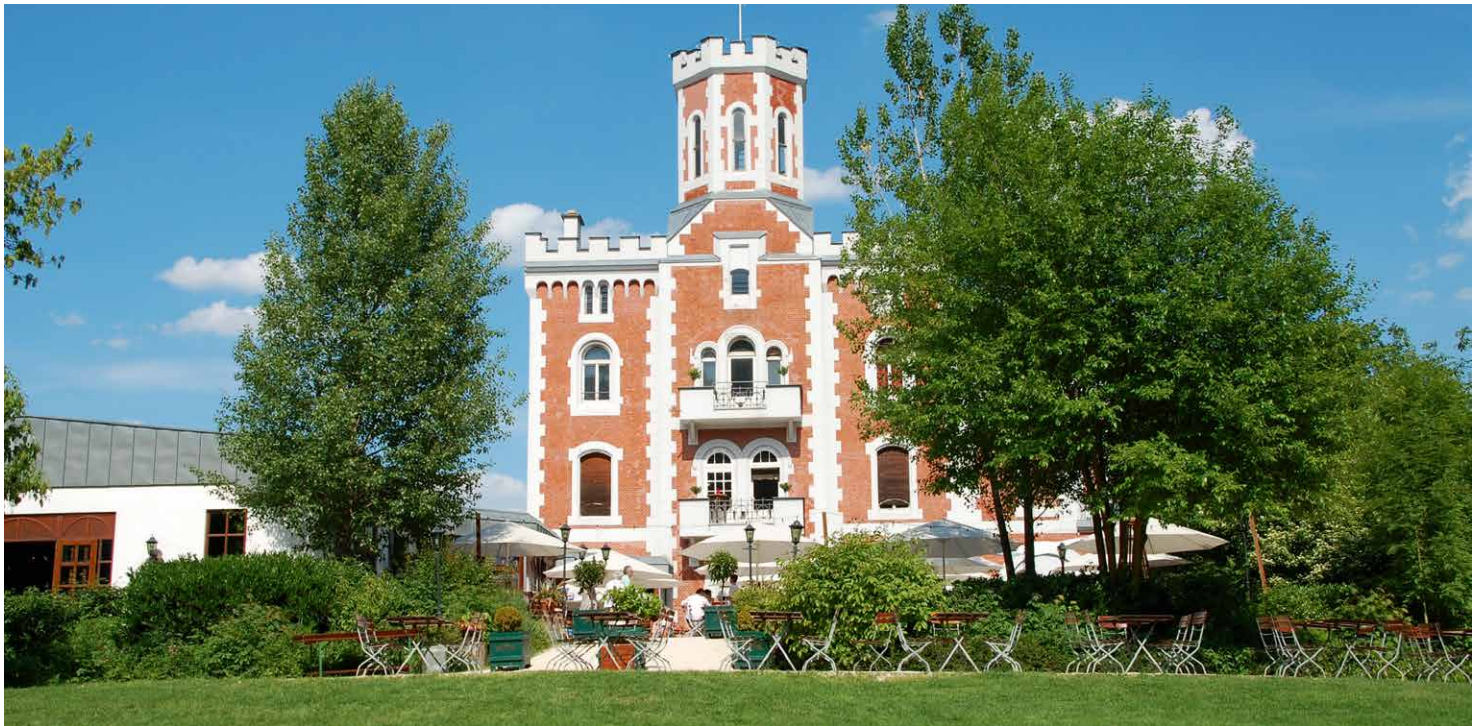




MAXI@DILLIAN

BRAUEREI · SCHAMOTTSCHLÖSSCHEN · LAHNSTEIN



# Herzlich willkommen auf den Maximilians Brauwiesen in Lahnstein!

*Seit über 30 Jahren stehen wir für Handwerk, Freundschaft und Leidenschaft. Unsere Brauerei wird seit 1991 in zweiter Generation geführt, während unsere Metzgerei seit 1949 in dritter Generation besteht.*

Mit viel Herz möchten wir Euch den Besuch bei uns zu einem genussvollen Erlebnis machen. Die Liebe zum Genuss und zur Geselligkeit treibt uns an und erfüllt uns mit Freude. Unser Erfolg basiert auf einem vielfältigen, familiären Team aus handwerklich Begabten, Fachkräften, Quereinsteigern, Entertainern und wertvollen Charakteren.

