

**HOTEL MAXIMILIAN\*\*\*\***

## Die Frühstückskarte

Gerne servieren wir  
alle Gerichte von 8:00 bis 10:30 Uhr,  
An Feiertagen bis 11:00 Uhr

*All dishes are served  
From 8:00 until 10:30,  
During public holidays until 11:00 O'clock*

# HOTEL MAXIMILIAN\*\*\*\*

## **Frühstücksbuffet** <sup>ACDGLMO</sup> | Breakfast buffet

Preis pro Erwachsenen | Price per adult € 28,00

Preis pro Kind | Price per child € 14,00

Frühstück von unserem reichhaltigen Buffet  
inklusive alkoholfreier Getränke  
Breakfast from buffet including alcohol free drinks

## **Kleines Wiener Frühstück** <sup>ACG</sup> | Small Viennese breakfast € 8,90

1 Tasse Kaffee, Tee oder heiße Schokolade, 1 Kaisersemmel,  
1 Buttercroissant, 1 weich gekochtes Ei, Butter, Marmelade und Honig  
1 cup of coffee, tea or hot chocolate, 1 bread roll, 1 croissant,  
1 soft boiled egg, butter, jam and honey

## **Großes Wiener Frühstück** <sup>ACGLMO</sup> | Big Viennese breakfast € 10,90

1 Tasse Kaffee, Tee oder heiße Schokolade,  
1 Glas 0,2l Pago Orangensaft, 1 Kaisersemmel, 1 Buttercroissant,  
1 weich gekochtes Ei, Butter, Marmelade und Honig, Aufschnitt Teller  
1 cup of coffee, tea or hot chocolate, 1 glass 0,2l Pago orange juice, 1  
bread roll, 1 croissant, 1 soft boiled egg, butter, jam and honey,  
cold cuts

A - Gluten, B – Krebstiere, C – Eier von Geflügel, D – Fisch,  
E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch, H – Schalenfrüchte,  
L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam,  
O – Schwefeldioxid, P – Lupinen, R – Weichtiere

A – Cereal containing gluten, B – Crustaceans, C – Eggs and derived,  
D – Fish and derived, E – peanuts and derived,  
F – Soybeans and derived, G – Milk and dairy products, H – Nuts,  
L – Celery, M – Mustard, N – Sesame, O – Sulfur dioxide,  
P – Lupines, R – Mollusks



# HOTEL MAXIMILIAN\*\*\*\*

French Toast mit Bananen- und Pecannüsse Füllung, Beeren der Saison und Ahornsirup <sup>ACGE</sup> Banana and pecan stuffed French toast with seasonal Berries and Maple syrup	€ 12,00
Räucherlachs-Frischkäse-Bagel <sup>ACGHD</sup> Bagel filled with smoked salmon and cream cheese	€ 12,00
Geräucherter Lachs und Rührei <sup>CDG</sup> Smoked salmon and scrambled eggs	€ 12,00
Gebratener Schinken mit Rührei <sup>C</sup> Ham and eggs	€ 10,00
Wiener Gebäckauswahl mit Butter und Marmelade, 1 Tasse Kaffee oder Tee <sup>AFGHM</sup> Pastry selection with butter and jams, 1 cup of coffee or tea	€ 8,00

A - Gluten, B – Krebstiere, C – Eier von Geflügel, D – Fisch,  
E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch, H – Schalenfrüchte,  
L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam,  
O – Schwefeldioxid, P – Lupinen, R – Weichtiere  
A – Cereal containing gluten, B – Crustaceans, C – Eggs and derived,  
D – Fish and derived, E – peanuts and derived,  
F – Soybeans and derived, G – Milk and dairy products, H – Nuts,  
L – Celery, M – Mustard, N – Sesame, O – Sulfur dioxide,  
P – Lupines, R – Mollusks



