



DER HEIDEHOF



Herzlich Willkommen im Restaurant Maxwell!

Unter der Leitung von Küchenchef

Marcel Bergmann-Wenzel

laden wir Sie ein, sich von hausgemachten Köstlichkeiten
und Geschmacksexplosionen verführen zu lassen.

Mit Liebe und Hingabe schaffen wir
unvergessliche Genüsse – von exquisiten Gerichten
bis hin zu süßen Verführungen
aus unserer Pâtisserie.

Lassen Sie sich von uns verzaubern und
genießen Sie jeden Moment.

Guten Appetit!

Vorspeisen

Ein perfekter Start
in den Genuss!
Restaurant

Lassen Sie sich von unseren raffinierten Vorspeisen verführen, die mit frischen, regionalen Zutaten und viel Liebe zubereitet werden. Jede Vorspeise ist ein kleiner Genussmoment, der Ihnen den perfekten Einstieg in Ihr Menü bietet. Ob herzhaft, leicht oder außergewöhnlich – hier finden Sie Köstlichkeiten, die Ihre Geschmacksknospen verwöhnen.

Tonno e Vitello - Neu interpretierter Klassiker

zartes Strohschwein | Räucherfischcrème
eingelegtes Herbstgemüse | Zitronengelée
CIDIGII

19

Tatar vom Landersdorfer Weiderind

handgeschnitten | Wachtelei | gereifter Parmesan
knuspriges Schwarzbrot
AICIGIIJ

21

Violette Versuchung (VEGAN)

süß-sauer marinierte Zwiebeln | Wassermelone
Avocado | Couscous | Minze | Limette
A

16

Panzanella d'Autunno

Kürbis | Feigen | Parmaschinken | Rote Bete | Apfel
Bittergreens
AIGIIJ

18

Suppen



Klare Essenz von der bayerischen Färs

hausgemachte Maultaschen
duftendes Wurzelgemüse

AICIGII

14

Orientalische Blumenkohl-Kartoffel-Crème (VEGAN)

Tahini | Kreuzkümmel | Mini-Falafel | Granatapfelkerne

AIIIK

13

Kürbis-Calvados-Suppe

Curry | Rote Bete-Chips
sous vide gegarter Kräuterseitling

AIFII

14

W eideochse „Deux Façons“

geschmort & rosa | Oliven-Pflaumen-Jus | Erbsen-Minze-Püree
Staudensellerie | Thousand-Layer-Kartoffeln

9IIIJIL

39

S trohschwein-Bäckchen à la Lamberger

zart geschmort | Kohlrabi | junger Lauch
Kräuter-Krapfen

AICIGIIL

34

K nuspriges Miso-Hähnchen

feuriger Tomatensugo | Avocado-Ingwer-Crème
gegrillter Pak Choi | Zitronen-Safran-Reis

AICIFIGII

26

W iener Schnitzel vom Milchkalb

in Butterschmalz gebacken | Kartoffel-Gurken-Salat
ODER Petersilienkartoffeln

AICIGII

29

W olfsbarsch „Mediterran“

Ratatouille-Marmelade | Oliven-Tapanade | Basilikum
Parmesan-Crème | Zitronen-Fragoli

AIBIDIGIII3

30

L achs & Thunfisch im Duett

Ponzu-Wasabi-Jus | Kürbisvariation
hausgemachte Feigen-Kartoffel-Gnocchi

AIBICIDIFIII9

33

G lasiertes Tofu-Steak (VEGAN)

Sobanudeln | Koriander | Ingwer | Limette
Sesam-Gurken

AIFIHK

27

O fen-Süßkartoffeln „New Style“

Orangen-Chili-Öl | Feta | Avocado | BBQ-Tomatensalat
Schalotten-Crumble

AIFII

26

Desserts

hausgemachte Nachspeisen

Unsere verführerischen Desserts werden mit Liebe und Leidenschaft von unserem Pâtisserie-Team hergestellt. Ein Genuss, der auf der Zunge zergeht – frisch, kreativ und einzigartig. Gönnen Sie sich ein süßes Finale!

Crème Brûlée Passionata

Mango-Papaya-Sorbet | Gewürzkirschen
Zitronen-Luftschokolade

AICIG

16

Gebrannte Walnusstarte à la Orient

Anis | Koriander | Zwetschgenragoût
hausgemachtes Portweineis

AICIGIHIL

15

Trilogie der Edelschokoladen

Valrhona-Mousse | Callebaut-Ganache | Cluizel-Eis
Orangenpraline | Mandelkrokant

AICIGH

16



Für Ihre nächste Familien- bzw.
Firmenfeier unterbreitet Ihnen unser
Küchenchef in Zusammenarbeit
mit unserer Bankettabteilung gerne
ein persönliches Angebot.

ZUSATZSTOFFE

- 1 - mit Konservierungsstoff 2 - mit Farbstoff
3 - mit Antioxidationsmittel | 4 - mit Süßungsmittel Saccharin
5 - mit Süßungsmittel Cyclamat
6 - mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle
7 - mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 - mit Phosphat
9 - geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 - koffeinhaltig
12 - mit Geschmacksverstärker - 13 - geschwärzt - 14- gewachst
15 - gentechnisch verändert

ALLERGENE

- A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer
oder Abwandlungen davon)
B - Krebstiere / Schalentiere | C - Eier | D - Fisch
E - Erdnüsse | F - Soja | G - Milch (einschließlich Laktose)
H - Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamia- oder Queenslandnüsse)
I - Sellerie | J - Senf | K - Sesamsamen
L - Schwefeldioxid und Sulphite | M - Lupinen | N - Weichtiere

Bitte haben Sie Verständnis, dass trotz
der größtmöglichen Sorgfalt unsere Produkte
und Gerichte durch die Weiterverarbeitung Spuren
von Sellerie, Milch, Eier, Schalenfrüchte (Nüsse), Soja,
Gluten und Senf enthalten können.

Es kann nicht gewährleistet werden,
dass durch die Produktion und Verarbeitung
von Lebensmitteln keine weiteren Zusatzstoffe entstehen!