



MAXIMILIAN'S
im Hubertushof

Gedeck **3,50**

ZUM START

Beef Tatar **als Vorspeise 80 g 19,00**
Wachtelei | Salzbutter **als Hauptspeise 150 g 25,00**
Trüffelmayonnaise | Toast

Carpaccio vom Milchkalb **19,00**
eingelegte Eierschwammerl
Rucola | Parmesan

Vitello Tonnato **18,00**
Thunfischsauce | Kapern
Cipolle di Tropea

SALAT

Gemischter Blattsalat **6,00**

SUPPEN

Tomatenconsommé **7,00**
gebackenes Parmesannockerl

Rindsuppe mit Wurzelgemüse **6,00**
wahlweise mit:
Frittaten oder Grießnockerl oder
Kaspressknödel oder Fleischstrudel
oder Leberknödel

Minestrone **6,50**
Basilikumpesto | Parmesan



MAXIMILIAN'S
im Hubertushof

HAUPTSPEISEN

FLEISCH

Osso Bucco Risotto milanese Gremolata	26,00
Involtini vom Milchkalb Prosciutto Salbei Mozzarella Trüffelkartoffeln Eierschwammerl	25,00
Im Kupferkessel servierter Tafelspitz Röstkartoffel Cremespinat Apfelkren Schnittlauchsauce	26,00
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten Röstkartoffeln Speckbohnen	25,00
Wiener Schnitzel vom Milchkalb oder vom Strohschwein Petersilienkartoffeln Preiselbeeren Zitrone	25,00 19,00
Ausgelöstes Backhendl Kartoffel – Vogerlsalat Preiselbeeren Zitrone	18,00



MAXIMILIAN'S
im Hubertushof

HAUPTSPEISEN

FISCH

Gegrilltes Lachsfilet

Zitronengnocchi | Brokkoligemüse
Safransauce

26,00

Gebratene Goldbrasse (im Ganzen)

mediterranes Gemüse
Rosmarinkartoffeln

27,00

Fregola Sarda (sardische Nudeln)

Muscheln | Shrimps | Gemüse

24,00

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

Gefüllte Teigtascherl mit Eierschwammerl

Sautierte Eierschwammerl
Bergkäse | Schnittlauch

22,00

Eierschwammerl à la Creme

Serviettenknödel

21,00

Heimatverbundenheit und frische Produkte in bester Qualität
vereinen sich im „Maximilian's“ mit Kreativität und meisterhafter Kochkunst.

Über die Zubereitung der Gerichte und den darin enthaltenen Allergenen
informieren Sie gerne unsere Servicemitarbeiter.