# HOTEL MAXIMILIAN\*\*\*\*

Gekochtes Ei, Ei im Glas oder Spiegelei pro Stück <sup>C</sup> Hardboiled egg, soft-boiled egg served in a glass or fried egg, per piece	€ 2,80
Müsliauswahl, pro Schüssel Assortment of cereal, per bowl	€ 4,60
Birchermüsli <sup>AFGH</sup>   Bircher muesli	€ 5,60
Teller mit Früchten der Saison   Seasonal fruit platter	€ 6,50
Joghurtbecher mit saisonalen Früchten <sup>G</sup>   Yoghurt with seasonal fruit	€ 5,80
1 Stück Gebäck nach Wahl <sup>A</sup>   1 piece of pastry of your choice	€ 1,80
1 Portion Butter <sup>G</sup> oder Margarine One portion of butter or margarine	€ 1,00
1 Portion Darbo Marmelade, Honig oder Nutella One portion of Darbo jam, honey or Nutella	€ 1,80

A - Gluten, B – Krebstiere, C – Eier von Geflügel, D – Fisch,  
E – Erdnüsse, F – Soja, G – Milch, H – Schalenfrüchte,  
L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam,  
O – Schwefeldioxid, P – Lupinen, R – Weichtiere  
A – Cereal containing gluten, B – Crustaceans, C – Eggs and derived,  
D – Fish and derived, E – peanuts and derived,  
F – Soybeans and derived, G – Milk and dairy products, H – Nuts,  
L – Celery, M – Mustard, N – Sesame, O – Sulfur dioxide,  
P – Lupines, R – Mollusks



## Kaffee | Coffee

---

Espresso   Small Espresso	€ 3,30
Doppelter Espresso   Double Espresso	€ 4,40
Kleiner Brauner <sup>G</sup>   Small Espresso with milk	€ 3,60
Großer Brauner <sup>B</sup>   Double Espresso with milk	€ 4,70
Melange <sup>G</sup>   Light coffee with frothed milk	€ 4,90
Café Latte <sup>G</sup>   Café Latte	€ 4,90
Cappuccino <sup>GAF</sup>   Small Espresso with frothed milk	€ 4,90
Verlängerter <sup>G</sup>   Light coffee with or without milk	€ 3,90
Heiße Schokolade <sup>GAF</sup>   Hot Chocolate	€ 4,80

## Tee | Tea

---

Assam Tee   Black Tea Assam	€ 5,20
Darjeeling Tee   Black Tea Darjeeling	€ 5,20
Earl Grey Tee   Black Tea Earl Grey	€ 5,20
English Breakfast Tee   Black Tea English Breakfast	€ 5,20
Highland Green Tea	€ 5,20
Pfefferminztee   Peppermint Tea	€ 5,20
Vitalkräuter   Vitalizing Herb Tea	€ 5,20
Kamillentee   Chamomile Infusion Tea	€ 5,20
Früchtetee Auslese   Fruit Selection Tea	€ 5,20
Rooibos Vanilla Tee   Rooibos Vanilla Tea	€ 5,20
mit Zitronensaft   with lemon juice	€ 0,90

Alle Preise sind in Euro angeführt und enthalten die gesetzlichen Abgaben. Preisänderungen vorbehalten.

All prices are quoted in euros and include statutory taxes. Prices may be subject to change.



# HOTEL MAXIMILIAN\*\*\*\*

## Alkoholfrei | Non-alcoholic

---

Römerquelle prickelnd   sparkling	0,33 l	€ 3,60
Römerquelle still	0,33 l	€ 3,60
Römerquelle prickelnd   sparkling	0,75 l	€ 7,20
Römerquelle still	0,75 l	€ 7,20
Rauch Säfte   Rauch juices	0,2 l	€ 3,90
Apfel-, Orangensaft gespritzt	0,25 l	€ 3,50
Apple-, orange juice with sparkling water	0,5 l	€ 5,50

## Schaumwein | Sparkling wines

---

Kattus Cuvée No. 1	0,1l	€ 7,10
	0,75l	€ 44,00
Prosecco mit Orangensaft	0,2l	€ 6,50
Prosecco with Orange Juice		

Alle Preise sind in Euro angeführt und enthalten die gesetzlichen Abgaben. Preisänderungen vorbehalten.

All prices are quoted in euros and include statutory taxes. Prices may be subject to change.



