

Wochenkarte

Antipasti - Vorspeisen

<i>Feld-Chicoreesalat mit Avocado, Cocktailtomaten & Senfdressing</i>	13,50 €
<i>Tatar vom Lachsfilet mit Mango</i>	14,90 €
<i>Insalata di Cesare – mit gewürfeltem Hähnchenfilet, Croutons, gehobeltem Parmesan & Yoghurtdressing^g</i>	14,90 €

Primi – 1.Gang

gerne servieren wir auch kleine Portionen

<i>Spaghetti mit frischen Pfifferlingen, Knoblauch, Peperoncino & Olivenöl</i>	15,50 €
<i>Farfalle mit Lachsfilet, Radicchio & Mandelsplitterⁿ¹ in Vodka-Sahnesauce^g</i>	14,90 €
<i>Penne mit Rinderfiletspitzen & Steinpilzen</i>	14,90 €
<i>Paccheri mit Ragout vom Ochsenschwanz, Preiselbeeren & gehobeltem Parmesan^g</i>	14,90 €

Secondi – 2.Gang

dazu servieren wir Gemüse tagesaktuell

<i>Scaloppine di vitello alla griglia – Kalbsmedaillons vom Grill</i>	18,90 €
<i>Piccata Lombarda - Kalbsmedaillons in Zitronen-Weißweinsauce</i>	20,90 €
<i>Saltimbocca alla Romana</i>	20,90 €
<i>Cotoletta milanese – Wiener Schnitzel^g (aus der Kalbsoberschale)</i>	23,50 €
<i>Cotoletta bolognese – Wiener Schnitzel^{g,a} (aus der Kalbsoberschale) mit Schinken & Käse in Tomaten-Sahnesauce^{g,a}</i>	23,50 €
<i>Straccetti vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan^g & Rucola</i>	32,50 €
<i>Entenbrustfilet mit Schalotten in weißem Aceto-Balsamico gebraten</i>	24,50 €

<i>Calamaretti^o alla griglia – Babycalamari (Patagonia) vom Grill</i>	19,50 €
<i>Sogliola^d alla griglia - Seezunge vom Grill</i>	29,50 €
<i>Tris di pesce - Dreierlei^d frischer Fisch vom Grill</i>	24,50 €
<i>Filetto di salmone^d - Lachsfilet vom Grill</i>	21,50 €

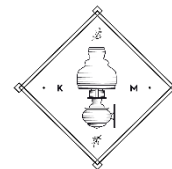
Dolce - Süßes

<i>Tiramisu^{1,2,c,g}</i>	6,50 €
<i>Schokoladen-Souffle^{1,2,c,g}</i>	8,50 €
<i>Mascarponecreme^{1,2,c,g}</i>	7,50 €

Liebe Gäste und Freunde des Kurfürst Maximilian's, auf Grund eines Hochwasserschadens können wir Ihnen vorübergehend nur eine kleinere Auswahl unserer Speisen anbieten. Wir danken für Ihr Verständnis.

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.

Klassiker



Zuppe - Suppen

Gemüsesuppe	5,80 €
Tomatencremesuppe	5,80 €

Insalate – Salate unsere Salat sind angemacht mit Aceto Balsamico & Olivenöl

Insalata pomodoro - Tomatensalat mit Zwiebeln & Basilikum	5,50 €
Insalata mista - gemischter Salat	5,90 €
Rucolasalat mit Cocktailtomaten & gehobeltem Parmesankäse ^g	9,50 €
Insalata Casa – mit Mozzarella ^g , Thunfisch ^d , Artischocke, Zwiebeln, Oliven, Paprika	10,50 €

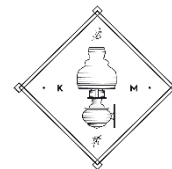
Antipasti - Vorspeisen

Variatione delle Bruschette – verschieden belegte Weissbrotscheiben	6,00 €
Spinaci con parmigiano - Blattspinat mit gehobeltem Parmesankäse ^g	9,50 €
Caprese - Büffelmozzarella ^g mit Tomaten & Basilikum	12,00 €
Vitello Tonnato – Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfischsauce ^d & Kapern	13,50 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola & gehobeltem Parmesankäse ^g	13,50 €
Antipasti misti – Gemischte Vorspeisen	13,50 €
Ziegenkäse vom Grill mit Honig & Pinienkernen auf Rucola	14,50 €

Paste - Teigwaren^{a1} wir servieren auch glutenfreie Pasta, fragen Sie uns!