Aus Respekt zum Produkt legen wir großen Wert auf Frische, Qualität und Regionalität. Unsere frischen Zutaten beziehen wir von langjährigen Partnern aus der Region. In unserer hauseigenen Metzgerei werden alle Fleisch- und Wurstwaren handwerklich produziert, und unser motiviertes Küchenteam bereitet alle Speisen frisch für Euch zu.

Unsere Biere sind naturbelassen und gelangen ohne Filtration direkt aus unserem Lagerkeller an den Zapfhahn. Dieses natürliche Produkt erfordert besondere Fürsorge und Fachkenntnis, die unser Braumeister mit Leidenschaft einbringt.

Unser engagiertes Serviceteam verbindet all diese Elemente und sorgt dafür, dass Ihr Euch bei uns rundum wohlfühlt.

*Wir wünschen Euch eine schöne Zeit bei uns  
**und freuen uns auf Euren Besuch!***

**Mit Herz,  
für Leib & Seele**





# Maximilians Bierhandwerk ohne Filter

*Entdecke die Natur in  
jedem Schluck – naturbelassene  
Bierspezialitäten von  
Maximilians Brauwiesen!*

Tauche ein in die Welt des handwerklich gebrauten Bieres, das Tradition und Qualität vereint. Unsere Bierspezialitäten werden aus den besten Rohstoffen und nach alten Rezepturen gebraut.

Jedes Bier ist ein einzigartiges Naturprodukt. Um den vollen und unverwechselbaren Geschmack zu erhalten, verzichten wir auf Filtration und beschleunigte Brauverfahren. Stattdessen geben wir jedem Bier die Zeit, die es braucht, um zu einem echten Maximilians Brauwiesen Bier heranzureifen.

Braumeister Dennis Berndes, die gute Seele unserer Brauerei, sorgt mit Leidenschaft und Expertise dafür, dass jedes Glas ein besonderes Erlebnis wird.

Genieße den authentischen Geschmack von Maximilians Brauwiesen – ein Bier, das Tradition lebt und die Sinne verführt!



**Biervideo**



**Na dann – Prost!**





## **BIERHANDWERK FÜR ZUHAUSE**

### **MAXIMILIANS ORIGINAL BÜGELVERSCHLUSSFLASCHE**

Unsere original 1 l Bügelverschlussflasche ist nach dem Kauf Euer Eigentum. Ihr könnt diese jederzeit wieder mit unseren hausgebrauten Bierspezialitäten befüllen lassen.

1 l Bügelverschlussflasche 6.80 €  
zuzüglich Füllung

### **MAXIMILIANS 5L DOSE**

Maximilians naturtrübe Bierspezialitäten in der 5 l Dose. Fass-frisch & eisgekühlt für Zuhause & Unterwegs.

5 l Dose 20.00 €  
Saisonbiere 24.00 €

### **FÄSSER & NACHFÜLLUNGEN FÜR ZUHAUSE**

Zu den kleinen Bügelverschlussflaschen und den 5 l Dosen erhaltet Ihr unsere Biere auch in 10, 15, 20 & 30 l Fässern für Euer Fest. Helles, Braunes, Wiesen Weizen und Saisonbiere.

Literpreis außer Haus 4.00 €  
Literpreis (Saisonbiere) außer Haus 4.80 €  
Literpreis (Bock & Doppelbock) außer Haus 5.00 €

### **IN DIESEN GLÄSERN SCHMECKT'S AUCH ZUHAUSE**

<b>BIERSEIDEL</b>	0,3 l	3.00 €	0,5 l	4.00 €
<b>WEIZENGLAS</b>	0,3 l	3.00 €	0,5 l	4.00 €
<b>GENUSSGLAS</b>			0,2 l	4.50 €
<b>PROBIERCHEN</b>			0,1 l	3.00 €

## **GUTSCHEIN**

### **VERSCHENKT GASTLICHKEIT**

mit unseren neuen Kundenkarten.  
Auch einlösbar im Maximilians Altes Kaufhaus.



