

Willkommen im

Ammergauer Maxbräu

Es gibt Traditionen, die es wert sind, fortgeführt zu werden. Dazu gehört auch das Brauen eines Bieres, das so urtypisch und unverwechselbar ist wie der Ort, an dem es gebraut wird. Überzeugen Sie sich von unserer Braukunst und genießen Sie dazu eine unkomplizierte Küche auf der Grundlage bester und frischer Erzeugnisse aus der Region. Besonderes Augenmerk bitten wir auf unsere „Maxbräu“ Gerichte zu legen, bei denen wir unsere Brauspezialitäten mit den Produkten der Küche verbinden. Wir versichern Ihnen, dass wir keinerlei Zusatz- und Haltbarkeitsstoffe bei unseren hausgemachten Erzeugnissen verwenden.

Bei uns wird nicht nur unverfälscht gebraut, sondern auch ehrlich gekocht – und dass werden Sie schmecken. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und angenehme Stunden in unserem Ammergauer Maxbräu.

Ihre Familie Schmidt – Heinen



Salate vom Markt

Feldsalat in Kartoffeldressing
mit geräuchertem Wammerl und Croutons
€ 7,50

Bunte Salatschüssel
mit Kresse, Radieserln, gereiftem Balsamico,
Tomaten-Schnittlauchdressing
und unserem „Maxbräu“ Bierbrot
€ 8,50

mit **Hähnchenbruststreifen**
€ 13,80

mit **3 Riesengarnelen**
€ 17,50

Vorspeisen

Dreierlei vom Lachs
mit feinem Frisée
€ 12,80

Oberammergauer Schlutzkrapfen
in brauner Butter mit gebackenem Rucola
und Cashewkernen
€ 8,50

Ammertaler Käse-Soufflé
mit Akazienhonig, Eichblattsalat
und Trauben-Walnussragout
€ 12,50

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobeltem Parmesan
€ 11,50



Aus der Suppenküche

Apfel - Selleriecremesuppe
mit Walnüssen

€ 6,80

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle

€ 5,80

„Maxbräu“ Flammkuchen

Der Klassiker: mit Speck und Zwiebeln

Der Vegetarische: mit Paprika,
geschmolzenen Tomaten und Lauchzwiebel

kleine Portion € 5,90

große Portion € 9,90

Der Ausgefällene: mit Riesengarnelen,
Ziegenkäse und gebackenem Rucola

kleine Portion € 9,90

große Portion € 13,90



Vegetarisches

Oberammergauer Käsespätzle
mit hausgemachten Röstzwiebeln
und buntem Salat

€ 10,80

Lasagne vom mediterranem Gemüse
in Ziegenfrischkäsebéchamel mit confierten Feigen

€ 11,80

Fischgerichte

Tagliatelle in Mango-Limetten-Chilisauce
mit gegrilltem Gemüse und gebratenen Garnelen

€ 19,80

Im Ganzen gebratene **Forelle Müllerin**,
aus der Fischzucht Moosburger in Grainau,
mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter

€ 18,50



Unsere Klassiker

Schweinekrustenbraten

mit „Maxbräu“ Safterl,
Blaukraut und Kartoffelknödel

€ 11,90

Knusprig gebackene Pfefferhaxe

mit „Maxbräu“ Safterl, Sauerkraut und Kartoffelknödel

€ 13,50

Fleischgerichte

Gebratenes Rinderfilet

auf getrüffeltem Kalbsbäckchenkompott,
Madeira-Rosmarinjus, Rotwein-Schalotten
und Kartoffelgratin

€ 24,80

Zwiebelrostbraten aus der Pfanne

mit hausgemachten Röstzwiebeln und Käsespätzle

€ 19,50

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

€ 17,80

Gebratenes Rumpsteak

mit Cognac-Pfefferrahm mit Bratkartoffeln
und Speckbohnen

€ 20,50



Nachspeisen

Weißes Zimteisparfait

mit eingelegten Amarenakirschen
und Moccasabayon

€ 7,80

Eisgugelhupf

mit Rumtopfbeeren und Vanillesauce

€ 6,80

Nougatknödel

auf warmen Himbeeren mit zwei Schokoladen

€ 6,50

Tonkabohnen-Mousse

mit weißer Toblerone, Rotweinbirnen
und Zimtschaum

€ 8,50

Soufflierter Kaiserschmarrn

mit Apfelkompott und hausgemachtem Vanilleeis

(bitte geben Sie der Küche ca. 15 Minuten Zeit)

€ 11,50



Maxbräu-Schmankerl

Würfel von unserem „Maxbräu“ Bierbrot

mit Butter, Schmalz und Obazda ³

€ 5,90

Bayerischer Wurstsalat von der Kalbslyoner

mit roten Zwiebeln, Schnittlauch

und unserem „Maxbräu“ Bierbrot ^{1,2,3}

€ 7,60

Wurstsalat „Maxbräu“ von der Kalbslyoner

mit unserem „Maxbräu“ Bierkäse von der Ettaler

Schaukäserei, Gartenkresse und „Maxbräu“ Bierbrot ^{1,2,3}

€ 9,30

Ziegenkäse im Speckmantel kross gebacken

auf Rucola-Tomatensalat mit gereiftem Balsamico,

steirischem Kürbiskernöl und Baguette

€ 11,90



Bayerisches Brotzeitbrett'1

mit Schinken, Käse, verschiedener Wurst,
unserem „Maxbräu“ Bierbrot und Baguette ^{1,2}

