

SAGT JA ZU UNS.

RHEINBLICK · SCHLOSSROMANTIK · BIERKULTUR



Maxi & Dillan

BRAUEREI · SCHAMOTTSCHLÖSSCHEN · LAHNSTEIN

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:

Maximilians Brauwiesen GmbH
Didierstrasse 25
56112 Niederlahnstein

+49 (0) 2621 / 92 60 60
info@maximilians-brauwiesen.de
www.maximilians-brauwiesen.de

REDAKTION:

Sichtbar Jetzt Marketing
Beatusstrasse 50
56073 Koblenz

+49 (0) 175 / 52 58 706
office@sichtbar-jetzt.de
www.sichtbar-jetzt.de

BILDNACHWEIS:

Maximilians Brauwiesen GmbH,
Sichtbar Jetzt Marketing,
shutterstock und pixabay.

1. AUFLAGE 2025

Alle Rechte vorbehalten. Ohne ausdrückliche Genehmigung des Herausgebers ist es nicht gestattet, diese Broschüre oder Teile draus zu verbreiten und/oder zu vervielfältigen.



LIEBE BRAUT & LIEBER BRÄUTIGAM,

**WER SICH TRAUT, SAGT MEHR ALS
NUR „JA“ – ES BEGINNT EIN FEST, DAS
SO EINZIGARTIG IST WIE IHR SELBST.
DAS VERDIENT EINEN ORT, DER BEIDES
KANN:**

**GÄNSEHAUT UND GELASSENHEIT.
ROMANTIK UND LEBENSFREUDE.
SCHLOSSFLAIR UND ECHTES HANDWERK.**

Auf den Maximilians Brauwiesen feiert ihr zwischen ehrwürdigen Mauern, grünem Flussufer und dem Duft von frisch gezapftem Bier. Eingebettet in die Landschaft Weltkulturerbe Oberes Mittelrheintal, am Rande von Lahnstein

und nur einen Steinwurf von Koblenz entfernt, liegt unser historisches Schlösschen – malerisch, charmant, mit viel Platz zum Lachen, Staunen und Tanzen. Ob ihr gemeinsam in den Sonnenuntergang blickt, unter freiem Himmel „Ja“ sagt oder bis tief in die Nacht anstoßt und feiert – wir schaffen den Rahmen für einen Tag, der euch widerspiegelt.

Mit viel Herz, Sinn für Details und einem klaren Plan an eurer Seite freuen wir uns darauf, diesen besonderen Moment gemeinsam mit euch zu gestalten.

*Euer Team der
Maximilians Brauwiesen*



INHALT

Vorwort	3 - 5
Räume & Details	6 - 11
Kulinarik & Genuss	12 - 19
Getränke & Pauschalen	20 - 23
Übernachtung für Euch & Eure Gäste	24 - 27
Kontakt & Besichtigung	28 - 31

EURE HOCHZEIT. EUER ORT. EUER MOMENT.

MANCHE ORTE FÜHLEN SICH VOM ERSTEN AUGENBLICK RICHTIG AN. WEIL SIE RAUM GEBEN FÜR GROSSE GEFÜHLE. FÜR ECHTE BEGEGNUNGEN. FÜR DAS, WAS BLEIBT.

Auf den Maximilians Brauwiesen verschmilzt das Beste aus zwei Welten: Die romantische Kulisse des Schlosses trifft auf eine entspannte Atmosphäre direkt am Rhein. Mit Platz für alles, was euch wichtig ist – und für alle, die mit euch feiern wollen.

Ob im kleinen Kreis oder mit großem Aufgebot – ihr bekommt den Rahmen, der zu euch passt. Mit liebevollen Details, verlässlicher Planung und Menschen, die wissen, worauf es ankommt.

Hier wird aus einem Tag euer Tag.

WAS EUCH BEI UNS ERWARTET:

- **7 EINZIGARTIGE RÄUME** – vom urigen Braustadl bis zum lichtdurchfluteten Schlosszimmer
- **FREIE TRAUUNG IM GRÜNEN** – mit Rheinblick und Herzklopfen
- **FEIERN DRAUSSEN ODER DRINNEN** – oder beides
- **KEINE RAUMMIETE** – nur ein fairer Mindestumsatz
- **PERSÖNLICHE BEGLEITUNG** – von Anfang bis Ende





RÄUME & DETAILS

EURE FREIE TRAUUNG. DORT, WO DER RHEIN EUCH ZUSCHAUEN KANN.

