

Steaks

Argentinien / La Granja / Nassreifung

	<u>180 g</u>	<u>250 g</u>	<u>350 g</u>
Rumpsteak	€ 19,50	€ 26,50	
Rib Eye Steak		€ 27,50	€ 36,50
Filetsteak	€ 28,50	€ 36,50	

Bei original „La Granja“ Rindfleisch kommt nicht nur der Feinschmecker ins Schwärmen, denn dieses Fleisch gehört zum Besten, was die Argentinische Fleischkultur zu bieten hat. Das Fleisch kommt von ausgesuchten Landstrichen die den Rindern ganzjährig bestes Weidegras bieten und wird über mehrere Wochen Vakuum gereift und entfaltet dabei seine herausragende Fleischqualität.

The original "La Granja" beef has not only beef connoisseurs brimming with excitement, as this meat is the best the Argentina meet culture has to offer. The meat comes from selected areas that provide first class pasture grass all year round. It is matured vacuum sealed for several weeks to unfold its excellent meat quality.

Wählen sie Ihre Garstufe / Choose your degree of doneness

Deutsch	Englisch	Französisch	Kerntemperatur / central temperature
blutig	rare	saignant	52 bis 55°C
englisch	medium rare	medium	55 bis 60°C
rosa	medium	à point	60 bis 65°C
halbrosa	medium well	demi-anglais	66 bis 70°C
durch	well done	bien cuit	größer 71°C

United States / Greekstone / Nassreifung

	180 g	250 g	350 g
Rumpsteak	€ 28,50	€ 37,50	
Rib Eye Steak		€ 35,50	€ 47,50
Filetsteak	€ 37,50	€ 49,50	

Frei laufende Rinder auf saftig grünem Gras und ein Cowboy der sie antreibt. Das ist die Heimat von „Greekstone US Prime Beef“. Mit viel Erfahrung und einer langen Tradition in der Rinderzucht, wachsen hier glückliche Tiere auf.

Die Rinder werden ausschließlich mit bestem Weidegras, Getreide und Mais gefüttert und absolut hormonfrei großgezogen.

Das Fleisch zeichnet sich durch eine besonders gleichmäßige und feine Marmorierung aus, was sich in seinem fleischigen Geschmack und besonderer Zartheit zeigt.

Free running cattle on green grass and a cowboy driving them. This is the home of "Greek Stone U.S. Prime Beef". With a lot of experience and a long tradition of cattle breeding, cows are bred under best conditions. All cattle is fed exclusively with best pasture grass, grain and corn and raised completely hormone-free. The meat is characterized by its particularly even and fine marbling, which results in a meaty taste and special tenderness.

Deutschland / True Wilderness / Trockenreifung

L`entrecôte mit Knochen bone up to 200 g	ab 200 g	Preis pro 100 g € 12,00	L`entrecôte with Price per 100 g € 12,00
Roastbeef ohne Knochen bone up to 200 g	ab 200 g	Preis pro 100 g € 9,50	Roastbeef without Price per 100 g € 9,50
T-Bone mit Knochen about 500 g	ca. 500 g	Preis pro 100 g € 10,50	T-Bone with bone Price per 100 g € 10,50

Die True Wilderness ist ein von Rico Schlegel inhabergeführtes Handwerksunternehmen was sich gänzlich auf die Veredelung von ausnahmslos hochwertigstem deutschem Rindfleisch spezialisiert hat.

Aromatisch, saftig, lecker - das sind Attribute, die den Puls eines jeden Fleischliebhabers höher schlagen lassen, bei Rindfleisch aus heimischen Landen.

Die Dry Aged Reifung ist die älteste und traditionellste Reifemethode, bei der das Fleisch bis zu 8 Wochen am Knochen in speziellen Reifeschränken abhängt. Infolge der mehrwöchigen Trocknung am Knochen wird dem Fleisch Wasser entzogen und die geschmacksgebenden Stoffe so stark konzentriert, dass das Fleisch eine kräftigen Geschmack und eine leicht nussige Note erhält.

The True Wilderness is a privately held butchery by Rico Schlegel, which specializes in improving and refining German beef of the highest quality.

Aromatic, juicy, tasty - those are the attributes that will raise the heartbeat of every lover of local beef produce.