€ 11,50

„Maxbräu“ Speckbrett'1

mit Tiroler Speck, eingelegtem Essiggemüse, Butter,
frischem Meerrettich, unserem „Maxbräu“ Bierbrot
und Baguette ^{1,2}

€ 12,50

„Maxbräu“ Käsebrett'1

mit 5 verschiedenen Sorten Käse, „Maxbräu“ Bierbrot,
Baguette, Feigensenf, Trauben und Walnüssen^{1,2}

€ 13,90

„Maxbräu“ Obazda

mit roten Zwiebeln, Zwiebellauch
und „Maxbräu“ Bierbrot


€ 8,50

Inhaltsstoffe: 1 mit Konservierungsstoff
2 mit Antioxidationsmittel
3 mit Geschmacksverstärker
4 mit Phosphat

Getränke

Wasser	0,31	0,41	1,01
Tafelwasser	€ 2,20	€ 2,50	€ 3,80
		0,251	0,751
Adelholzener Classic, still / prickelnd	€ 2,20	€ 4,50	
Softdrinks	0,31	0,41	
Coca Cola ^{1,3;9}	€ 2,30	€ 2,70	
Fanta ^{1,3}	€ 2,30	€ 2,70	
Sprite ¹	€ 2,30	€ 2,70	
Spezi ^{1,3;9}	€ 2,30	€ 2,70	
Schweppes			0,21
Tonic Water ¹⁰ , Ginger Ale ¹ , Bitter Lemon ^{3;10}			€ 2,90
Fruchtsäfte			0,21
Apfel-, Orangen-, Trauben-, Tomatensaft			
Sauerkirsch-, Johannisbeer-, Cranberrysaft			€ 2,70
Fruchtsaftschorlen	0,31	0,41	
Apfel-, Orangen-, Trauben-, Cranberryschorle			
Sauerkirsch-, Johannisbeerschorle	€ 2,90	€ 3,30	
Heißgetränke⁹			
Café Crème / HAG			€ 2,80
Espresso			€ 2,50
Espresso doppelt			€ 3,70
Milchkaffee			€ 3,30
Cappuccino			€ 3,30
Latte Macchiato			€ 3,30
Heiße Schokolade			€ 2,90
Glas Tee			€ 2,90

1) Farbstoff, 3) Antioxidationsmittel, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig,
12) enthält eine Phenylalaninquelle

Maxbräu Biere 4,9 Vol%		0,2l	0,3l	0,5l
Ammergauer Maxbräu (naturtrübes Kellerbier)		€ 1,50	€ 2,20	€ 3,20
limitiertes Spezialbier (bitte beachten Sie unsere Tafeln)			€ 2,40	€ 3,40
Maxbräu Radler			€ 2,20	€ 3,20
Alkoholfreies Bier			€ 2,10	€ 2,90
1 ganzer Meter Maxbräu (11x0,2l) für € 15,-				

Weißweine

		0,1l	0,2l
2010 Weissburgunder, trocken 13 Vol%		€ 3,10	€ 6,-
Sascha Montigny, Nahe			
2010 Scheurebe, halbtrocken 11 Vol%		€ 3,10	€ 6,-
Brennfleck, Sulzfeld Franken			
2010 Riesling, trocken 12 Vol%		€ 3,10	€ 6,-
Sascha Montigny, Nahe			

Roséweine

2010 Old Vine Rosé 13 Vol%		€ 3,10	€ 6,-
Coastal, South Africa			

Rotweine

2009 Spätburgunder, trocken 13 Vol%		€ 3,10	€ 6,-
Sascha Montigny, Nahe			
2010 Les Deux, trocken 13 Vol%		€ 3,10	€ 6,-
Sascha Montigny, Nahe			

Aperitif

Sekt Blanc de Noir 13,5 Vol%	0,1 ltr	€ 6,-
Champagner Serge Mathieu brut 12 Vol%	0,1 ltr	€ 9,-
Aperol Sprizz 17 Vol%	0,2 ltr	€ 6,-
Martini bianco, rosso, extra dry 15 Vol%	4 cl	€ 4,-
Campari Soda 25 Vol%	4 cl	€ 5,-
Campari Orange 25 Vol%	4 cl	€ 5,50

Obstbrände

Ziegler Obstler aus Äpfel und Birnen 42 Vol%	2 cl	€ 3,50
Ziegler Alte Zwetschge 40 Vol%	2 cl	€ 4,50
Dirker Mirabellenwasser 40 Vol%	2 cl	€ 4,-
Schladerer Kirschwasser 42 Vol%	2 cl	€ 3,-
Schladerer Zwetschgenwasser 42 Vol%	2 cl	€ 3,-
Schladerer Himbeergeist 42 Vol%	2 cl	€ 3,50
Schladerer Williamsbirne 42 Vol%	2 cl	€ 3,50

Grappa

Sarpa di Poli 40 Vol%	2 cl	€ 4,-
Po di Poli Morbida 40 Vol%	2 cl	€ 4,50
Sarpa di Poli Barrique 40 Vol%	2 cl	€ 4,50

Weinbrand / Cognac / Calvados

Asbach Uralt 38 Vol%	2 cl	€ 3,-
Remy Martin VSOP 40 Vol%	2 cl	€ 4,-
Pierre Huet Hors d'Age 40 Vol%	2 cl	€ 4,-

Bitter

Ammergauer Kofelhexe / Heuhexe 40 Vol%	2 cl	€ 3,-
Averna 29 Vol%, Ramazotti 30%, Cynar 16,5%	2 cl	€ 3,-
Fernet Branca 39%, Fernet Menta 37%	2 cl	€ 3,-
Jägermeister 35 Vol. %	2 cl	€ 2,50