**WAS GIBT ES SCHÖNERES, ALS SICH DORT
DAS JA-WORT ZU GEBEN, WO DER BLICK
WEIT ÜBER DEN RHEIN SCHWEIFT, DAS
HERZ SCHNELLER SCHLÄGT – UND DER
MOMENT FÜR IMMER BLEIBT?**

Auf den Maximilians Brauwiesen feiert ihr eure Liebe mitten in der Natur – mit der Rheinwiese als Bühne, dem historischen Schlossblick im Rücken und einer Kulisse, die mehr ist als nur schön. Hier trifft Weitblick auf Herz, ländliche Idylle auf charmanten Brauhaus-Flair.

Ob romantisch-verspielt oder modern und pur – wir helfen euch dabei, eure Zeremonie genauso zu gestalten, wie ihr euch das wünscht. Von der Bestuhlung bis zur Musik, vom Traubogen bis zur kleinen Sektbar danach.

AUF WUNSCH KÜMMERN WIR UNS UM:

- stilvolle Bestuhlung inkl. Hussen
- liebevoll dekorierten Traubogen
- Stehtische & kleine Erfrischung für eure Gäste
- Sektempfang im Anschluss direkt auf der Wiese
- Schlechtwetteroption in unseren Innenräumen

*Eure Liebe, die Brauwiesen, der Rhein
schöner kann man nicht Ja sagen.*



FEIERN & ATMOSPHÄRE

**SO VIELSEITIG WIE EURE LIEBE.
SO ECHT WIE UNSER BIER.**

Jede Hochzeit ist anders – genau wie jedes Paar. Deshalb gibt es bei uns keine Lösung von der Stange, sondern Räume mit Geschichte, Charakter und ganz viel Herz. Ob mit 20 oder 200 Gästen – auf den Maximilians Brauwiesen findet ihr den Ort, der zu euch passt.

Und nicht nur das: Wir kümmern uns auf Wunsch auch um alles drum herum. Von liebevoll gedeckten Tischen über florale Akzente bis hin zur kompletten Dekoration –

ihr bringt eure Ideen mit, wir sorgen dafür, dass sie Wirklichkeit werden.

Egal, wie ihr euch entscheidet – wir stellen euch genau das zusammen, was zu euch und eurer Feier passt.

Und das Beste: Statt fester Mieten arbeiten wir mit fairen Mindestumsätzen. Heißt für euch: Kein Euro verpufft, alles landet in Genuss, Service und Stimmung.



UNSERE RÄUME IM ÜBERBLICK

BRAUSTADL

URIG. GROSS. UNVERWECHSELBAR.

Bis zu 200 Gäste feiern hier zwischen dunklem Gebälk, massiver Holztheke und Blick auf das Sudhaus. Wer's gesellig, laut und lebendig mag, wird den Braustadl lieben – vor allem in Kombi mit unserer großzügigen Brauwiesenterrasse.

FESTSAAL & FESTFLÜGEL

HOCHZEIT MIT RHEINBLICK? BITTESCHÖN.

Der Festsaal im Obergeschoss bietet Platz für große Tafeln, Tanzfläche und feierliches Ambiente. Durch eine Trennwand flexibel gestaltbar – ideal für 60 bis 200 Personen. Direkt daneben: der Festflügel, etwas kleiner, aber genauso stilvoll.

STUBEN & BAUERNSAAL

FÜR ALLE, DIE'S GEMÜTLICH MÖGEN.

Unsere historischen Räume im Schamott-Schlösschen sind perfekt für kleinere Gesellschaften oder familiäre Feiern. Kombinierbar oder einzeln nutzbar – mit viel Charme und kurzer Distanz zum Biergarten.

TERRASSE & FESTWIESE

FRISCHE LUFT, WEITBLICK UND GANZ VIEL PLATZ.

Ideal für Sektempfang, freie Trauung oder ausgelassene Outdoor-Feste. Wer richtig groß auftrumpfen will, kann sogar das komplette Außengelände buchen – mit Bühne, Zelten, Lichterketten und allem Drum und Dran.

