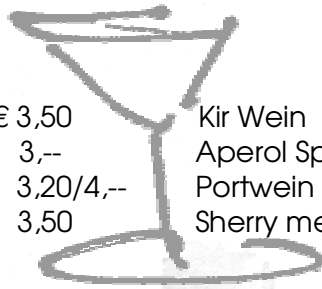


Wie wäre es mit einem Aperitif

Glas Prosecco mit Holunderblütensirup	€ 3,50	Kir Wein	€ 2,50
Martini bianco, dry, rosso	3,--	Aperol Spritzer	3,50
Campari Soda-Orange	3,20/4,--	Portwein	3,20
"Hugo" - bekannt u. beliebt	3,50	Sherry medium, dry	3,--



VORSPEISEN

Auf Buchenholz geräuchertes Forellenfilet mit Toast, Sahnekren

Smoked trout with cold horseradish-cream, toast

€ 8,50

Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesanspäne

Beef carpaccio with rocketsalad, parmesan cheese

€ 9,90

Knödelcarpaccio mit marinierten Pilzen

Bread dumpling carpaccio with marinated mushrooms

€ 6,10

Rote Beete mit Feldsalat und Schafskäse vom Posthof

Red beet with green salad and cheep cheese

€ 6,50

Tomaten mit Mozzarella

Tomato, mozzarella, basil leaves

€ 5,90

SUPPEN

Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten

Clear soup with sliced pancakes

€ 3,50

Kräftige Rindsbouillon mit Tiroler Knödel

Clear soup with tyrolean dumpling

€ 3,50

Innsbrucker Knoblauchrahmsüppchen mit Croutons

Garliccreamsoup

€ 4,--

Apfel-Karottensuppe mit Ingwer

Apple-carrot soup with ginger

€ 4,--

Knoblauchtoast

Garlic toast

€ 2,--

GABI'S FAVORITEN

Hausgemachte SCHLUTZKRAPFENVARIATION an brauner Butter mit Tomatenwürfel und Parmesan

Homemade ravioli fine stuffed in brown butter and parmesan

€ 9,--

LINGUINE mit Shrimps und Lauch an Safranschaum

Linguine with shrimps and leek and fine saffron sauce

€ 12,20

KÄSESPÄTZLE mit würzigem Alpkäse und Röstzwiebel

Spetzle with delicious mountain-cheese and fried onions

€ 8,50

TIROLER SPINATKNÖDEL

an brauner Butter, Tomatenwürfel und Parmesan

Tyrolean spinachdumpling with brown butter, tomatoes, parmesan

€ 8,20

KRAUTKRAPFEN mit Schmelzzwiebel und Speck

Tyrolean sauerkrautfritter with onions and smoked ham

€ 8,50

FISCH und VITALE

GEBIRGSFORELLE „Müllerin“ von der Fischzucht Ernst in Mandelbutter, dazu Kartoffeln vom Mieminger Bauern Stoll

Trout "Meunière" fried in almond-butter, salted potatoes

€ 12,50

ZANDER auf Bärlauchpüree mit Rohnen

Pikeperche on mashed potatoes with wild garlic and beetroot vegetable

€ 14,90

2011 GRÜNER VELTLINER DAC Classic
Christoph Bauer, Weinviertel, pfeffriger Würze, frische Apfelfrucht € 19,--

FARMERSALAT – Salate mit HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN im Sesammantel

Farmer's salad – various salads with chicken-breast strips fried with sesame

€ 9,90

BLATTSALATE mit GARNELEN und Knoblauchbrot

Assorted lettuce with prawns and garlic bread

€ 12,50

KRÄUTERSALAT mit Thunfisch-Tomaten Bruschetta

Herb salad with tuna and tomatoe bruschetta

€ 9,90

Bunter Salat Mixed salad

€ 3,80

TRADITIONELL

**MAXIMILIAN PFANDL – Schweinefilet mit frischen
Champignons und Käse überbacken, dazu Eierspätzle**
Filet of pork with fresh mushrooms, gratinated with cheese and spätzle
€ 14,50

**WIENER SCHNITZEL aus der Pfanne mit Petersiliekartoffeln
vom Schwein € 10,50 vom Kalb € 17,50**
Escalope "Viennese style"- breaded and fried with parsley potatoes
from porc €10,50 from veal € 17,50

**MARINIERTES SCHOPFSTEAK nach HOLZHACKER ART
auf mediterranen Röstkartoffeln**
Marinated pork steak "woodchopper style" with mediterranean potatoes
€ 10,50

**ZWIEBELROSTBRATEN vom Österreichischen Qualitätsrind
Bratkartoffeln, Bohnenbouquet**
Roast loin of beef with onions, fried potatoes, green beans
€ 16,90

2011 Zweigelt

Weingut Dieter Schweifer, Neusiedlersee-Hügelland
ausgebaut kräftig am Gaumen, vollmundig 0,75l € 22,--

**LAMMKOTELETTE an Knoblauchbutter
Rösti, Bohnen**
Lamb cutlets with garlic butter, rösti potatoes, green beans
€ 23,20

**HIRSCHRAGOUT aus heimischer Jagd
mit Serviettenknödel, dazu Preiselbeeren**
Deer stew from the Austrian venison, bread dumplings and cranberries
€ 12,20

