

VORSPEISEN

starters

Bruschetta vegetarisch 8,50
geröstetes hausgebackenes Baguette mit Tomatenwürfel,
Knoblauch, Olivenöl und Parmesan⁽²⁾ (4 Scheiben)
Bruschetta • roasted homemade bread with diced tomatoes,
garlic, olive oil and parmesan / vegetarian

Mediterrane Tomatensuppe vegetarisch 7,50
mit Basilikum Pesto⁽²⁾ und Parmesan⁽²⁾,
dazu unser hausgebackenes Baguette
Tomato soup with basil pesto and parmesan,
served with homemade baguette / vegetarian

Tom Kha Gai

Thailändische Hühnersuppe (leicht scharf) mit Zitronengras, Gemüse,
Ingwer, Kokosmilch und gebratenem Hähnchen-Garnelen-Spieß,
dazu unser hausgebackenes Baguette

11,50

Thai chicken soup, slightly hot with lemongrass, vegetables,
Ginger, coconut milk and a roasted chicken-prawn-skewer, served with homemade baguette

Gratinierter Ziegenkäse vegetarisch 12,50
auf lauwarmen Rote Beete-Couscous Salat
mit jungem Blattspinat, Honig und karamellisierten Walnüssen
gratinated goat cheese on slightly tempered beetroot-couscous-salad
with leaf spinach, honey and caramelized walnuts / vegetarian

Carpaccio vom Rinderfilet 14,50
mit marinierten Blattsalaten, Guacamole⁽³⁾, Pinienkernen und Zitrone,
dazu unser hausgebackenes Baguette
Carpaccio made of fillet of beef served with lettuce, guacamole,
roasted pine nuts and slices of lemon, served with homemade baguette

BOWL / SALATE

bowl / salad

Max Bowl	vegan	14,50
Jasmin Reis, Avocado, Cherrytomaten, Gurke, Mango, Edamame, Karottenstreifen, Koriander, Sprossen, Mango-Chili Sauce		
Max bowl • Jasmin rice, avocado, cherry tomatoes, cucumber, mango, edamame, carrots, coriander, sprouts, mango-chili sauce / vegetarian		
* zusätzlich mit Crispy Chicken		+ 7,50
additionally with roast crispy chicken breast		
* zusätzlich mit 5 Riesengarnelen		+ 8,50
additionally with 5 roast king prawns		
* zusätzlich mit Falafel	vegan	+ 6,50
additionally with falafel		

Halloumi Salat	vegetarisch	14,50
bunter Salat mit gebackenem Halloumi, Grillgemüse, Kirschtomaten, Gurke und Karottenstreifen		
Halloumi salad • mixed salad with baked halloumi, grilled vegetables, cherry tomatoes, cucumber and carrots / vegetarian		

Caesar Salad		11,50
Romana-Salat mit Kirschtomaten, Croutons, Parmesan ⁽²⁾ und Caesar Dressing ⁽²⁾		
Caesar salad • romaine lettuce with cherry tomatoes, croutons, parmesan and caesar dressing		
* zusätzlich mit Crispy Chicken		+ 7,50
additionally with roast crispy chicken breast		
* zusätzlich mit 5 Riesengarnelen		+ 8,50
additionally with 5 roast king prawns		

Lachs Salat		21,50
bunter Salat mit gebratenem Filet vom Fjord Lachs, Grillgemüse, Kirschtomaten, Gurke und Karottenstreifen		
Salmon salad • mixed salad with grilled fillet of salmon, grilled vegetables, cherry tomatoes, cucumber and carrots		

<u>Dressings:</u>	Vinaigrette
	Balsamico-Olivenöl ⁽³⁾⁽⁵⁾
	Caesar Dressing ⁽²⁾

Zu unseren Salaten reichen wir hausgebackenes Baguette.
All salads are served with homemade baguette.

Alle ausgewiesenen Preise gelten in **EURO** (inkl. der gesetzlichen MwSt.).
All prices in Euro. Tip is not included.

CURRYWURST aus dem Imbiss **CURRY24**

Currywurst⁽²⁾⁽³⁾ mit Pommes frites 11,50
grilled sausage in a special curry sauce, served with French fries

Sachsendreier 15,50
doppelte Currywurst⁽²⁾⁽³⁾ mit Pommes frites
two grilled sausage in a special curry sauce, served with French fries

* wählen Sie IHRE Schärfestufe ...
choose your sauce with different levels of spiciness