DETAILS, DIE DEN UNTERSCHIED MACHEN

Wer heiratet, hat genug zu planen. Deshalb bekommt ihr bei uns nicht nur Räume mit Charakter – sondern auf Wunsch auch alles drum herum. Von der Serviette bis zur Brauereiführung: Wir machen's möglich.

So könnt ihr euch auf das konzentrieren, worauf es wirklich ankommt – auf euch, eure Gäste und den Moment.

WAS WIR EUCH ABNEHMEN KÖNNEN:

- Komplette Tischdekoration – rustikal, elegant oder genau nach euren Vorstellungen
- Eindecken eurer mitgebrachten Deko – liebevoll und professionell
- Kuchengedecke für Torte & süße Auswahl
- Individuelle Menükarten im A5-Format – gestaltet, gedruckt, bereitgelegt
- Weiße Tischdecken & Serviettenservice – für ein stimmiges Gesamtbild
- Florale Tischdekoration (außer Gestecke) – mit frischen Blumen, die den Ton treffen
- Traubögen, Vasen, Kerzenständer & mehr – bei uns kein Problem
- Komplettdeko durch unser Team – von der Idee bis zur fertigen Tafel



KULINARIK & GENUSS



UNSERE SPEISENVIELFALT.

SO SCHMECKT HEIRATEN AUF DEN BRAUWIESEN.

Ob festliches Menü oder herzhaftes Buffet – bei uns kommt auf den Tisch, was zu euch und eurer Hochzeit passt.

Und weil kein Fest wie das andere ist, gibt es bei uns keine Lösung von der Stange, sondern echte Auswahl mit Geschmack.

Auf den nächsten Seiten findet ihr einen Überblick über unsere Speisen – sortiert nach Vorspeisen, Hauptgängen, Beilagen und Desserts – sowie zwei Menüvorschläge und ein Buffetbeispiel, die euch bei der Planung inspirieren dürfen.

Lasst euch kulinarisch begeistern – und sprecht mit uns über eure ganz persönliche Zusammenstellung.

FRONT-COOKING AUF DEN BRAUWIESEN

Ihr möchtet euren Gästen etwas Besonderes bieten?

Mit unserem Front-Cooking bereiten unsere Köch:innen ausgewählte Speisen – wie etwa das Grillbuffet direkt vor Ort und live für euch zu.

Das sorgt nicht nur für Genuss, sondern auch für echtes Event-Feeling mit Showcharakter.

Die Details und Konditionen dazu besprechen wir gerne persönlich im Rahmen eurer individuellen Planung.

IHR MÖCHTET VORAB PROBIEREN?

KEIN PROBLEM – WIR LADEN EUCH GERN ZU EINEM PERSÖNLICHEN PROBEESSEN EIN.

Und ja: Wer auf Nummer sicher gehen will – wir denken an alles, von Unverträglichkeiten über Kindergerichte bis hin zu Alternativen für Opa, der „kein Schnickschnack“ mag.



SPEISENAUSWAHL.

VORSPEISEN

VEGETARISCH

BRUSCHETTA (A)

Tomaten mit Knoblauch, Oliven und Feta auf
ofenfrischem Ciabatta

CARPACCIO VON DER ROTEN BEETE MIT MANDEL-ZIEGENKÄSE-TOPPING (A)

FRISCHE BLATTSALATE DER SAISON UND ROHKOSTSALATE (A)

dazu reichen wir Essig-Öl-Dressing, Balsamico-
Honig-Dressing & Joghurt-Kräuter-Dressing

TOPPINGS ZUM SALAT:

- als Topping dreierlei rustikale
Brotwürfel aus der Pfanne
- Salz & Butter, Knoblauch-Kräuter
& Tiger gepfeffert
- Putenstreifen gebraten

FRISCHE BROTAUSWAHL VOM BÄCKERMEISTER (A)

LAUGENBREZELN (A)

GEBACKENER CAMEMBERT (A)

mit Wildpreiselbeeren & knuspriger Petersilie

CARPACCIO VOM BÖRDESPECK (A)

mit angemachten Zwiebeln, weißem
Balsamico & gehackten Cashewkernen

GEBACKENER BLUMENKOHL (A)

HAUSGEMACHTE KARTOFFELSALATE & NUDELSALATE (A)

mit & ohne Speck möglich

HAUSGEMACHTE KARTOFFELSUPPE (A)



MAXIMILIANS ANTI PASTI (S)

GEGRILLTE GEMÜSE KALT SERVIERT

Zucchini, Paprika, Tomaten, Champignons.



