



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

**17,00**

mit gebackenen Maishendlstreifen

**21,00**

mit gebratenen Rotgarnelen



**24,00**

**Burrata**



Marinierte Tomatenraritäten  
Avocado | Aceto Balsamico | Olivenöl

**16,00**

**SALAT**

**Gemischter Salat**

**6,00**

**Bunter Blattsalat mit „Aberseer  
Schafskäse“**

**16,00**

Geröstete Nüsse | Muskatkürbis

**SUPPEN**

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



wahlweise mit:

**7,00**

Black Tiger Garnele

**10,00**

**Paprika-Rhabarber-Cremesuppe**

**7,00**

Pinienkerne | Kräuteröl

**Rindsuppe mit Wurzelgemüse**

wahlweise mit:

Frittaten oder Grießnockerl oder

**6,00**

Kaspressknödel



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

<b>Dry Aged Stierfilet</b> aus Österreich	ca. 150g	<b>27,00</b>
	ca. 200g	<b>34,00</b>

<b>Rib-Eye-Steak</b> vom Argentinischen Black Angus	ca. 300g	<b>36,00</b>
--	----------	--------------

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

<b>dazu</b> gebratene argentinische Rotgarnelen		<b>7,00</b>
---	--	-------------

### Beilagen

Steakhouse Pommes frites	
Kartoffelgratin	je <b>5,00</b>
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 