

Herbst Specials

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Kürbiskernöl und Croutons ^{AGL} Cream of nutmeg pumpkin soup with pumpkin seed oil and croutons	€ 7,90
Klassisches Eierschwammerl-Gulasch mit gebratenen Serviettenknödel ^{ACG} Chantarelles-goulash with roasted dumplings	€ 18,90
Zartrosa gebratene Hirschmedaillons mit Thymianjus und getrockneten San Daniele Schinken dazu Serviettenknödel und Rotkraut ^{ACGLO} Medium grilled venison medallions with thyme sauce With dumplings and red cabbage	€ 26,90
Gebratenes Saiblingsfilet auf Hokkaidokürbis-Blattspinat-Risotto ^{DGO} Roasted char fillet with Hokkaido pumpkin-spinach-risotto	€ 24,90

... Zum Süßen Ausklang empfiehlt unsere „Patisserie“

Lauwarmer Scheiterhaufen mit Vanilleeis und Salzkaramell ^{ACFGH} Handwarm sweet pyre with vanilla ice cream and salt caramell	€ 8,90
---	--------

HOTEL MAXIMILIAN****

Speise- & Getränkekarte

Food and drinks

Vorspeisen / Starters

Büffelmozzarella mit frischem Basilikum, € 14,00
Salatbouquet und Balsamico-Essenz ^{GEO}

Buffalo mozzarella with fresh basil, salat bouquet
and balsamic vinegar essence

100g Tatar vom Rinderfilet aus Österreich
mit aufgeschlagener Butter, Kapernbeeren, Chili und Toastbrot ^{ACGEM} € 17,90

100g Beef tartare from Austrian cattle filet
with whipped butter, capers, chili and toasted bread

Suppen / Soups

Vegane Karottensuppe ^{FLO} mit Kresse € 7,90
Vegan carrot soup with cress

Rinder Consommé mit Gemüseeinlage, € 6,90
Frittaten oder Grießnockerln nach Wahl ^{ACGL}

Beef consommé with vegetables,
to choose between sliced pancakes or semolina dumplings

Klassische Gulaschsuppe mit ofenfrischem Gebäck ^{ALO} € 8,90
Classic goulash soup with freshly baked bread roll

Kleinigkeiten / Snacks

Sacherwürstel serviert mit Kren und Senf und Gebäck ^{ALMO} € 8,50
Sacher-style sausage served with horseradish and mustard and bread

Schinken-Käse Toast mit Ketchup ^{AGEM} € 8,50
Ham and cheese toast with ketchup

Caesar-Salat mit gebratenen Hühnerstreifen aus der Steiermark ^{ACDGMO} € 17,00
Caesar salad with grilled Styrian chicken breast stripes

Clubsandwich mit Pommes Frites ^{ACEGMO} € 20,50
Club sandwich and French fries

Knackiger Blattsalat und Erdäpfelsalat
Mit knusprigen Backhendlstücke im Kürbismantel
Mit steirischem Kürbiskernöl ^{ACGLMO} € 19,90
Fresh leaf salad and potato salad
with panfried chicken breast covered in pumpkin seed
with pumpkin seed oil

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier von Geflügel, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja,
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf,
N - Sesam, O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

A - Gluten, B - Crustaceans, C - Eggs and derived, D - Fish and derived, E - peanuts and derived,
F - Soybeans and derived, G - Milk and dairy products, H - Nuts, L - Celery, M - Mustard,
N - Sesame, O - Sulfur dioxide, P - Lupines, R - Mollusks

Hauptgerichte / Main Courses

In Honig gebratene Steirische Maishendlbrust
auf Tomaten-Jungzwiebel-Risotto ^{GLO} € 24,90
In honey roasted Styrian corn-fed chicken breast on
tomato and spring onions risotto

Medallions vom Tullnerfelder Schwein an Thymiansauce,
dazu Tagliatelle und Zucchini ^{ALMO} € 23,90
Medallions from "Tullnerfelder" pork with thyme sauce,
served with tagliatelle pasta and zucchini

In der Pfanne gebackenes Wienerschnitzel vom Kalb mit
jungen Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und kleinem Blattsalat ^{ACGLO} € 29,90
Pan-baked veal schnitzel with young parsley potatoes, cranberries
and a small green salad