Spaghetti Napoli - mit Tomatensauce	8,00 €
Penne all' arrabbiata - mit Tomaten, Knoblauch & Peperoncino	8,90 €
Spaghetti aglio e olio - mit Knoblauch, Olivenöl & Peperoncino	8,90 €
Spaghetti bolognese - mit gemischtem Hackfleisch	9,50 €
Spaghetti amatriciana - mit Speck, Zwiebeln & Tomatensauce	10,50 €
Penne siciliana - mit Auberginen, Zwiebeln & Tomatensauce	9,50 €
Spaghetti carbonara - mit Speck, Ei ^c & Sahne ^g	10,50 €
Penne 4 formaggi - mit vier verschiedenen Käsesorten ^g	9,50 €
Lasagna al forno – mit gemischtem Hackfleisch, Tomatensauce & Parmesan ^g	9,90 €
Spaghetti Scampi – ausgelöste Rotgarnelen mit Frühlingszwiebeln & Cocktailtomaten in Weißwein gebraten	15,50 €
Spaghetti frutti di mare ^{d,o} – mit frischen Meeresfrüchten	15,50 €

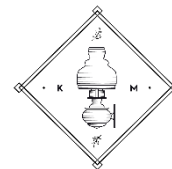
Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



Pinsa – una Pizza diversa

Pinsa rustica – Fior di Latte, Salsiccia, Steinpilze & Auberginen ^{1,2,a1,g}	15,50 €
Pinsa mediterranea – Fior di Latte, Krabben ^b , Cocktailtomaten & Pistazien ^{1,2,a1,g,h3}	13,50 €
Pinsa rurale – Fior di Latte, Parmaschinken, Büffelmozzarella & getrocknete Tomaten ^{1,2,a1,g}	15,50 €
Pinsa vitello tonnato – mit Vitello Tonnato, Kapern-Fischsauce, Rucola & Parmesan ^{1,2,a1,d,g}	16,50 €
Pinsa norvegia – mit Schmand, geräuchertem Lachs, roten Beeren & Dill ^{1,2,a1,g}	15,50 €
Pinsa piemontese – mit Ricotta, Hirschschenken ^{1,2,3} , schwarzen Oliven ⁶ & Walnüssen ^{1,2,a1,g,h2}	17,50 €
Pinsa pesa – mit Gorgonzola, Spinat, Birnenfilets & Walnüssen ^{1,2,a1,g,h2}	15,50 €
Pinsa Mantovana – mit Carpaccio vom Rind, Büffelmozzarella, Trüffelöl & Rucola ^{1,2,a1,g}	17,50 €

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



Steinofen-Pizza* Ø32cm

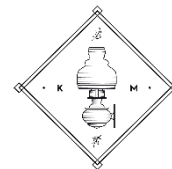
Pizzabrot mit Tomatensauce oder Rosmarin ^{a1}	4,50 €
Pizza Margherita – Fior di Latte & Tomaten ^{1,2,a1,g}	7,50 €
Pizza Funghi – Fior di Latte, Tomaten, Champignons ^{1,2,7,a1,g}	8,90 €
Pizza Salame - Fior di Latte, Tomaten, Salami ^{1,2,16,a1,g}	8,90 €
Pizza Prosciutto - Fior di Latte, Tomaten, Schinken ^{1,2,3,7,16,17,a1,g}	8,90 €
Pizza Regina - Fior di Latte, Tomaten, Schinken, Champignons ^{1,2,4,7,17,a1,c,g}	9,50 €
Pizza Carciofini - Fior di Latte, Tomaten, Artischocken ^{1,2,a1,g}	9,50 €
Pizzabrot mit Cocktailtomaten, Rucola & gehobeltem Parmesan	9,90 €
Pizza Tonno & Cipolle - Fior di Latte, Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln ^{1,2,a1,g,d}	9,90 €
Pizza Verdure - Fior di Latte, Tomaten, gemischtes Gemüse ^{1,2,a1,g}	10,90 €
Pizza Piccantino - Fior di Latte, Tomaten, scharfe Salami, Pepperoni ^{1,2,a1,g}	11,50 €
Pizza Quattro Formaggi – mit 4 verschiedenen Käsesorten & Tomaten ^{1,2,a1,g}	11,50 €
Pizza Casa – mit allem ^{1,2,3,4,7,16,17,a1,c,g}	12,50 €
Pizza Frutti di mare - Fior di Latte, Tomaten, frische Meeresfrüchte ^{a1,b,d}	12,50 €
Pizza Bufala – Fior di Latte, Büffelmozzarella Cocktailtomaten & Basilikum ^{1,2,a1,g}	12,50 €
Pizza Paganini - Fior di Latte, Tomaten, Parmaschinken, Rucola & gehobeltem Parmesan ^{1,2,a1,g}	12,50 €
Pizza Altobello – mit Carpaccio vom Rind, Rucola & gehobeltem Parmesan	16,50 €

