



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**

Carpaccio vom Almochsen

Eingelegte Eierschwammerl | Rucola
Pinienkerne | Parmesan

18,00

Bunter Blattsalat mit Aberseer Schafskäse

Geröstete Nüsse | Muskatkürbis

16,00

SALAT

Gemischter Salat

6,00



MAXIMILIAN'S
im Hubertushof

SUPPEN

Ananas – Kokos – Schaumsuppe 7,00

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

HAUPTSPEISEN FLEISCH

Im Kupferkessel servierter Tafelspitz 27,00
Röstkartoffel | Cremespinat
Apfelkren | Schnittlauchsauce

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten 26,00
Röstkartoffel | Speckbohnen

Wiener Schnitzel vom Milchkalb 28,00
oder
vom Strohschwein 19,00
Petersilienkartoffel
Preiselbeeren | Zitrone



MAXIMILIAN'S
im Hubertushof

Ausgelöstes Backhendl **18,00**
Kartoffel – Vogerlsalat
Preiselbeeren | Zitrone

Rosa gebratener Rinderrücken **30,00**
Kartoffelgratin | gebratene Pilze

HAUPTSPEISEN
FISCH

Gegrilltes Saiblingsfilet **26,00**
Zitronengnocchi | Brokkoli

HAUPTSPEISEN
VEGETARISCH

Eierschwammerlravioli mit Salat **21,00**
Braune Butter | Parmesan
Schnittlauch

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.