<p>Brennstufe 7</p>	<p>Da Bomb Final Answer 1.000.000 Scoville 350 mal schärfer als Tabasco! Danach gibt es keine Fragen mehr. Diese Sauce hinterlässt nur Asche. P18!</p>	<p>Extra's</p> <p>* Ketchup + 1,00</p> <p>* Majo⁽³⁾ + 1,00 mayonnaise</p> <p>* Knoblauch-Kräuter-Majo⁽³⁾ + 1,50 garlic herb mayonnaise</p> <p>* Trüffel-Majo + 1,50 truffle mayonnaise</p>
<p>Brennstufe 6</p>	<p>Mad Dog 357 350.000 Scoville 120 mal schärfer als Tabasco! Diese Sauce bläst dich weg, sie bahnt sich ihren Weg durch dich hindurch. P18!</p>	<p>* frische Zwiebeln + 1,00 fresh onions</p> <p>* Röstzwiebeln + 1,50 roasted onions</p> <p>* Jalapeños + 1,50</p>
<p>Brennstufe 5</p>	<p>Ground Zero 234.000 Scoville 80 mal schärfer als Tabasco! Wenn das Ziel im Fadenkreuz ist, ist sie nicht mehr zu stoppen. P18!</p>	<p>* Beilagenwechsel + 3,50 zu Süßkartoffel Pommes side dish change: French fries / sweet potato fries</p>
<p>Brennstufe 4</p>	<p>Beyond Insanity 120.000 Scoville 40 mal schärfer als Tabasco! Vorsicht, echt nur geisteskrank. Reine Habanero-Chili! Ab Stufe 4 nur P18!</p>	<p>* Cheddar⁽¹⁾ Cheese Sauce + 2,00 über die Pommes cheddar cheese sauce over the fries</p>
<p>Brennstufe 3</p>	<p>Feuersauce 85.000 Scoville ca. 30 mal schärfer als Tabasco! Der Einstieg zur Hölle.</p>	
<p>Brennstufe 2</p>	<p>Hausauce „scharf“ Angenehme Schärfe und lecker.</p>	
<p>Brennstufe 1</p>	<p>Currysauce/Hausauce Auch für Kinder geeignet.</p>	

Scoville-Skala: Methode zur Bestimmung der Schärfe von Früchten der Paprikapflanze
Tabasco = 3.000 Scoville

BURGER

burger

Vegetarischer Burger

vegetarisch 17,50

Burgerbrötchen von der Bäckerei Krause
mit Gemüse-Haferflocken-Patty, Guacamole⁽³⁾, Romana-Salat,
Grillgemüse, Gurke und Tomate, dazu Pommes frites

Veggie burger • with vegetable-oatmeal-patty, guacamole, romaine lettuce,
grilled vegetables, cucumber and tomato, served with French fries / vegetarian

Max Burger

Burgerbrötchen von der Bäckerei Krause
100 % gegrilltes Rindfleisch
mit Cocktailsauce, Cheddar⁽¹⁾, Romana-Salat, Gurke, Tomate und Zwiebel,
dazu Pommes frites

17,50

Max burger • burger bun with 100% grilled beef,
cocktail sauce, cheddar, romaine lettuce, tomato, cucumber and onions,
served with French fries

Max Doppelburger

22,50

Burgerbrötchen von der Bäckerei Krause mit doppelt Beef,
Cocktailsauce, Cheddar⁽¹⁾, Romana-Salat, Gurke, Tomate und Zwiebel,
dazu Pommes frites

Max Double burger • burger bun with double beef, cocktail sauce, cheddar, romaine lettuce,
tomato, cucumber and onions, served with French fries

Extra's

- * Burger mit extra Cheddar⁽¹⁾ + 1,00
- * Burger mit knusprigem Bacon⁽²⁾⁽³⁾ + 1,50
- * Cheddar⁽¹⁾ Cheese Sauce über die Pommes + 2,00
cheddar cheese sauce over the fries
- * Ketchup + 1,00
- * Majo⁽³⁾ mayonnaise + 1,00
- * Knoblauch-Kräuter-Majo⁽³⁾ garlic-herb mayonnaise + 1,50
- * Trüffel-Majonaise truffle mayonnaise + 1,50
- * Beilagenwechsel Pommes frites / Süßkartoffel Pommes frites + 3,50
side dish change: French fries / sweet potato fries

HAUPTSPEISEN

main dishes

Max Clubsandwich 16,50
mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Cocktailsauce, Salat, krossem Bacon⁽²⁾⁽³⁾,
Gurke und Tomate, dazu Pommes frites
Max Club sandwich • with chicken breast, cocktail sauce, crispy bacon, lettuce, cucumber
and tomato, served with French fries

Backendl

-panierte, frittierte Hähnchenteile-
mit lauwarmen Kartoffel-Lauchsalat und zweierlei Dips
(Knoblauch-Kräuter / Currysauce leicht scharf)

16,50

fried chicken with potato-leek-salad and two different dips
(garlic-herbs / curry sauce slightly hot)