*Für unsere Steinofenpizzen benutzen wir neapolitanisches Mehl (Caputo blu), 100% San Marzano Pelati aus Sorrent & 100% Fior di Latte

* Jedes Extra kostet Aufpreis / ab 0,50€

* Unser Teig ist Vegan

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



Aperitivi

Prosecco Brut Bolzan	0,1l	5,50 €
Prosecco Portofino – mit Holunder & Prosecco aufgegossen	0,1l	6,00 €
Aperol Spritz ¹	0,2l	6,50 €
Hugo ¹	0,2l	6,50 €
Campari Spritz ¹	0,2l	6,50 €
Martini bianco ¹	0,1l	4,80 €
Sanbitter ¹	0,1l	4,00 €
Crodino ¹	0,1l	4,00 €
Vino crodino ¹	0,2l	6,50 €
Multivitaminbombe – frisch gepresster Saft	0,3l	4,20 €

Birre

Spaten Münchner Hell – Fass ^{a1a3}	0,5	3,90 €
Bio Bier Naturtrüb Schlossberg Dachau - Flasche ^{a1a3}	0,5	3,90 €
Spaten Radler ^{a1a3}	0,5	3,90 €
Löwenbräu Alkoholfrei – Flasche ^{a1a3}	0,5	3,90 €
Löwenbräu Pils – Fass ^{a1a3}	0,3	3,70 €
Franziskaner Hefeweißbier – Fass ^{a1a3}	0,5	4,20 €
Franziskaner Hefeweißbier dunkel – Flasche ^{a1a3}	0,5	4,20 €
Franziskaner Hefeweißbier alkoholfrei – Flasche ^{a1a3}	0,5	4,20 €
Franziskaner Russn naturtrüb - Flasche ^{a1a3}	0,5	4,20 €

Bevande analcolici

Surgiva Frizzante	0,75	5,90 €
Surgiva Frizzante	0,25	2,90 €
Surgiva Naturale	0,75	5,90 €
Surgiva Naturale	0,25	2,90 €
Tafelwasser	0,5	2,90 €
Libella Silber ^{1,3}	0,5	4,00 €
Bluna Mix ^{1,3,9}	0,5	4,00 €
Bluna Orange ^{1,3}	0,3	3,00 €
AfriCola ^{1,3,9}	0,3	3,00 €
AfriCola ohne Zucker ^{1,3,9}	0,3	3,00 €
Apfelsaft /Orangensaft	0,2	3,00 €
Schorle (Apfel,Orange)	0,4	4,00 €
Schorle Maracuja	0,4	4,20 €
Schorle Johannisbeere	0,4	4,20 €
Schorle Grapefruit	0,4	4,20 €
Schwepes Tonic, Schweppes Lemon ^{1,10}	0,2	3,50 €

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



Bevande calde

Espresso - Torrisi	2,30 €
Espresso decaffeinato	2,40 €
Espresso Macchiato ^g	2,40 €
Espresso Correto	4,50 €
Espresso doppio	3,40 €
Espresso doppio Macchiato ^g	3,50 €
Cappuccino ^g	3,50 €
Latte Macchiato ^g	3,80 €
Tee „Teekanne Premium Selection“ (schwarz ^g , grün, Kamille, Pfefferminz, Kräuter)	3,50 €
Affogato ^g	3,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €

Digestivi

Averna / Ramazotti	2cl	4,00 €
Fernet Branca / Menta	2cl	4,00 €
Amaretto Disaronno	2cl	4,00 €
Vecchia Romagna	2cl	4,00 €
Sambuca Molinari	2cl	4,00 €
Grappa Nardini	2cl	6,50 €
Grappa Riserva	2cl	6,50 €
Grappa Prosecco barrique	2cl	7,50 €
Limoncello di Sardegna	2cl	7,50 €



Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoffen
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 mit Schwefeldioxid
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 Nitritpökelsalz
- 15 Tartrazin
- 16 Kochsalami
- 17 Vorderschinken

Allergene

- a glutenhaltiges Getreide
(a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel)
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und Eierzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
(h1 Mandeln, h2 Walnüsse, h3 Pistazien, h4 Haselnüsse)
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- k Senf und Senferzeugnisse
- l Sesam und Sesamerzeugnisse
- m Schwefeldioxid und Sulphite
- n Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- o Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.