Gebratenes Filet vom Rind (180g) an Pfeffersauce
serviert mit Kartoffel-Püree und knackigem Gemüse ^{GLO} € 34,90
Roasted filet mignon with pepper sauce, served
with mashed potatoes and crunchy vegetables

Burger vom österreichischen Rind,
mit hausgemachter Cocktail-Sauce und Pommes Frites ^{ACEGMO} € 23,00
Burger with Austrian beef patty, homemade cocktail sauce
and French fries

Gebratenes Lachsfilet auf Tomaten-Blattspinat-Risotto ^{DGLO} € 25,90
Roasted salmon filet on tomato and spinach risotto

Kürbis-Curry-Ragout mit Basmatireis (vegan) ^{EHL} € 19,00
Pumpkin and curry ragout with Basmati rice (Vegan)

Bio-Zwiebelrostbraten aus dem Mühlviertel
mit Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln und grüne Bohnen ^{ALMO} € 27,90
Bio-Roasted meat from "Mühlviertel"
with roasted onions, roasted potatoes and green beans



Rote Beete Gnocchi mit sautiertem Gemüse
Dazu Basilikum- und Paprikaschaum von der gelben Paprika ^{FLO} € 19,00
Red beet Gnocchi with sautéed vegetables
with basil- and pepperfoam

Gebratenes Bachforellenfilet "Müllerin Art"
mit Mandelbutter dazu Petersilienkartoffeln ^{ADGL} € 24,90
Grilled trout fillet with almond-butter with parsley potatoes

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier von Geflügel, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja,
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf,
N - Sesam, O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

A - Gluten, B - Crustaceans, C - Eggs and derived, D - Fish and derived, E - peanuts and derived,
F - Soybeans and derived, G - Milk and dairy products, H - Nuts, L - Celery, M - Mustard,
N - Sesame, O - Sulfur dioxide, P - Lupines, R - Mollusks

HOTEL MAXIMILIAN****

Beilagen / Side dishes

Kleiner/ großer knackiger Blattsalat ^{MO} Small/ big crunchy leaf salad	€ 4,50/6,50
Pommes Frites ^E French fries	€ 4,90
Petersilienerdäpfel ^{GL} Parsley flavored potatoes	€ 4,90
Süßkartoffelpommes ^E Sweet potato fries	€ 4,90
Erdäpfel-Püree ^{LG} Mashed potatoes	€ 4,90
Gegrilltes Gemüse Grilled vegetables	€ 4,90
Basmatireis ^L Basmati rice	€ 4,90

Extras / Sauces & Dip's

Ketchup ^O 33 ml	€1,50
Mayonnaise ^{CMO} 33ml	€1,50
Senf ^{MO} / Mustard 33ml	€1,50
BBQ-Sauce ^O 40ml	€1,50
Cocktailsauce ^{CMO} 40ml	€1,50

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier von Geflügel, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja,
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf,
N - Sesam, O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

A - Gluten, B - Crustaceans, C - Eggs and derived, D - Fish and derived, E - peanuts and derived,
F - Soybeans and derived, G - Milk and dairy products, H - Nuts, L - Celery, M - Mustard,
N - Sesame, O - Sulfur dioxide, P - Lupines, R - Mollusks



HOTEL MAXIMILIAN****

Kinder dürfen verwöhnt werden / Kids Menu

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfeln ^{ACGL} Viennese "Schnitzel" from calf with parsley flavored potatoes	€ 15,00
Gebackene Hühnerstreifen mit Pommes Frites und Ketchup ^{ACGEL} Baked chicken stripes with French Fries and ketchup	€ 10,00
Bio-Spaghetti mit Tomatensauce ^{AGLO} Bio-Spaghetti with tomato sauce	€ 9,00
Bio-Spaghetti mit Butter ^{AGL} Bio-Spaghetti with butter	€ 9,00