The Dry Aged maturation is the oldest and most traditional maturation process, in which the meat on the bone is hung in special maturation fridges for up to 8 weeks. As a result those weeks of air drying on the bone the meat loses most of its water and all the flavoring substances are concentrated to give the meat its strong and intense signature taste with a slightly nutty note.



MAX VON BAYERN
RESTAURANT

Beilagen / Side dishes

Rosmarinkartoffeln Rosemary potatoes	€ 3,00
Bratkartoffeln Pan fried potatoes	€ 3,00
Pommes Frites French fries	€ 3,50
Süßkartoffel Pommes Frites Sweet potato fries	€ 3,50
Ofenkartoffel mit Sour Cream Baked potato with sour cream	€ 3,50
Grillgemüse Grilled vegetables	€ 3,50
Blattspinat Spinach	€ 3,50
Knoblauchbaguette Garlic baguette	€ 2,50
Kräuterbutter Herb butter	€ 1,50

Saucen

Sauce Béarnaise Sauce Béarnaise	€ 2,50
BBQ Sauce BBQ Sauce	€ 3,00
Pfeffersauce Pepper sauce	€ 2,00
Chili Dip Chili dip	€ 2,50



Vorspeisen / Starters

Hendlmanie

Krosse Wiener Backhähndlbrust / Remouladen Dip / Wildkräutersalat

Crispy Vienna chicken breast / remoulade dip / wild herb salad

€ 10,50

Rinderrondell

Rind / Pinienkernen-Vinaigrette / Parmesan / Salatbouquett

Beef carpaccio / pine nuts-vinaigrette / parmigiano / mushrooms / salad

€ 10,50

Törtchen von Rauchlachs

Kräutercrêpes / Limonenschmand / marinierter Wildkräutersalat

Tartlet of smoked salmon / herb crepes / lime sour cream

marinated wild herb salad

€ 11,50



Salate / Salads

Italienische Sehnsucht

Tomaten / Mozzarella / Pesto² / Rucolasalat

Tomatoes / mozzarella cheese / pesto / rocket salad

€ 9,50

RAMADA Salat

Blattsalat / Champignon / Strauchtomate

Gurke / Paprika / Hähnchenbrust

RAMADA salad

Lettuce / mushroom / vine tomato / cucumber

pepper / chicken breast

€ 12,00

Veni Vidi Vici

Romana Salat / Caesar Dressing^{1/2} / Croûton / Parmesan

Caesar salad

Romaine lettuce / caesar dressing / croûton / parmiggiano

€ 12,00



MAX VON BAYERN
RESTAURANT

Suppe / Soup

Energiespender

Kartoffelschaumsuppe ^{2/3/7} / Gurkenfäden

Potatoe cream soap

Slices of cucumber

€ 6,50

Glasklar

Strauchtomate / Frischkäse / Ravioli

Tomato consommé

Vine tomato / Cream cheese / Ravioli

€ 6,50

Fernweh

Kokosnuss / Zitronengras / Hühnchen / Thai Curry¹

Thai soup

Coconut / Lemongrass / Chicken / Thai Curry

€ 7,50



Fisch / Fish

Alles im Meer

Lachsfilet / Chilibutter ⁷ / Asia-Gemüse / Basmatireis

Fillet of salmon / chilli butter / asian vegetables / basmati rice

€ 20,00

Fisch vom Bauern

Zander / Kräuterschaum ¹ / Ratatouille / Pappardelle

Pike perch / sauce of herbs / ratatouille / pappardelle

€ 21,00



Fleisch / Meat

Eingewickelt

Kalbfleischröllchen / Tomate / Mozzarella / Salbeirahm /

Strozzapretti / kleiner gemischter Salat

Rolls of veal / tomato / mozzarella cheese / cream of salvia /

strozzapretti / small seasonal salad

€ 20,00

Maispoulardenbrust

Trüffelbutter / Blattspinat / Gratinkartoffeln ^{1/2/7}

Spring chicken

Truffle butter / leaf spinach / gratinated potatoes

€ 19,50

Sau Stark

Schweinefilet Medaillons / rosa Pfefferschmand / Karotten /