MAXIMILIANS RUPFER, OBAZTER & SCHARFER KÄS (A)

dazu reichen wir ofenfrisches Brot

VEGAN

ERFRISCHENDER TOMATEN-ZWIEBEL-SALAT (S)

FRISCHE BLATTSALATE DER SAISON UND ROHKOSTSALATE (A)

dazu reichen wir Essig-Öl-Dressing

TOMATISierter NUDELSALAT (A)

mit getrockneten Tomaten & Rucola

SELLERIE- APFELSALAT MIT NÜSSEN (W)

ROHKOSTSALATE (A)

Tomate, Gurke, Möhren, Krautsalat und
Roter Zwiebel



FLEISCH

GEZUPFTER ROHER SCHINKEN & GEHOBELTER HARTKÄSE (A)

HAUSGEMACHTE KARTOFFELSALATE & NUDELSALATE (A)

mit & ohne Speck möglich

SCHWEIZER WURSTSALAT (A)

aus hausgemachter Lyoner

RINDERKRAFTBRÜHE (W)

optional mit hausgemachten
Fleischklößchen oder Flädle

KALTER SCHWEINEBRATEN VOM BIERNACKEN (A)

mit frisch geriebenem Meerrettich

WURSTPLATTE (A)

Mettwurst, Heinzelmännchen, roher Schinken,
Senf, Meerrettich frisch gerieben

FISCH

BOQUERONES (A)

in Essig & Olivenöl mit Zitronenabrieb

GEMISCHTE FISCHPLATTE (A)

dazu reichen wir Sahnemeerrettich

HAUSGEMACHTE KARTOFFELSUPPE (A)

optional mit Stremellachs

LAUWARME HAUSGERÄUCHERTE STREMELLACHSPRALINEN

an Meerrettichsahne & Preselbeersahne

**ALLE
MENÜS & BUFFETS
INDIVIDUELL
ERWEITERBAR.**

Preise, Komponenten und
genaue Absprachen im
persönlichen Gespräch.

SPEISENAUSWAHL.

HAUPTSPEISEN

FLEISCH

BIERNACKEN (A)
mit Senf-Biersauce

GESCHNETZELTES VON DER PUTE (A)
in Paprika-Zwiebel- Rahm mit Kirschtomaten

HÜHNCHENBRUST (A)
mit Haus in Traubensauce

HAUSGEMACHTER SPIESSBRATEN (A)
vom Schweinenacken mit Zwiebel-Speck-Sauce

KLEINE BRAUMEISTERSCHNITZEL (A)
vom Schwein, gefüllt mit Dörrfleisch und Gouda

KLEINE KNUSPERSCHNITZEL (A)
vom Schwein

KLEINE KNUSPERSCHNITZEL (A)
von der Pute

KNUSPRIGE SCHWEINEHAXE (A)
geviertelt an Malzbierjus

KRITHARAKIAUFLAUF (A)
mit Schafskäse & Minzdip

MARINIERTER NACKENSTEAKS VOM SCHWEIN (A)
Paprikamarinade, Kräutermarinade & Natur marinierte

MARINIERTER PUTENSTEAKS (A)
Paprikamarinade, Kräutermarinade & Natur

ROSA FILET VOM DEUTSCHEN STROHSCHWEIN (A)
im Ganzen gegart, an einer Bierlikör-Pfeffersauce

ROSA ROASTBEEF (A)
von der Voralpenland Färse im Kräutermantel gegart, an einer Balsamico-Schalotten-Jus

ROTES CURRY (A)
scharf mit Putenbrust & Gemüse

ZART GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN (W)

OFENFRISCHE GANS (W)

WILDGULASCH (W)
mit gebratenen Champions

SPANFERKEL (A)
geschnitten oder ganz

FISCH

FISCHCURRY VOM ROTBARSCH (A)

BACKFISCH (A)
hierzu reichen wir hausgemachte Remoulade

LACHS AUF BLATTSPINAT (S)

