



MAXIMILIAN'S
im Hubertushof

Gedeck

3,50

ZUM START

Beef Tatar

Wachtelei | Salzbutter
Trüffelmayonnaise | Toast

als Vorspeise 80 g **19,00**
als Hauptspeise 150 g **25,00**

Vitello Tonnato



Kalbfleisch | Rucola
Thunfisch | Kapern

16,00

Ceasar Salat

Romanasalat | klassische Dressing
Parmesan | Croutons
mit gebackenen Maishendlstreifen
mit gebratenen Rotgarnelen

17,00

21,00

24,00

Burrata



Marinierte Tomatenraritäten
Avocado | Aceto Balsamico | Olivenöl

16,00

SALAT

Gemischter Salat

6,00

**Bunter Blattsalat mit „Aberseer
Schafskäse“**

Geröstete Nüsse | Muskatkürbis

16,00

SUPPEN

**Pikante Cremesuppe aus Kokos, Mango
und Curry**



wahlweise mit:

7,00

Black Tiger Garnele

10,00

Paprika-Rhabarber-Cremesuppe

Pinienkerne | Kräuteröl

7,00

Rindsuppe mit Wurzelgemüse

wahlweise mit:

Frittaten oder Grießnockerl oder
Kaspressknödel

6,00



MAXIMILIAN'S
im Hubertushof

Spaghetti Guitarra „Carbonara“

Guanciale | Ei | Pecorino
Schwarzer Pfeffer

16,00

Orecchiette

Tomatensugo | Basilikum | Parmesan
Chili | Pinienkerne

14,00

HAUPTSPEISEN
FLEISCH

Im Kupferkessel servierter Tafelspitz

Röstkartoffel | Cremespinat
Apfelkren | Schnittlauchsauce

27,00

Geschmorte Ochsenbackerl

Sellerie | Bimi | Röstzwiebel

26,00

**Wiener Schnitzel vom Milchkalb
vom Strohschwein**

Petersilienkartoffeln
Preiselbeeren | Zitrone

28,00

19,00

Ausgelöstes Backhendl

Kartoffel – Vogerlsalat
Preiselbeeren | Zitrone

18,00

Strohschwein “from Nose to Tail”

Gebäckener, sous-vide gegarter Bauch
geschmortes Backerl
grüne Bohnen | Balsamico-Zwetschgen

23,00

Barbarie-Entenbrust medium gegrillt

Orange | Kartoffelgratin | Schmorgemüse

32,00



MAXIMILIAN'S
im Hubertushof

HAUPTSPEISEN
FISCH

Gebratenes Zanderfilet

Rotes Linsen Dal | Paprika | Limette 

29,00

„Von Natur“ Lachsfilet

Süßkartoffel-Mousseline | grüner Spargel
Chimichurri

32,00


Filet vom Eismeersaibling „Müllnerin Art“

Petersilienkartoffeln | Wilder Brokkoli
Mandelbutter | Zitrone

30,00

HAUPTSPEISEN
VEGETARISCH /
VEGAN

Falafel-Bowl

Reis | buntes Gemüse | Salat 
Kürbis | Schafskäse | Frischkäse-Dressing


18,00

Rotes Linsen Dal

Limette | Brokkoli | Papadam   

16,00

Pinzgauer Käsespätzle

Eierspätzle | Bier-Bergkäse
Röstzwiebel 

15,00



MAXIMILIAN'S
im Hubertushof

Fleisch & Fisch von der Plancha

dazu servieren wir ihnen einen
gemischten Blattsalat
hausgemachte Kräuterbutter
Barbecue Sauce | Aioli

Dry Aged Stierfilet aus Österreich	ca. 150g	27,00
	ca. 200g	34,00

Rib-Eye-Steak vom Argentinischen Black Angus	ca. 300g	36,00
--	----------	--------------

Sirloin (Beiried) vom Argentinischen Black Angus	ca. 250g	32,00
--	----------	--------------

dazu gebratene argentinische Rotgarnelen		7,00
---	--	-------------

Beilagen

Steakhouse Pommes frites		
Kartoffelgratin		je 5,00
Rosmarin-Kartoffeln		
Speckbohnen		
Wilder Brokkoli		
Ratatouille		

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.

Zeichenerklärung: vegetarisch  vegan  laktosefrei  glutenfrei 