Zwiebelgemüse / Rosmarinkartoffeln

Fillets of Pork / pink pepper sour cream / carrots /

onions / rosemary potatoes

€ 20,00



Desserts / Desserts

Feige Nuss

Cremeeis von Macadamia / Cassisfeigen / Schokostreuseln

Macadamia-cassis fig ice crèam / chocolate crumbles

€ 4,50

Lauwarmes Rhabarber-Streusel-Törtchen

Schokoladenschaum / Vanilleeis

Leak warm rhubarb fairy cake / chocolate foam / vanilla ice cream

€ 7,00

Sauerkirsch-Mascarponeschnitte

Sauerkirschgrütze / weißer Schokoladenschaum

Sour cherry and mascarpone cake / sour cherry chilly / foam of white chocolate

€ 8,00



Getränkekarte / Beverages

MAX VON BAYERN
RESTAURANT

Softgetränke / Softs

Wasser / Water

Selters

Classic / with gas	0,25 l	€ 2,90
Medium / medium	0,25 l	€ 2,90
Naturell / still	0,25 l	€ 2,90
	0,75 l	€ 6,50

Granini Säfte & Schorlen / Juices & Spritzer

Apfelsaft / apple	0,20 l	€ 3,10
Orangensaft / orange	0,20 l	€ 3,10
Traubensaft / grape	0,20 l	€ 3,10
Kirschnektar / cherry	0,20 l	€ 3,10
Maracujanektar / maracuja	0,20 l	€ 3,10
Johannisbeersaft / currant	0,20 l	€ 3,10
Alle Säfte und Schorlen auch als		
All juices and spritzer also in	0,40 l	€ 4,50

Limonaden / Limonades

Coca-Cola^{1/7/9}	0,20 l	0,40 l	€ 3,10 € 5,90
Coca-Cola light^{1/7/9/11}	0,20 l	0,40 l	€ 3,10 € 5,90
Cola-zero^{1/7/11/12}	0,20 l	0,40 l	€ 3,10 € 5,90
Fanta^{1/3}	0,20 l	0,40 l	€ 3,10 € 5,90
Sprite	0,20 l	0,40 l	€ 3,10 € 5,90
Mezzo Mix^{1/3/7/9}	0,20 l	0,40 l	€ 3,10 € 5,90
Schweppes Tonic Water^{3/10}	0,20 l		€ 3,10
Schweppes Bitter Lemon^{3/10}	0,20 l		€ 3,10
Schweppes Ginger Ale	0,20 l		€ 3,10

Kaffeespezialitäten & Tee / Coffee & Tea

Cafe Crème⁹	€ 2,90
Espresso⁹	€ 2,40
Doppelter Espresso⁹	€ 3,90
Cappuccino^{8/9}	€ 3,60
Latte macchiato^{8/9}	€ 3,90
Milchkaffee^{8/9}	€ 3,90
Kakao⁸ / hot chocolate	€ 2,80

Ronnefeldt Tee Leaf Cup im großen Glas € 3,90

Darjeeling Summer Gold, Oriental Oolong, Moroccan Mint
Morgentau, Rosy Rose Hip, Refreshing Mint, Camomile



MAX VON BAYERN
RESTAURANT

Bier vom Fass / Beer from the draft

Hofbräu Original Helles / lager

erfrischend und feinherb, ein Bier mit Charakter

0,30 l € 3,10

0,50 l € 4,80

Hofbräu Münchner Weiße / wheat beer

spritzig, prickelnd - die Erfrischung pur

0,30 l € 3,10

0,50 l € 4,80

Hofbräu Radler, Ruß oder Colabier

Münchner Helles oder Weiße mit Zitronenlimo oder Coca Cola

0,30 l € 3,10

0,50 l € 4,80

Biere aus der Flasche / Bottled Beer

Hofbräu Dunkel / dark beer

erfrischend, feinwürzig

der Urtyp des Bayerischen Bieres

0,50 l € 4,80

Radeberger Pilsener / pilsener

0,30 l € 3,90

Hofbräu Kristall Weiße / clear wheat beer

spritzig, prickelnd

die Erfrischung pur, ohne Hefe

0,50 l € 4,80

Hofbräu Dunkle Weiße / dark wheat beer

feinhefig, aromatisch

die sanfte Form der Erfrischung

0,50 l € 4,80

Hofbräu Weiße leicht / light wheat beer

spritzige Erfrischung das Bier

zum Fitness - und Wellness-Trend

0,50 l € 4,80

Hofbräu Weißbier alkoholfrei / non alcoholic wheat beer

der zeitgemäße Durstlöscher

für genussorientierte Bierliebhaber

0,50 l € 4,80

Jever Fun / non alcoholic pilsener

alkoholfreies Pils

0,33 l € 3,30