SCHOLLE IM PANKOMANTEL (A)

VEGAN

PASTA MIT GETROCKNETEN TOMATEN & RUCOLA

BEILAGEN

VEGETARISCH

- BUTTERSPÄTZLE
- DUFTREIS
- GRIECHISCHE KARTOFFELN
- GEBACKENER BLUMENKOHL, BROKKOLI MIT MANDEL UND KÜRBISKERNEN,
- GEBRATENER PAK CHOI MIT BALSAMICO & SCHWARZEM PFEFFER
- GNOCCHI IN SALBEIBUTTER
- GNOCCHI TOMATISIERT
- GRATINIERTER LAUCH-KARTOFFELN
- HAUSGEMACHTE KARTOFFELKNÖDEL HALB & HALB
- HAUSGEMACHTE KARTOFFELKRÄUTER-RÖSTI (BIS 100 PAX)

- KÄSESPÄTZLE
- SPÄTZLEPFANNE MIT KÄSE ÜBERBACKEN

VEGAN

- FRISCHES MARKTGEMÜSE
- HAUSGEMACHTES APFELROTKRAUT
- HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT
- MEDITERRANES GEMÜSE
- ROSMARIN-DRILLINGE AUS DEM OFEN

FLEISCH

- FRISCHES SPECKSAUERKRAUT

DIPS & SAUCEN

- CHILI-DIP
- KNOBLAUCH-DIP
- TOMATEN-DIP
- WIESENBRUPFER
- OBAZTER
- SCHARFER KÄS
- KRÄUTERBUTTER
- TOMATENBUTTER
- ZWIEBELSAUCE
- CHAMPIGNONRAHMSAUCE

*Alle unsere Soßen sind hausgemacht.





GRILL BUFFET.



SPEISENAUSWAHL.

NACHSPEISEN

GEBACKENE HIMBEEREN

mit Marzipancreme

HAUSGEMACHTE APFELRINGE

im Bierteig gebacken, dazu Vanillesoße

HAUSGEMACHTE APFELRINGE

IM ZIMT-ZUCKER-MANTEL

im Bierteig gebacken, dazu Vanillesoße

TIRAMISU

ZITRONEN-JOGHURT-TIRAMISU

LAUWARMER KÄSEKUCHEN VOM

BLECH

dazu warme Kirschen

MASCARPONECREME

mit Bratapfelragout & lauwarmen Streusel

BAYRISCH-CREME

mit Fruchtsauce

SALATE

FRISCHE BLATTSALATE DER SAISON UND ROHKOSTSALATE

an Nüssen & Sonnenblumenkernen.
dazu reichen wir Essig-Öl-Dressing,
Balsamico-Honig-Dressing &
Joghurt-Kräuter-Dressing

HAUSGEMACHTE KARTOFFELSALATE & NUDELSALATE

GRIECHISCHER BAUERN Salat MIT SCHAFSKÄSE & KRAUTSALAT



MAXIMILIANS RUPFER & OBATZTER, HAUSGEMACHTE OLIVEN-, KRÄUTER- & TOMATENBUTTER

garniert mit Radieschen und Rettich-, Möhren-,
Gurken- & Sellerie-Sticks

GRILLSTATION

MARINIERTE NACKENSTEAKS VOM SCHWEIN

MARINIERTE PUTENSTEAKS & GEGRILLTE MAISKOLBEN

HAUSGEMACHTE BRATWURST & KÄSE-CHILI-WURST

an Jalapeño-Salsa

DAZU SERVIEREN WIR

SCHAFSKÄSE IN FOLIE MIT KRÄUTERN & TOMATEN GEBACKEN

ROSMARIN-RISOLEEKARTOFFELN

Drillinge mit Rosmarin & Meersalz aus
dem Rohr

BACKKARTOFFELN

mit Kräuterbutter & Kräuterquark

MEDITERRANE GEMÜSEAUSWAHL

aus der Pfanne

HAUSGEMACHTER CHILI-DIP, KNOBLAUCH-DIP & TOMATEN-DIP

MASCARPONECREME

mit Bratapfelragout & lauwarmen Streuseln

HAUSGEMACHTE APFELRINGE IM ZIMT-ZUCKER-MANTEL

im Bierteig gebacken, dazu Vanillesoße

HINWEIS FRONT-COOKING:

Für die frische Zubereitung der
Speisen an einem Grill entstehen
Zusatzkosten in Höhe von 300 €
inkl. MwSt., JE GRILL & KOCH.