# HOTEL MAXIMILIAN\*\*\*\*

## Speise- & Getränkekarte

### Food and drinks

#### Vorspeisen | Starters

---

Büffelmozzarella mit frischem Basilikum, Salatbouquet und Balsamico-Essenz <sup>GEO</sup> Buffalo mozzarella with fresh basil, salat bouquet and balsamic vinegar essence	€ 14,00
80g Tatar vom Rinderfilet aus Österreich mit aufgeschlagener Butter, Kapernbeeren, Chili und Toastbrot <sup>ACEGM</sup> 80g Beef tartare from Austrian cattle filet with whipped butter, capers, chili and toasted bread	€ 17,00

#### Suppen | Soups

---

Vegane Karottensuppe mit oder ohne gegrillte Garnele <sup>BFO</sup> Vegan carrot soup with or without grilled shrimp	€ 8,00
Rinder Consommé mit Gemüseeinlage, Frittaten oder Grienockerln nach Wahl <sup>ACGL</sup> Beef consomme with vegetables, To choose between sliced pancakes or semolina dumplings	€ 8,00
Klassische Gulaschsuppe mit ofenfrischem Gebäck <sup>ALO</sup> Classic goulash soup with freshly baked bread roll	€ 8,90

#### Kleinigkeiten | Snacks

---

Sacherwurstel serviert mit Kren und Senf <sup>ALMO</sup> Sacher-style sausage served with horseradish and mustard	€ 8,50
Schinken-Käse Toast mit Ketchup <sup>AGEM</sup> Ham and cheese toast with ketchup	€ 8,50
Caesar-Salat mit gebratenen Hühnerstreifen aus der Steiermark <sup>ACDGMO</sup> Caesar salad with grilled Styrian chicken breast stripes	€ 17,00
Clubsandwich mit Pommes Frites <sup>ACEGO</sup> Club sandwich and French fries	€ 19,90
Variationen von österreichischem Käse mit Weintrauben, Kürbis-Apfel-Dip, Walnuss und Butter, serviert mit Gebäck <sup>AGMO</sup> Assortment of Austrian cheeses with grapes, pumpkin and apple dip, walnuts and butter, served with bread rolls	€ 16,00
Rind und Garnelen mit knackigem Blattsalat <sup>ABMO</sup> Beef and shrimps with crunchy leaf salad	€ 19,00


A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier von Geflügel, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja,  
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf,  
N - Sesam, O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

A - Gluten, B - Crustaceans, C - Eggs and derived, D - Fish and derived, E - peanuts and derived,  
F - Soybeans and derived, G - Milk and dairy products, H - Nuts, L - Celery, M - Mustard,  
N - Sesame, O - Sulfur dioxide, P - Lupines, R - Mollusks



## Hauptgerichte | Main Courses

---

In Honig gebratene Steirische Maishendlbrust auf Tomaten-Jungzwiebel-Risotto <sup>GLO</sup> In honey roasted Styrian corn-fed chicken breast on tomato and spring onions risotto	€ 24,90
Medallions vom Tullnerfelder Schwein an Thymiansauce, dazu Tagliatelle und Zucchini <sup>ALMO</sup> Medallions from "Tullnerfelder" pork with thyme sauce, served with tagliatelle pasta and zucchini	€ 23,90
In der Pfanne gebackenes Wienerschnitzel vom Kalb mit jungen Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und kleinem grünen Salat <sup>ACGLO</sup> Pan-baked veal schnitzel with young parsley potatoes, cranberries and a small green salad	€ 29,00
Gebratenes Filet vom Rind (180g) an Pfeffersauce serviert mit Erdäpfel-Püree und knackigem Gemüse <sup>GLO</sup> Roasted filet mignon with pepper sauce, served with mashed potatoes and crunchy vegetables	€ 34,90
Burger vom österreichischen Rind, mit hausgemachter Cocktail-Sauce und Pommes Frites <sup>ACEGO</sup> Burger with Austrian beef patty, homemade cocktail sauce and French fries	€ 24,00
Gebratenes Lachsfilet auf Tomaten-Blattspinat-Risotto <sup>DGOL</sup> Roasted salmon filet on tomato and spinach risotto	€ 25,00
Kürbis-Curry-Ragout mit Basmatireis (vegan) <sup>EHL</sup> Pumpkin and curry ragout with Basmati rice (vegan)	€ 19,00
Bio-Zwiebelrostbraten aus dem Mühlviertel mit Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln und grüne Bohnen <sup>GLMNO</sup> Bio-Roasted meat from "Mühlviertel" with roasted onions, roasted potatoes and green beans	€ 27,50
 Veganer Bio-Dinkel-Gemüse-Risotto <sup>FL</sup> Vegan bio spelt vegetable risotto	€ 19,00