**Gastlichkeit, das  
ist unser Bier!**





## HAUSGEBRAUTES OHNE FILTER

### UNSER HELLES

Aus hellem Gerstenmalz, hellem Weizenmalz & Aromahopfen eingebraut. Mit untergäriger Hefe vergoren, rund 5 Wochen bei 0 °C gelagert. Stammwürze 11 % Alkoholgehalt 4,8 %

0,3 l	3.40 €
0,5 l	5.50 €
1,0 l	10.00 €

### UNSER BRAUNES

Aus hellem & dunklem Gerstenmalz, Wiener- & Karamellmalz eingebraut. Mit Aromahopfen gehopft & mit untergäriger Hefe vergoren, rund 5 Wochen bei 0 °C gelagert. Stammwürze 12 % Alkoholgehalt 5,1 %

0,3 l	3.40 €
0,5 l	5.50 €
1,0 l	10.00 €

### UNSER WIESENWEIZEN

Aus hellem Weizenmalz (70 %) & hellem Gerstenmalz (30 %), sowie Aromahopfen eingebraut. Mit spezieller obergäriger Hefe vergoren, rund 5 Wochen bei 0 °C gelagert. Stammwürze 12 % Alkoholgehalt 5,1 %

0,3 l	3.40 €
0,5 l	5.50 €
1,0 l	10.00 €

### PROBIERCHEN FÜR UNENTSCHLOSSENE

4 x 0,1 l Maximilians Bierspezialitäten zum probieren, Helles, Braunes, Weizen & unser aktuelles Saisonbier 5.80 €

## FASSFRISCH AUF DEN TISCH ZUM SELBST-ZAPFEN

<b>10 LITER HELLES ODER BRAUNES</b>	95.00 €
<b>15 LITER HELLES ODER BRAUNES</b>	140.00 €
<b>20 LITER HELLES ODER BRAUNES</b>	185.00 €

➔ AUF VORBESTELLUNG (4 WERKTAGE) ⬅

### MAXIMILIANS SAISONBIERE

0.2 l	2.50 €
0.3 l	3.50 €
0.5 l	5.80 €

### BOCK & DOPPELBOCK

**SIEHE AKTUELLE ZUSATZKARTE**

0.2 l	2.80 €
0.3 l	3.80 €
0.5 l	6.10 €

## DAS MACHT SIE AUS UNSERE BIERE

Aus besten Rohstoffen, handwerklich gebraut bekommen sie die Zeit, die es braucht, um in Gär- und Lagerkeller ihre Aromen zu entfalten und bekömmlich zu reifen.

Unsere Biere sind alle unbehandelt und naturbelassen. Soll heißen, sie werden weder filtriert noch erhitzt, um sie haltbar zu machen. So behalten sie alle ursprünglichen Geschmacks- und Inhaltsstoffe bis ins Glas und auf den Tisch.

Ihre Ursprünglichkeit bedarf allerdings einer sorgsamen und fürsorglichen Handhabung. Unsere Biere sind daher alle ausschließlich gekühlt zu lagern und verfügen über eine kürzere Haltbarkeit als konventionelle Biere.

Für die auf den Geschmack gekommenen bieten wir auch gerne eine kurzweilige Führung durch unsere kleine Brauerei, samt 2 ProBierchen, nach Terminabsprache für Gruppen ab 10 Personen bis ca. 35 Personen (p. Tour ca. 1 Stunde Zeit einplanen).

## ZWISCHENDURCH & FÜR DEN KLEINEN HUNGER

<b>GULASCHSUPPE VOM RIND</b> würzig & hausgemacht in der Löwenkopfterrine serviert. Dazu reichen wir ein ofenfrisches Röttgelchen.	8.90 €	<b>SCHWEINEMETT RÖGGELCHEN</b> 4 halbe Röttgelchen mit hausgemachtem, würzigem Schweinemett.	9.90 €
<b>KARTOFFELSUPPE</b> hausgemachte Kartoffelsuppe mit Sahnetopping & Croutons in der Löwenkopfterrine serviert. Dazu reichen wir ofenfrisches Brot.	6.90 €	<b>KÄSE TRIO</b> Hausgemacht. Wiesenrupfer, Obazter & Scharfer Käs. Dazu reichen wir Brot und eine Laugenbrezel.	12.50 €
<b>KNOBLAUCH RÖGGELCHEN</b> 4 halbe Röttgelchen mit Olivenöl & Knoblauch im Ofen gebacken und mit frischer Kresse garniert.	6.90 €	<b>WEISSWURST</b> aus eigener Herstellung. 1 Paar mit süßem Senf und Laugenbrezel.	8.90 €
<b>KNUSPER RÖGGELCHEN</b> 2 halbe Knusperröttgelchen mit Olivenöl, Meersalz & Rosmarin 2 halbe Tigerröttgelchen mit Pfeffer & Meersalz	6.90 €	<b>OFENFRISCHE LAUGENBREZEL</b>	2.50 €