ALLE MENÜS & BUFFETS INDIVIDUELL ERWEITERBAR.

Preise, Komponenten und genaue Absprachen im persönlichen Gespräch.

GETRÄNKE & PAUSCHALEN

SEKTEMPFANG – DER STILVOLLE START.

**EIN BESONDERER MOMENT
BRAUCHT MANCHMAL NUR
EIN GLAS IN DER HAND.**

Ob direkt nach der freien Trauung oder zum entspannten Ankommen der Gäste – mit einem Sektempfang startet ihr euren Tag genauso, wie er weitergehen soll: herzlich, gelöst und mit einem Lächeln im Gesicht.

WIR KÜMMERN UNS UM ALLES:

- eine stilvoll aufgebaute Sekttheke im Außenbereich
- Stehtische mit weißen Hussen
- Frisch gekühlter Sekt aus dem Hause Heinz Wagner (gern auch alkoholfrei)
- Auf Wunsch auch kleine Häppchen dazu

ODER DOCH LIEBER EIN BIEREMPfang?

Wer es lieber klassisch und gesellig mag, kann alternativ mit unserem hauseigenen Bier anstoßen – frisch gezapft aus dem aufgebockten 10-Liter-Fässchen. Ein entspannter und authentischer Auftakt in euren Hochzeitstag.

HINWEIS

Der Empfang – egal ob mit Sekt oder Bier – ist unabhängig von den Getränkepauschalen zubuchbar.

Die Ausstattung und der Aufbau werden pauschal berechnet, die Getränke separat nach Verbrauch abgerechnet.

PAUSCHALEN.

BIER? HABEN WIR.

WEIN? AUCH.

ALLES ANDERE? NATÜRLICH.

Auf den Brauwiesen bleibt kein Glas leer. Egal ob feierlich mit Sekt, entspannt mit Hausbier oder stilvoll mit Wein – wir bieten euch flexible Getränkepakete oder Abrechnung nach Verbrauch, ganz wie ihr mögt.

PAUSCHALE „KLASSISCH“

- Bier vom Fass
- Hausweine (rot/weiß)
- Softdrinks & Wasser
- Kaffee & Tee

Für 4 Stunden | Preis auf Anfrage

Für 8 Stunden | Preis auf Anfrage

PAUSCHALE „RUNDUM-SORGLOS“

- Alle Getränke aus der klassischen Pauschale
- Begrüßungssekt & Aperitif
- Longdrinks (Gin Tonic, etc.)

Für 4 Stunden | Preis auf Anfrage

Für 8 Stunden | Preis auf Anfrage



WAS AUF DEN TISCH (UND INS GLAS) KOMMT.

UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL FÜR EURE FEIER

Ob frisch gezapft, mit Schaumkrone, auf Eis oder fein perlend – auf den Brauwiesen ist für jeden Geschmack das Passende dabei. Hier seht ihr einen Überblick über die Getränke, die wir für eure Hochzeit bereithalten:

BIERE VOM FASS

- Maximilians Hell
- Maximilians Dunkel
- Saisonale Bierspezialitäten (z. B. Weizen, Festbier)
- Alkoholfreies Bier

SPIRITUOSEN

- Korn, Obstler, Williams
- Rum, Wodka, Gin, Whiskey
- Kräuterlikör & Haus-Schnaps
- (Longdrinks & Cocktails auf Anfrage)

WEINE & SEKTE

- Weißwein (trocken, halbtrocken)
- Rotwein (lieblich, trocken)
- Roséwein
- Haussekt & Sektvariationen
- Aperitif-Empfang mit z. B. Hugo, Lillet, Aperol Spritz

ALKOHOLFREIES

- Mineralwasser (still & sprudelnd)
- Cola, Fanta, Sprite
- Hausgemachte Schorlen (z. B. Apfel, Johannisbeere)
- Säfte (z. B. Orange, Apfel, Traube)
- Kaffee, Tee, Espresso, Cappuccino



ÜBERNACHTUNG FÜR EUCH & EURE GÄSTE



WEIL DIE SCHÖNSTEN
NÄCHTE NICHT MIT DER
HEIMFAHRT ENDEN SOLLTEN.