Mehlspeisen / Desserts

Soufflierter, karamellisierter Kaiserschmarrn mit eingelegten Rumrosinen und Zwetschkenmus (20 Minuten Wartezeit) ^{ACGO} Caramelized Austrian soufflé with rum-pickled raisins and plum sauce (20 minutes waiting)	€ 13,00
Warme Palatschinken mit Marillen ^{ACG} oder Nuss-Nougat ^{ACGE} Füllung Warm pancakes with apricot or nut-nougat filling	€ 7,90
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce ^{ACGO} Creamy strudel with vanilla sauce	€ 9,00
Vanillesauce ^G Vanilla sauce	€ 3,50

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier von Geflügel, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja,
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf,
N - Sesam, O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

A - Gluten, B - Crustaceans, C - Eggs and derived, D - Fish and derived, E - peanuts and derived,
F - Soybeans and derived, G - Milk and dairy products, H - Nuts, L - Celery, M - Mustard,
N - Sesame, O - Sulfur dioxide, P - Lupines, R - Mollusks



HOTEL MAXIMILIAN****

Alkoholfrei | Alcohol-free

Römerquelle prickelnd sparkling water	0,33 l	€ 3,90
Römerquelle still Still water	0,33 l	€ 3,90
Römerquelle prickelnd sparkling water	0,75 l	€ 8,10
Römerquelle still Still water	0,75 l	€ 8,10
Soda	0,25 l	€ 2,10
Soda	0,5 l	€ 4,20
Coca Cola,-Light,-Zero, Fanta, Sprite, Almdudler	0,33 l	€ 4,50
Dry Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	€ 4,50
Red Bull	0,25 l	€ 6,50
Diverse Rauch Säfte Rauch juices	0,2 l	€ 5,50
Fruchtsaft gespritzt	0,25 l	€ 4,50
Fruit juice with sparkling water		
Holunder Soda Soda Zitrone Himbeere Soda	0,25 l	€ 3,50
Elderflower Soda Soda and Lemon Raspberry Soda		
Holunder Soda Soda Zitrone Himbeere Soda	0,5 l	€ 6,00
Elderflower Soda Soda and Lemon Raspberry Soda		

Heißgetränke | Hot drinks

Cappuccino Small Espresso with frothed milk ^{AFG}		€ 5,30
Melange Light coffee with frothed milk ^G		€ 5,30
Café Latte Café Latte ^G		€ 5,30
Kleiner Großer Espresso Small Large Espresso		€ 3,70 4,80
Kleiner Großer Brauner Small Large Espresso with milk ^G		€ 4,10 5,30
Verlängerter Light coffee with or without milk		€ 4,30
Heiße Schokolade Hot chocolate ^G		€ 5,30
Heiße Schokolade mit Obers Hot chocolate with whipped cream ^G		€ 6,80
Verschiedene Teesorten Assortment of teas		€ 6,00

Weine | Wines

Riesling „Federspiel“, Frischengruber, Wachau 2019 ^O	0,125 l	€ 5,90
Grüner Veltliner „Stockwerk“ (bio), Geyerhof, Kremstal DAC 2018 ^O	0,125 l	€ 5,80
Wiener Gemischter Satz, Fuhrgassl-Huber, Wien DAC 2018 ^O	0,125 l	€ 6,40
„Fräulein Rosé“, Mayer am Pfarrplatz, Wien 2019 ^O	0,125 l	€ 5,90
Blafränkisch „Classic“, Mittelburgenland, DAC 2017 ^O	0,125 l	€ 5,80

Sekt | Sparkling Wines

Hugo ^O	0,25 l	€ 9,00
Aperol Spritz ^O	0,25 l	€ 9,50
Mionetto Prosecco DOC	0,1 l	€ 8,00
Mionetto Prosecco Rosé DOC	0,1 l	€ 9,00
Mionetto Prosecco Alkoholfrei	0,1 l	€ 8,00

Bier | Beer

Ottakringer vom Fass ^A	0,33 l	€ 5,30
Ottakringer vom Fass ^A	0,5 l	€ 8,20
Radler beer mixed with lemonade ^A	0,33 l	€ 5,30
Radler beer mixed with lemonade ^A	0,5 l	€ 8,20
Null Komma Josef alkoholfrei Alcohol free beer ^A	0,33 l	€ 5,30

Alle Preise sind in Euro angeführt und enthalten die gesetzlichen Abgaben. Preisänderungen vorbehalten.

All prices are quoted in euros and include statutory taxes. Prices may be subject to change.