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier von Geflügel, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja,  
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf,  
N - Sesam, O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

A - Gluten, B - Crustaceans, C - Eggs and derived, D - Fish and derived, E - peanuts and derived,  
F - Soybeans and derived, G - Milk and dairy products, H - Nuts, L - Celery, M - Mustard,  
N - Sesame, O - Sulfur dioxide, P - Lupines, R - Mollusks





## Beilagen | Side dishes

---

Kleiner   großer knackiger Blattsalat <sup>MO</sup> Small/ big crunchy leaf salad	€ 4,90/6,50
Pommes Frites <sup>E</sup> French fries	€ 5,50
Petersilienerdäpfel <sup>GL</sup> Parsley flavored potatoes	€ 5,50
Süßkartoffelpommes <sup>E</sup> Sweet potato fries	€ 6,50
Erdäpfel-Püree <sup>L</sup> Mashed sweet potatoes	€ 5,50
Gegrilltes Gemüse Grilled vegetables	€ 5,50
Basmatireis <sup>L</sup> Basmati rice	€ 5,50

## Extras | Sauces & Dip's

---

Ketchup <sup>O</sup>	€ 2,20
Mayonnaise <sup>CMO</sup>	€ 2,20
Senf <sup>MO</sup>   Mustard	€ 2,20
BBQ-Sauce <sup>O</sup>	€ 2,20

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier von Geflügel, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja,  
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf,  
N - Sesam, O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

A - Gluten, B - Crustaceans, C - Eggs and derived, D - Fish and derived, E - peanuts and derived,  
F - Soybeans and derived, G - Milk and dairy products, H - Nuts, L - Celery, M - Mustard,  
N - Sesame, O - Sulfur dioxide, P - Lupines, R - Mollusks



## Kinder dürfen verwöhnt werden | Kids Menu

---

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfeln <sup>ACGL</sup> Viennese "Schnitzel" from calf with parsley flavored potatoes	€ 15,00
Gebackene Hühnerstreifen mit Pommes Frites und Ketchup <sup>ACGEL</sup> Baked chicken stripes with French Fries and ketchup	€ 10,00
Grillwürstel mit Pommes Frites und Ketchup <sup>GEO</sup> Grilled sausages with French fries and ketchup	€ 9,00
Mini-Burger mit Pommes Frites und Ketchup <sup>AEGMNO</sup> "Mini-Burger" with French fries and ketchup	€ 13,90
Bio-Spaghetti mit Tomatensauce <sup>ALO</sup> Bio-Spaghetti with tomato sauce	€ 9,00
Bio-Spaghetti mit Butter <sup>AGL</sup> Bio-Spaghetti with butter	€ 9,00

## Mehlspeisen | Desserts

---

Soufflierter, karamellierter Kaiserschmarrn mit eingelegten Rumrosinen und Zwetschgenmus (20 Minuten Wartezeit) <sup>ACGO</sup> Caramelized Austrian soufflé with rum-pickled raisins and plum sauce (20 minutes waiting)	€ 13,90
Warme Palatschinken mit Marillen <sup>ACG</sup> oder Nuss-Nougat <sup>ACEG</sup> Füllung Warm pancakes with apricot or nut-nougat filling	€ 9,00
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce <sup>ACGO</sup> Creamy strudel with vanilla sauce	€ 9,00

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier von Geflügel, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja,  
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf,  
N - Sesam, O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

A - Gluten, B - Crustaceans, C - Eggs and derived, D - Fish and derived, E - peanuts and derived,  
F - Soybeans and derived, G - Milk and dairy products, H - Nuts, L - Celery, M - Mustard,  
N - Sesame, O - Sulfur dioxide, P - Lupines, R - Mollusks