FEIERN BIS IN DIE NACHT – UND GUT SCHLAFEN GANZ IN DER NÄHE.

Auf den Brauwiesen wird gefeiert, wie's sich gehört – ausgelassen, herzlich und gern auch bis tief in die Nacht. Und wer danach lieber nicht mehr fahren will, hat's trotzdem ganz einfach: In der Umgebung warten zahlreiche Hotels, Pensionen und Ferienwohnungen auf eure Gäste.

Ob modern, familiengeführt oder charmant-urig – in Lahnstein und Koblenz findet sich für jedes Budget und jeden Geschmack das passende Bett. Viele Unterkünfte sind nur wenige Minuten entfernt und bequem mit dem Taxi erreichbar.

UNSER SERVICE FÜR EUCH:

- Übersicht mit passenden Unterkunftsempfehlungen
- Unterstützung bei der Reservierung von Zimmerkontingenten
- Auf Wunsch organisieren wir auch einen Shuttle-Service

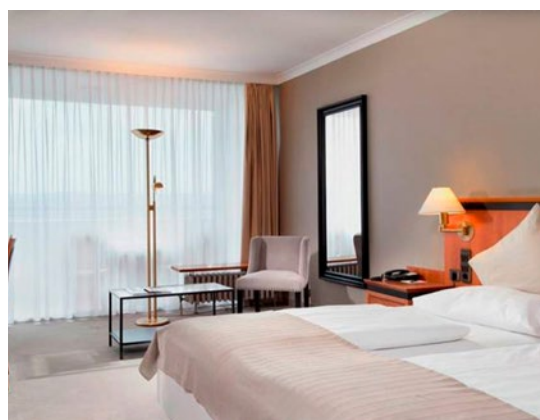
GUTE NACHT – GANZ IN DER NÄHE.



1. HOTEL WEILAND

ZENTRAL IN LAHNSTEIN GELEGEN

– ca. 1 km Fußweg zu den Brauwiesen – bietet das 3-Sterne-Hotel Weiland 49 modern eingerichtete Zimmer, ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, HealthClub, YogaAngebote, Bar & Terrasse. In unmittelbarer Nähe findet ihr Bahnhof, Rheinufer und historische Innenstadt.



2. WYNDHAM GARDEN LAHNSTEIN-KOBLENZ

RUHIG IM GRÜNEN AM RANDE VON LAHNSTEIN UND MIT BLICK AUF RHEIN &

LAHN, empfängt euch dieses gehobene Haus mit 228 stilvollen Zimmern (einige mit Balkon), Restaurant, Bar, Biergarten, Sauna & Fitnessbereich. Etwa 2 km entfernt – perfekt für Events mit Übernachtung.



3. HISTORISCHES WIRTSHAUS AN DER LAHN

IDYLLISCH NAHE DEM LAHNUFER GELEGEN

und eingebettet in 700-jährige Fachwerkmauern mit markantem Zollturm. Das familiengeführte Wirtshaus bietet ausgewählte Küche, gemütliche Terrasse und 2 Pensionszimmer. Etwa 1,3 km entfernt – ideal für Gäste, die historisches Flair schätzen.

4. WALDHAUS LAHNSTEIN

IM GRÜNEN WALDRAND GELEGEN

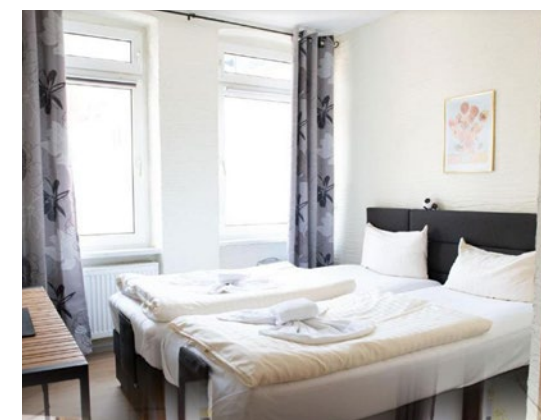
– ca. 2,5 km von den Brauwiesen – bietet dieses charmante Blockhaus gemütliche Zimmer mit Natur-Ambiente, familienfreundlichem Biergarten, regionaler Küche und Spielplatz. Ideal für Naturliebhaber und entspannte Festgäste.