## SALAT, GEMÜSE & FISCH

Wähle eines unserer hausgemachten Dressings:  
Joghurt-Kräuter-Dressing, Balsamico-Honig-Dressing, Essig-Öl-Dressing

<b>KICHERERBSEN &amp; LINSEN GEBRATEN</b> an bunten Pflücksalaten und gegrillten Kirschtomaten. Dazu ein Dressing Ihrer Wahl & ofenfrisches Ciabatta.	16.90 €	<b>MEDITERRANES GEMÜSEPFÄNNCHEN</b> Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Drillingskartoffeln, rote Zwiebeln & frische Champignons mit frischem Rosmarin, Meersalz, Sonnenblumenkernen & Olivenöl scharf angebraten. Dazu ein würziger Dip. Im heißen Pfännchen serviert.	18.50 €
<b>PUTENSTEAK IM SALATNEST</b> kleine Putensteaks vom Grill auf einem Nest aus bunten Pflücksalaten mit Tomaten, feinen Zwiebeln & Sonnenblumenkernen. Dazu ein Dressing Ihrer Wahl & ofenfrisches Ciabatta.	18.90 €	<b>SCHOLLENFILET</b> im Panko-Knusper-Mantel, auf mediterranem Gemüsepfännchen. Dazu ein würziger Dip. Im heißen Pfännchen serviert.	27.90 €
<b>SCHOLLENFILET IM SALATNEST</b> Scholle im Panko-Knusper-Mantel, auf einem Nest aus bunten Pflücksalaten mit Tomaten, feinen Zwiebeln, Sonnenblumenkernen & gegrillten Kirschtomaten. Dazu ein Dressing Ihrer Wahl & ofenfrisches Ciabatta	25.90 €	<b>GRATINIERTES SPÄTZLEPFÄNNCHEN</b> Spätzle mit Lauch, Zwiebeln & Tomatenwürfeln angeschwenkt, mit Sahne & Käse gratiniert und im heißen Pfännchen serviert.	16.50 €
<b>GRATINIERTER ZIEGENKÄSE IM SALATNEST</b> mit Nüssen und Honig gratinierter Ziegenkäse auf einem Nest aus bunten Pflücksalaten mit Tomaten, feinen Zwiebeln, Oliven, gegrillten Kirschtomaten & Kapernäpfel. Dazu ein Dressing Ihrer Wahl & ofenfrisches Ciabatta	25.90 €	<b>MAXIMILIANS-KARTOFFEL-KRÄUTER-RÖSTI</b> hausgemachte Kartoffel-Kräuter-Rösti mit würzigem Dip. Serviert an buntem Pflücksalat mit Tomaten & feinen Zwiebeln an Essig-Öl Dressing.	16.50 €
<b>MÄLZERTELLER</b> Kranz aus bunten Pflücksalaten mit Tomaten und feinen Zwiebeln. Ein Dressing Ihrer Wahl. Gefüllt mit Bratkartoffeln unter einem Spiegelei an gegrillten Kirschtomaten.	16.50 €		



### WURSCHTHANDWERK SEIT 1949

Bereits in dritter Generation besteht unsere Liebe für's Fleisch- und Wursthandwerk. Auch heute produzieren wir hier vor Ort frische Qualität mit Herz. Demnach wissen wir nicht nur was drin ist – wir entscheiden auch was reinkommt. Und wenn aus Tradition gute, regionale Qualität zu handwerklichen, bodenständigen Produkten verarbeitet wird, scheint dies für uns selbstverständlich. Aus Liebe zum Handwerk, Respekt zum Produkt und Tradition werden in unserem Hause nicht nur die Fleischwaren selbst produziert.  
**Euer Maximilians Brauwiesen Team**