# HOTEL MAXIMILIAN\*\*\*\*

## Alkoholfrei | Alcohol-free

Römerquelle prickelnd   sparkling water	0,33 l	€ 3,60
Römerquelle still   Still water	0,33 l	€ 3,60
Römerquelle prickelnd   sparkling water	0,75 l	€ 7,20
Römerquelle still   Still water	0,75 l	€ 7,20
Soda	0,25 l	€ 2,10
Soda	0,5 l	€ 4,20
Coca Cola,-Light,-Zero, Fanta, Sprite, Almdudler	0,33 l	€ 4,20
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	€ 4,20
Red Bull	0,25 l	€ 5,20
Diverse Rauch Säfte   Rauch juices	0,2 l	€ 3,90
Fruchtsaft gespritzt	0,25 l	€ 3,50
Fruit juice with sparkling water	0,5 l	€ 5,50
Holunder Soda   Soda Zitrone   Himbeere Soda	0,25 l	€ 3,50
Elderflower Soda   Soda and Lemon   Raspberry Soda		
Holunder Soda   Soda Zitrone   Himbeere Soda	0,5 l	€ 4,40
Elderflower Soda   Soda and Lemon   Raspberry Soda		

## Heißgetränke | Hot drinks

Cappuccino   Small Espresso with frothed milk <sup>AFG</sup>		€ 4,90
Melange   Light coffee with frothed milk <sup>G</sup>		€ 4,90
Café Latte   Café Latte <sup>G</sup>		€ 4,90
Kleiner   Großer   Espresso   Small   Large   Espresso		€ 3,30   4,40
Kleiner   Großer   Brauner   Small   Large   Espresso with milk <sup>G</sup>		€ 3,60   4,70
Verlängerter   Light coffee with or without milk		€ 3,90
Heiße Schokolade   Hot chocolate <sup>G</sup>		€ 4,80
Heiße Schokolade mit Obers   Hot chocolate with whipped cream <sup>G</sup>		€ 5,20
Verschiedene Teesorten   Assortment of teas		€ 5,20

## Weine | Wines

Riesling „Federspiel“, Frischengruber, Wachau 2019 <sup>O</sup>	0,125 l	€ 5,90
Grüner Veltliner „Stockwerk“ (bio), Geyerhof, Kremstal DAC 2018 <sup>O</sup>	0,125 l	€ 5,80
Wiener Gemischter Satz, Fuhrgassl-Huber, Wien DAC 2018 <sup>O</sup>	0,125 l	€ 6,40
„Fräulein Rosé“, Mayer am Pfarrplatz, Wien 2019 <sup>O</sup>	0,125 l	€ 5,90
Zweigelt „Ceel“, Ceel, Rust 2017 <sup>O</sup>	0,125 l	€ 5,50
Blaufränkisch „Classic“, Mittelburgenland, DAC 2017 <sup>O</sup>	0,125 l	€ 5,80
Chianti „Superiore“, Bucci Nera, Sassocupo DACG 2016 <sup>O</sup>	0,125 l	€ 6,40

## Sekt | Sparkling Wines

Hugo <sup>O</sup>	0,25 l	€ 6,90
Aperol Spritz <sup>O</sup>	0,25 l	€ 6,90
Sekt	0,1 l	€ 7,10
Sekt Orange	0,1 l	€ 7,10
Szigeti Rosé	0,1 l	€ 6,50

## Bier | Beer

Ottakringer vom Fass <sup>A</sup>	0,33 l	€ 5,10
Ottakringer vom Fass <sup>A</sup>	0,5 l	€ 7,60
Radler   beer mixed with lemonade <sup>A</sup>	0,33 l	€ 5,10
Radler   beer mixed with lemonade <sup>A</sup>	0,5 l	€ 5,10
Null Komma Josef alkoholfrei   Alcohol free beer <sup>A</sup>	0,33 l	€ 4,10

Alle Preise sind in Euro angeführt und enthalten die gesetzlichen Abgaben. Preisänderungen vorbehalten.

All prices are quoted in euros and include statutory taxes. Prices may be subject to change.