5. NEUBERT'S GASTHAUS AM RHEIN

DIREKT AM RHEINUFER GELEGEN

– ca. 1,2 km vom Festgelände – punktet das familiär geführte Haus mit traditionellem Gebäude, gemütlichen Zimmern, Restaurant und Terrasse – perfekt für Hochzeitsgäste mit Flair für regional-gemütliches Ambiente.



6. BOUTIQUE-HOTEL, 'ALTES RATHAUS'

IM HERZEN VON LAHNSTEIN

– nur rund 1 km entfernt – empfängt dieses liebevoll eingerichtete BoutiqueHotel mit 21 einzigartigen Zimmern (z. B. Rokoko, Industrie-Style), AllergikerBöden, Saunalandschaft, Wassertret-Becken, Garten, Parkplatz und Café-Bar.



**KOMMT VORBEI
UND VERLIEBT
EUCH NOCHMAL**



AM BESTEN IN UNS.

**MAN KANN VIEL ERZÄHLEN –
ÜBER ALTE MAUERN, FRISCHES BIER,
RHEINBLICK UND BRAUWIESEN-FLAIR.**

Aber ob's wirklich passt, spürt man erst vor Ort. Und bei uns ziemlich schnell. Hier, wo sich Schlossromantik und entspannte Lebensfreude treffen, kann's richtig schön werden. Kommt vorbei, lasst euch treiben, stellt Fragen, träumt ein bisschen – und wenn ihr mögt, stoßen wir

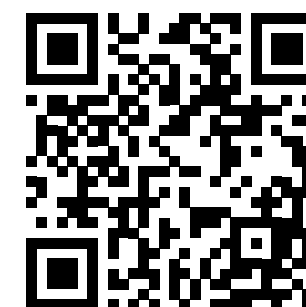
gemeinsam auf euch an. Meldet euch einfach – telefonisch, per Mail oder bucht direkt euren Besichtigungstermin über den QR-Code.

Wir freuen uns darauf, euch zu zeigen, wie eure Hochzeit bei uns aussehen kann.

**BESICHTIGUNGSTERMIN
BUCHEN**

**TELEFON:
02621 / 926060**

**E-MAIL:
INFO@MAXIMILIANS-BRAUWIESEN.DE**





PARTNER & EMPFEHLUNGEN.

***GUTE LEUTE ERKENNT MAN DARAN,
DASS SIE MIT HERZ BEI DER SACHE SIND.***

Über die Jahre haben wir ein Netzwerk aufgebaut, auf das Verlass ist. Dienstleister:innen und Dienstleister, die wissen, wie man unvergessliche Feste mitgestaltet – mit Herz, Können und dem Blick fürs Detail.

Ihr habt schon jemanden? Umso besser.
Ihr sucht noch? Dann helfen wir euch gerne weiter.

Ob Foto, Deko oder Musik: Wenn ihr für euren Tag noch Unterstützung sucht, geben wir euch gern unsere besten Empfehlungen mit auf den Weg.

ZUM BEISPIEL FÜR:

- Hochzeitsfotograf:innen & Videograf:innen
- Floristik & Dekoration
- DJs & Live-Musik
- Freie Redner:innen & Zeremonienbegleitung
- Konditor:innen für Hochzeitstorten
- Shuttle- & Fahrdienste
- Kinderbetreuung oder Unterhaltung

Ihr sagt uns, was ihr euch wünscht – wir sagen euch, wer's richtig gut kann. Ganz ohne Provision, aber mit bestem Gewissen.

UND SONST?

***IHR BRINGT DIE LIEBE – WIR DEN ORT,
AN DEM ERINNERUNGEN ENTSTEHEN.***

***MIT OFFENEN TÜREN, OFFENEN OHREN
UND EINEM HERZ FÜR BESONDERE TAGE
SIND WIR FÜR EUCH DA.***



*EIN TAG, DEN IHR NIE VERGESST –
AN EINEM ORT, DEN MAN NICHT VERGISST.*



Maxi & Dillan

BRAUEREI · SCHAMOTTSCHLÖSSCHEN · LAHNSTEIN