

SPEISEKARTE

SUPPEN-VORSPEISEN

Kräftige Rindsbouillon mit Tiroler Speckknödel € 3,90 / **Frittaten** € 3,50

Clear soup with tyrolean dumpling € 3,90 / with sliced pancakes € 3,50

Knoblauchrahmsüppchen mit Croûtons / Garliccreamsoup

Tomatencremesuppe/ tomatoecreamsoup

€ 4,50

Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan

Beef carpaccio with rocketsalad, parmesan

€ 10,90

Auf Buchenholz geräuchertes Forellenfilet mit Toast, Sahnekren

Smoked trout with cold horseradisch-cream, toast

€ 9,50

Rote Beete mit Feldsalat und Schafskäse

Red beet with green salad and sheep's cheese

€ 6,90

HAUPTSPEISEN

SPINATKNÖDEL an brauner Butter, Cocktailltomaten, Parmesan

Homemade spinach dumpling, brown butter, tomatoes, parmesan

€ 9,50

GEMÜSECURRY mit Reis (vegan)/vegetable curry (little spicy) with rice

€ 12,20

KÄSESPÄTZLE mit würzigem Alpkäse und Röstzwiebel

Spetzle with delicious mountain-cheese and fried onions

€ 9,80

FARMERSALAT – Salate mit HÜHNERBRUSTSTREIFEN

Farmer's salad – various salads with grilled chicken breast

€ 10,90

GEBIRGSFORELLE „Müllerin“ von der Fischzucht Ernst

mit Haselnußpesto und Petersiliekartoffeln

Trout "Meunière" fried with hazelnutpesto and parsley potatoes

€ 15,90

WIENER SCHNITZEL aus der Pfanne mit Petersiliekartoffeln

vom Schwein € 11,90 **vom Kalb** € 18,50

Escalope "Viennese style"- breaded and fried with parsley potatoes

from porc € 11,90 from veal € 18,50

GEGRILLTES von PUTE, SCHWEIN, RIND mit Kräuterbutter und Pommes frites

Turkey, beef and pork from grill with herb-butter, pommes frites

€ 15,50

ZWIEBELROSTBRATEN vom Österreichischen Qualitätsrind

Bratkartoffeln, Bohnenbouquet

Roast loin of beef with onions, fried potatoes, green beans

€ 17,90

HIRSCHRAGOUT aus heimischer Jagd

mit Serviettenknödel, dazu Preiselbeeren

Deer stew from the Austrian venison, bread dumplings and cranberries

€ 16,50

DESSERT

Tichy's Marilleneisknödel – ein Traum
Tichy's apricot ice dumpling – a sweet sin
€ 5,20

1 Kugel Ziegenmilcheis vom „Ziegenhof Peter“ mit Kürbiskernöl
€ 3,50

Gerührter Eiskaffee / Stirred iced coffee
€ 6,50

Gemischtes Eis / Mixed ice cream
€ 3,50

Bananen Split Vanilleeis, garniert mit Bananenhälften, Mandeln, Sahne/ Bananasplit
€ 6,00

Mohr im Hemd fein garniert mit Vanilleeis
chocolate souffle with vanilla ice cream
€ 6,50

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers
homemade applestrudel with vanilla ice and cream
€ 4,80

Lust auf ein Schnapser'l ?

HOCHSTRASSER/Steiermark:

Obstbrand	1,90
Williams, Marille	2,50
Lärchenschnaps	3,50
Kirschbrand	3,50
Zwetschkenbrand	3,20

FREIHOF/Lustenau:

Himbeergeist	4,00
--------------	------

Hans REISETBAUER

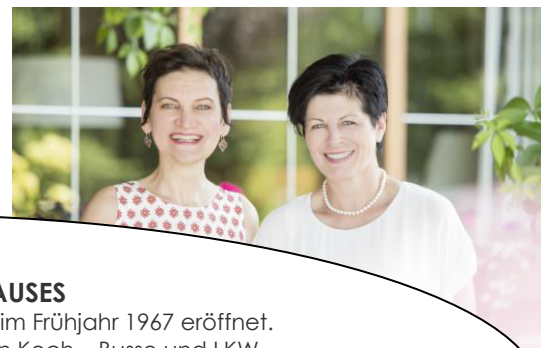
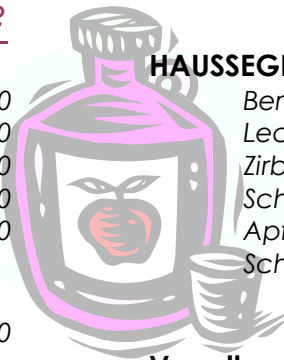
Bock Bier Brand	3,90
-----------------	------

HAUSSEGEN/Lechtal

Bergheubrand	4,20
Lechweg Kramat – Gin	4,20
Zirbengeist	4,20
Schokoladengeist	4,20
Apfel-Holunder Likör	3,50
Schokoladen-Chilli Likör	3,50

Vorarlberger Hausbrand

Haselnuß	3,50
----------	------



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.

Wo die Sachen herkommen!

Wir kaufen unsere Produkte und Zutaten soweit möglich von lokalen, österreichischen Lieferanten – hier ein Auszug davon: Eier Schafskäse, fallweise Lamm -> Posthof
Fleisch -> Fleischhof Oberland, Obst & Gemüse -> Speckbacher
Erdäpfel -> Bauer Raggl aus Roppen Forellen -> Fischzucht Reutte Heuwürstl -> Lechtaler
Hochlandrind Bartl Ziegeneis -> Ziegenhof, Ehrwald