**WILDSCHWEINRÜCKEN an Sauerkirschensauce
Broccoli, Mandelbällchen**
Wild pork back with sour Cherrie sauce, broccoli, almond croquettes
€ 18,90

**GEGRILLTES von PUTE, SCHWEIN, RIND mit Kräuterbutter
und Pommes frites**
Turkey, beef and pork from grill with herb-butter, pommes frites
€ 13,50

**Lechtaler HEUWÜRSTL vom Hochlandrind
auf Röstkartoffeln, Sauerkraut**
Boiled sausages from the Lech valley on sauted potatoes and sauerkraut
€ 9,50

JAUSENKARTE

Wurst oder Käsebrod	€	4,50
Speckteller mit Obstler und Brod		9,--
Strammer Max – Schinkenbrod mit Spiegelei		6,--
Schweizer Wurstsalat mit frischem Landbrod		6,--
Schinken Käse Toast mit Salatgarnitur		5,50

AUSZUG AUS UNSERE GETRÄNKEKARTE

Vöslauer Mineralwasser still od. prickelnd 0,35l 2,--	0,75l	3,50
Fanta, Sprite, Spezi 0,5l 3,40	0,25l	2,20
Cola 0,5l 3,50	0,25l	2,30
Cola light, Almdudler	0,35l	2,60
Apfelsaft gespritzt	0,5l	2,90
Orangen-, Apfelsaft	0,25l	2,20
Tonic, Bitter Lemon	0,2l	2,60
Johannisbeer-, Marillen-, Tomatensaft	0,2l	2,60
Hausgemachter Holundersaft	0,5l	2,40
Faßbier Brau AG Premium	0,5l	3,30
König Ludwig Dunkel Bier	0,5l	3,30
Weihen Stephan Hefeweizen vom Fass	0,5l	3,70
Clausthaler Alkoholfrei	0,5l	3,20
Grüner Veltliner, Welschriesling	0,25l	3,80
Edelvernatsch, Zweigelt	0,25l	3,80



ZUR GESCHICHTE DES HAUSES

Doris und Edwin Koch haben das „Maximilian“ im Frühjahr 1967 eröffnet. Zu Anfang war auch das Transportunternehmen Koch – Busse und LKW – mit im Haus untergebracht. Dieses wurde im Laufe der Jahre verlegt und der „Gasthof“ durch ständige Um- und Erweiterungsbauten auf den heutigen Stand zu einem Hotelbetrieb verändert.

Heute wird das Hotel in 2ter Generation von Gabi und Monika Koch, sowie das Transportunternehmen von Maxi Koch geführt.

Die ..Senioren .. sind allerdings noch tatkräftig mit dabei!

**Saal für HOCHZEITEN, Firmenfeiern, Seminare etc. – 140 Sitzplätze
Veranstaltungen – Konzerte, Tanz, Grillen im Garten, Ausstellungen etc.
Stube für Taufen, kleinere Feiern – bis zu 30 Sitzplätzen
CATERING – wir gestalten Ihr Fest außer Haus**



DESSERT



1 Kugel Ziegenmilcheis vom „Ziegenhof Peter“ mit Kürbiskernöl € 2,70

Gemischtes Eis/Mixed ice cream 3,30 **mit Sahne** 3,70

Bananen Split 4,50

Vanilleeis, garniert mit Bananenhälften Mandelsplitter und Schlagobers/bananasplit

Gerührter Eiskaffee/stirred icecoffee 4,50

Coup Dänemark 4,50

Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers garniert/chocolate sunday

Caramello 5,00

Caramel- und Schokoeis, Bananen, Caramelsauce, Schlagobers garniert
caramel and chocolate icecream with bananas, caramelsauce

Tichy's Marilleneisknödel – ein Traum 4,90

Tichy's apricot ice dumpling – a sweet sin

„Affogato“ 2,90

1 Kugel Vanilleeis mit kl. Espresso übergossen

Mohr im Hemd fein garniert mit Vanilleeis/chocolade souffle with vanilla ice cream 4,50

Geeistes Mousse von heller und dunkler Schokolade auf Bratapfelragout

iced mousse from white and dark chocolate with appleragout 5,50

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Eis und Sahne 4,--

homemade applestrudel with vanilla ice and cream

Gebackener Vanillekrapfen auf Beerenragout/fried vanilladumpling with berries ragout 5,50

1/16 Glas Weissburgunder Beerenauslese 2009

Weingut Kracher, Weinbaugebiete Neusiedlersee

sehr eleganter Süßwein, harmonisch am Gaumen € 3,30

Lechtaler Bergkäse mit Nußbrot 6,50

Lust auf ein Schnapser'l ?

HOCHSTRASSER/Steiermark:

Obstbrand	1,90
Lärchenschnaps	3,--
Williams, Marille	2,30
Kirschbrand	2,90
Zwetschkenbrand	2,90



JÖBSTL/Steiermark

Tresterbrand	3,20
Maschanska Apfelbrand	3,60

FREIHOF/Lustenau:

Himbeergeist	3,50
--------------	------

Unsere Kaffeeauswahl



Verlängerter 2,20 Cappuccino mit Milchschaum 2,50

Latte Macchiato 2,70

Kleiner Espresso 2,10 Gr. Espresso 3,50