beam</i>	4 cl	5,90€
<i>Maker's Mark</i>	4 cl	6,90€
<i>The Glenlivet</i>	4 cl	7,90€
<i>Jack Daniel's</i>	4 cl	5,90€
<i>Glenfiddich Single Malt-12 Jahre</i>	4 cl	7,90€
<i>Glenmorangie Single Malt -10 Jahre</i>	4 cl	7,90€



Spirituosen | Cognac | Brandy

<i>Malteser Kreuz</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Slivovitz</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Williams Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Wildsauropsfen</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Bärwurz</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Enzian</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Tequila</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Gin</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Vodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Rum</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Hennessy</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,90€</i>
<i>Asbach</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,90€</i>
<i>Metaxa</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,90€</i>

Offene Weine

	<i>0,1l</i>	<i>0,2l</i>	<i>0,5l</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>3,00€</i>	<i>5,50€</i>	
<i>Riesling</i>	<i>3,20€</i>	<i>5,90€</i>	
<i>Lugana</i>	<i>4,90€</i>	<i>6,90€</i>	
<i>Weinschorle</i>		<i>3,90€</i>	<i>6,90€</i>
<i>Rosato (rose)</i>	<i>3,00€</i>	<i>5,50€</i>	
<i>Merlot (rot)</i>	<i>3,00€</i>	<i>5,50€</i>	
<i>Primitivo (rot)</i>	<i>3,20€</i>	<i>6,90€</i>	



Flaschenweine

<i>Chardonnay</i>	0,75 l	21,90 €
<i>Riesling</i>	0,75 l	24,90 €
<i>Lugana Ca dei Frati</i>	0,75 l	39,90 €
<i>Malvazija Kozlovic</i>	0,75 l	39,90 €
<i>Merlot (rot)</i>	0,75 l	21,90 €
<i>Primitivo (rot)</i>	0,75 l	24,90 €
<i>Korlat Syrah (rot)</i>	0,75 l	39,90 €

Champagner & Sekt

<i>Glas Sekt 0,1 l</i>	4,90 €
<i>Freixenet Sekt ,75 l</i>	21,90 €
<i>Pommery</i>	95,00 €
<i>Champagner Möt & Chandon 0,75 l</i>	99,00 €

Kennzeichnung Zusatzstoffe

*1 mit Farbstoff(en)	*8 Mit Milcheiweiß
*2 mit Konservierungsstoff(en)	*9 koffeinhaltig
*3 mit Antioxidationsmittel	*10 chininhaltig
*4 mit Geschmacksverstärker(n)	*11 mit Süßungsmittel
*5 mit Schwefeldioxid	*12 enthält Phenylalminquelle
*6 mit Schwärzungsmittel	*13 gewachst
*7 mit Phosphat	*14 mit Taurin

Kennzeichnung Allergene

*A	glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus)
*B	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
*C	Eier und Eierzeugnisse
*D	Fische und Fischerzeugnisse
*E	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
*F	Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
*G	Milch und Milchprodukte
*H	Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, - Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia und Queensland- nüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
*I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
*J	Senf und Senferzeugnisse
*K	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
*L	Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l
*M	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
*N	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

