



Regional verwurzelt – mediterran inspiriert

Im Restaurant maximilian's verbinden wir hochwertige Produkte aus unserer Region mit Inspirationen aus den Küchen Europas.

Unsere Gerichte entstehen aus frischen, saisonalen Zutaten, handwerklicher Präzision und der Leidenschaft unseres Küchenteams.

Mediterrane Leichtigkeit trifft dabei auf klassische Lieblingsgerichte.

Hier entstehen täglich Gerichte, die Regionalität, Qualität und internationale Inspiration vereinen.

Unsere Partner aus der Region

Gute Küche beginnt für uns beim Produkt.

Deshalb arbeiten wir im Restaurant maximilian's bevorzugt mit ausgewählten Produzenten aus unserer Region zusammen, die unsere Leidenschaft für Qualität und Handwerk teilen.

Viele unserer Zutaten stammen von Betrieben, die wir persönlich kennen und deren Arbeit wir sehr schätzen

“Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden im Restaurant Maximilian's”

Klaus Schürmann & Christian Hedwig
mit dem gesamten Küchenteam

Partner aus der Region

Denscheilmann & Wellein (Obst, Gemüse), Bamberg

Grün & Würzig (Kräuter & Kresse), Nürnberg

Familie Tiefel (Spargel & Erdbeeren), Ritzmannshof

Kraft & Lehr (Wurst & Fleisch), Nürnberg

Federleins Farm (Eier), Cadolzburg

Bäckerei Meichsner (Brot, Brötchen, Kuchen, Torten), Fürth

Brauerei Winkler (Bier), Lengenfeld

Weinbau Peter Schmidt (Weine Forsthaus Edition), Nürnberg

Ezzich Essigmanufaktur (Essige), Petersaurach Großhaslach

Feinkost Dahlhoff, Fürth

maximilian's

R E S T A U R A N T



Vorspeisen/Starters

Bunte Bete | karamellisierte „Picandou“ Ziegenfrischkäse
Granatapfel-Vinaigrette | geröstete Kürbiskerne 14,90 €

Mixed beets | caramelized “Picandou” fresh goat’s cheese |
pomegranate vinaigrette | toasted pumpkin seeds

Feldsalat | süß-sauer eingelegter Butternut Kürbis | 15,50 €
Ricotta-Creme | Balsamico | Schwarzbrot-Croutons |

Lamb’s lettuce | sweet-and-sour pickled butternut squash
| ricotta cream | balsamic vinegar | rye bread croutons |

optional mit geräucherter Entenbrust + 2,00 €
optional add on smoked duck breast

Beef-Tatar |
Miso-Mayonnaise | Buchenpilze | Röstzwiebeln 18,50 €
Beef tartare | miso mayonnaise | mushrooms | crispy onions

Suppen/ soups

Suppe vom Hokkaido-Kürbis | Apfel | Ingwer | 10,50 €
Kernöl | karamellisierte Mandeln | Croutons

Hokkaido pumpkin soup | apple | ginger | pumpkin seed oil |
caramelized almonds | croutons

Minestrone | Wurzelgemüse | Risoni | frische Kräuter | 12,50 €
Aioli | Baguette

Minestrone | root vegetables | orzo | fresh herbs | aioli | baguette



Hauptgerichte /Main Courses

Schnitzel Wiener Art | Kartoffel-Feldsalat | 27,50 €
Kürbiskern-Öl | Zitrone | Preiselbeeren

Viennese-style pork schnitzel | potato and lamb's lettuce salad |
pumpkin seed oil | lemon | lingonberries

Duroc Schweinefilet | Peperonata | mediterrane Kräuter | 28,50 €
Kartoffelpüree | Rahm-Jus

Duroc pork fillet | peperonata | Mediterranean herbs |
mashed potatoes | cream jus

Fränkischer Sauerbraten | Blaukraut | Preiselbeeren | 26,90 €
Serviettenknödel | Schmorsauce

Franconian marinated pot roast | red cabbage | lingonberries |
sliced bread dumplings | braising sauce

Fisch des Tages | gebackene Wurzelgemüse | 32,50 €
Zitronen-Butter-Sauce | Petersilien-Pesto

Sea bass | roasted root vegetables | lemon butter sauce | parsley pesto

Black-Tiger Garnelen in der Schale | 29,50 €
Knoblauch-Petersilien-Butter | rote Peperoni | Patate Croccanti

Black tiger prawns | garlic parsley butter | red chilli | patate croccanti

Risotto „ai funghi“ | frische Pilze | Artischocke | Grana Padano |
Kräuter-Salat 24,50€

Mushroom risotto | fresh mushrooms | artichoke |
Grana Padano | herb salad

Gegrillter Weiß- und Rotkohl | Perlgrauen | 22,90 €
rote Bete Jus | Zitrus-Panko

Grilled white and red cabbage | pearl barley | beetroot jus | citrus panko



Steaks vom Lavastein Grill

Unsere Steaks servieren wir mit Café de Paris Kräuterbutter.

All steaks served with café de paris herbal butter.

Rinderfilet 200 g / beef fillet 200g 40,50 €

Entrecôte 300 g

Cut of the Day 200g

Beilagen/Sides

Pommes / french fries 6,00 €

Süßkartoffel-Pommes / sweet potatoe fries

Beilagen-Salat / side salad

Grillgemüse / grilled vegetable

Dips & Saucen

Paprika-Tomaten-Crème / pepper and tomato cream 3,50 €

Cognac-Pfeffer-Rahm / cognac pepper cream sauce

Sauce Bernaise / béarnaise sauce

Make your Steak Surf & Turf + 10,00 €

Pasta

Pasta „Autunnale“ | Gemüse-Sugo | Knoblauch | VSP 19,50 €

Garnele | Kräuteröl HG 24,50 €

Pasta „Autunnale“ | vegetable sugo | garlic | prawn | herb oil

Fettuccine „Alfredo“ | Herbsttrüffel | VSP 21,50 €

im Parmesan-Laib geschwenkt HG 28,50 €

Fettuccine „Alfredo“ | autumn truffle | tossed in a Parmesan wheel



Dessert /desserts

Zwetschgen-Tiramisu | Tonkabohnen-Meringue | Mokka 13,00 €
Plum tiramisu | tonka bean meringue | mocha

Forsthaus Brot Kuchen | Kürbis-Eis | Birnen-Ragout 12,50 €
Austrian-style bread pudding | pumpkin ice cream | pear ragout

Käseauswahl von der Bio-Käserei Wohlfahrt 16,50 €
Cheese selection from organic dairy Wohlfahrt

Affogato c/g 6,00 €
Vanille Eis mit Espresso
vanilla ice cream | espresso

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich an das Servicepersonal.

If you have any questions about allergens or additives, please contact the service staff.

Kaffeespezialitäten / coffee specials

Espresso	3,70 €
Espresso Macchiato	3,90 €
Espresso Doppio	4,90 €
Cappuccino	4,60 €
Café Créma	3,90 €
Milch Kaffee / cafe au lait	4,90 €
Latte Macchiato	4,90 €
Heiße Schokolade / hot chocolate	4,80 €
Glas Tee / glas of tea	4,60 €