

# Restaurant

## Maximilianenhof

Die gute Küche am Golfplatz 

Die traditionelle **neopolitanische Pinsa** wird aus einer Mischung von Weizen-Reis-und Sojamehl sowie Sauerteig hergestellt. Durch die lange Teigführung einer Pinsa ist diese extra bekömmlich und hat 75% weniger Kalorien als eine traditionelle Pizza.

**Pinsa Maxhof**, Tomaten, Salami, Schinken, Zwiebel, Thunfisch, Schafskäse

**14,80€**

**Pinsa Hawaii**, Ananas, Schinken ital. Gewürze

**12,50€**

**Pinsa Rucola**, Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesan

**13,50€**

**Pinsa Garnelen**, Mozzarella, Tomaten, Garnelen

**16,80€**

## Flammkuchen

**Flammkuchen Elsässer**, Schmand, Kräuter der Provence, Speck, Zwiebel

**9,80€**

**Flammkuchen Birne**, Schmand, Birne, Gorgonzola, Preiselbeeren

**12,50€**

**Flammkuchen Apfel**, Schmand, Apfel, Zimt, Zucker

**12,50€**

**Flammkuchen Vegi**, Schmand, mediterranem Gemüse,

**12,50€**

**Flammkuchen Lachs**, Schmand, Lachs, Brokoli, Dill

**13,50€**

# Restaurant

## Maximilianenhof

Die gute Küche am Golfplatz



Die traditionelle **neapolitanische Pinsa** wird aus einer Mischung von Weizen-Reis-und Sojamehl sowie Sauerteig hergestellt. Durch die lange Teigführung einer Pinsa ist diese extra bekömmlich und hat 75% weniger Kalorien als eine traditionelle Pizza.

**Pinsa Marina**, Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Origano

**9,50€**

**Pinsa Thuna Gorgonzola**, Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Gorgonzola

**13,90€**

**Pinza Prosciutto**, Tomaten, Mozzarella, Schinken

**12,50€**

**Pinsa Schinken Pilze**, Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze

**12,50€**

**Pinsa di mare**, Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte

**14,50€**

**Pinsa Thuna**, Tomaten, Thunfisch, Mozzarella, Zwiebel, Oliven

**13,90€**

**Pinsa Peperoniwurst**, Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Oliven, Peperoniwurst

**13,90€**