Hausgemachte Käsespätzle vegetarisch 15,50
mit Bergkäse und Röstzwiebeln
homemade cheese spaetzle with mountain cheese and roasted onions / vegetarian

Penne in Gorgonzolasauce vegetarisch 15,50
mit frischem Blattspinat und Champignons, dazu Parmesan⁽²⁾
Penne with leaf spinach and mushrooms in a creamy gorgonzola sauce,
served with parmesan / vegetarian

Spaghetti Bolognese 14,50
Ragout vom Rind & Schwein nach ital. Originalrezept, dazu Parmesan⁽²⁾
Spaghetti bolognese • ragout of Beef and pork based on an original italian recipe,
served with parmesan

Gnocchi⁽²⁾⁽³⁾ Gratin vegetarisch 14,50
mit Blattspinat, Tomaten, Champignons und Tomaten-Basilikum-Rahm,
gratiniert mit Schafskäse
gnocchi with leaf spinach, tomatoes and mushrooms in a creamy tomato-basil-sauce,
gratinated with feta cheese / vegetarian

Lachsfilet 21,50
auf Taglierini mit mediterranem Gemüse und Zitronenbutter,
dazu Parmesan⁽²⁾
grilled fillet of salmon, on tagliatelle with mediterranean vegetable and lemon butter,
served with parmesan

Spaghetti mit gebratenen Riesengarnelen, 22,50
Blattspinat und frischem Gemüse in leicht scharfem Tomatenrahm,
dazu Parmesan⁽²⁾
Spaghetti with roast King Prawns, leaf spinach and fresh vegetable
in a light spicy creamy tomato sauce, served with parmesan

Züricher Geschnetzeltes 22,50
Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons in Riesling-Sahnesauce,
dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti
Zurich sliced meat • veal cut into strips with mushrooms
in a white wine cream sauce, served with homemade hash browned potatoes

Kotelett vom Duroc Schwein (350g)
mit Speckbohnen⁽²⁾⁽³⁾, Rosmarinkartoffeln und Pfeffersauce
23,50
pork chop from duroc pig (350g)
served with beans with bacon, rosemary potatoes and peppersauce

Original Wiener Schnitzel 26,50
mit Zitrone und Preiselbeeren,
dazu lauwarmer Kartoffel-Lauchsalat oder Pommes frites
Wiener Schnitzel • veal escalope with lemon and cranberries,
served with lukewarm potato-leek-salad or French fries

Argentinisches Rumpsteak (300g)
mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse und gebratenen Gnocchi⁽²⁾⁽³⁾,
dazu hausgemachte Kräuterbutter
26,50
Rump steak (300g)
served with carrots-kohlrabi-vegetables, fried gnocchi
and homemade herb butter

Argentinisches Rinderfilet (200g) 32,50
mit Portweinsauce, Grillgemüse und Pommes frites
Fillet of beef (200g)
served with port wine sauce, grilled vegetables and French fries

Hausgemachte DESSERTS

homemade desserts

Belgische Waffel 7,50
mit Kirschen und Vanilleeis⁽¹⁾
Belgian Waffle with cherries and vanilla ice cream

Sächsische Quarkkeulchen 7,50
mit Apfelmus
sweet curd cheese fritters with apple sauce...a typical dish from Saxony !

Südtiroler Apfelstrudel

-aus Mürbeteig-
mit frischen Äpfeln, Pinienkernen und Zimt,
serviert mit hausgemachter Bourbon-Vanillesauce

9,50

Apple strudel with fresh apples, pine nuts and cinnamon,
served with bourbon vanilla sauce

Lauwarmes Schokoladentörtchen 8,50
mit flüssigem Kern, dazu Stracciatella Eis und marinierte Beeren
(Zubereitungszeit 20 Minuten)
Chocolate tartlet, slightly tempered with a fluid core, served with stracciatella ice cream
and marinated red berries (preparation time 20 minutes)

Crêpe gefüllt mit Apfelmus und Vanilleeis⁽¹⁾ 7,50
Crêpe filled with apple sauce and vanilla ice cream

Tiramisu⁽¹⁰⁾ mit Erdbeerpüree 7,50
Tiramisu with strawberry puree

Zusatzstoffe

(1) mit Farbstoff

(2) mit Konservierungsstoff(en)

(3) mit Antioxidationsmittel

(4) mit Geschmacksverstärker

(5) geschwefelt

(6) geschwärzt

(7) mit Süßungsmittel(n)

(8) mit Phosphat

(9) gewachst

(10) koffeinhaltig

Eine Speisekarte mit Kennzeichnung der Allergene halten wir für Sie an der Bar bereit.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle ausgewiesenen Preise gelten in **EURO** (inkl. der gesetzlichen MwSt.).
All prices in Euro. Tip is not included.