Wurstvideo

## FLEISCH- & WURSCHTSPEZIALITÄTEN AUS EIGNER HERSTELLUNG

<b>KNUSPRIGE SCHINKENHAXE</b>	18.90 €	<b>BRATWURSCHT IM RING</b>	16.50 €
Frische Schweinehaxe ca. 1.000 g aus regionaler Schlachtung auf Malzbiersoße. Saftig gegrillt, knusprig serviert. Dazu reichen wir ein ofenfrisches Röggelchen & Brauwiesensenf.		halbgrobe Bratwurst vom Schwein aus eigener Herstellung, serviert auf Specksauerkraut & Kartoffelpüree an Speck-Zwiebel-Soße & Brauwiesensenf.	
<b>HAXENAUF LAUF</b>	16.90 €	<b>FLEISCHKÄSE</b>	15.90 €
Schinkenaxenwürfel vom Schwein auf frischem Specksauerkraut und Malzbiersoße mit Kartoffelpüree überbacken.		aus eigener Herstellung vom Grill, mit Spiegelei an Pommes oder Bratkartoffeln & Malzbier-Bratensoße.	
<b>MAXIMILIANS BLECHWURSCHT</b>	18.50 €	<b>HAUSGEMACHTE LEBERKNÖDEL</b>	16.50 €
Stück halbgrobe Blechwurst vom Schwein aus eigener Herstellung, auf Kidneybohnen mit Pommes, Jalapeños, Paprika & Käse überbacken. Im heißen Pfännchen serviert.		mit Speck-Zwiebel-Soße, auf frischem Specksauerkraut & Kartoffelpüree.	
<b>RINDERLEBER "BERLINER ART"</b>	18.50 €	<b>BRAUERGULASCH</b>	16.50 €
mit glasierten Zwiebeln, Apfelspalten & Bratensoße auf Kartoffelpüree.		hausgemachtes, würziges Gulasch vom Schwein. Dazu reichen wir Spätzle.	
<b>CURRYWURSCHT IM RING</b>	16.50 €	<b>NIERENGULASCH "KLEIN ERNA"</b>	15.90 €
halbgrobe Bratwurst vom Schwein aus eigener Herstellung mit Maximilians Curry-Soße & Pommes.		hausgemachtes, würziges Gulasch von der Schweineniere. Dazu reichen wir Pommes.	

## VOM GRILL

<b>SUDPFANNE</b>	26.90 €	<b>PUTENSTEAK VOM GRILL</b>	25.50 €
kleines Rindersteak, Schweinerückensteak & Schweinefiletmedaillon mit Kidneybohnen, Maiskolben, Bratkartoffeln, Pommes, Wurstblume, Kräuterbutter & Maximilians-Pfefferrahm-Soße in der Pfanne serviert.		mit Kräuterbutter & hausgemachten Kartoffel-Kräuter-Rösti mit würzigem Dip. Serviert an buntem Pflücksalat mit Tomaten & feinen Zwiebeln an Essig-Öl Dressing.	
		<b>RUMPSTEAK VOM DEUTSCHEN WEIDERIND</b>	26.50 €
		ca. 250 g mit hausgemachter Kräuterbutter und ofenfrischem Röggelchen.	

## SCHNITZEL

UNSER AUS DER REGION STAMMENDES SCHLACHTFRISCHES SCHWEINEFLEISCH WIRD HÄNDIG VOM METZGERMEISTER ZUGESCHNITTEN UND VON UNSEREN KÖCHEN FRISCH PANIERT & ZUBEREITET.

Sind die Augen größer als der Hunger? Gerne könnt Ihr nicht verzehrte Speisen in unserem Hause einpacken. Unsere ‚viel geschätzten‘ Schnitzel erhaltet Ihr ab sofort gleich in einer kleineren Variante.

<b>SCHNITZEL WIENER ART</b>		<b>MAXIMILIANS KRÜSTCHEN</b>	
2 PANIERTE SCHNITZEL VOM SCHWEIN	19.50 €	2 PANIERTE SCHNITZEL VOM SCHWEIN	21.90 €
1 PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN - KLEIN	16.50 €	1 PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN - KLEIN	18.90 €
mit Zitrone, Pommes oder Bratkartoffeln & Pflücksalat.		auf einem Röggelchen, unter einem Spiegelei, mit gegrillten Kirschtomaten & Speckstreifen. Serviert an buntem Pflücksalat mit Tomaten & feinen Zwiebeln an Essig-Öl Dressing.	
<b>CHAMPIGNONRAHM SCHNITZEL</b>		<b>BRAUMEISTERSCHNITZEL</b>	22.90 €
2 PANIERTE SCHNITZEL VOM SCHWEIN	21.90 €	paniertes Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit gebratenem Dörrfleisch & Gouda.	
1 PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN - KLEIN	18.90 €	Serviert an Pommes oder Bratkartoffeln, Malzbier-Bratensoße & Pflücksalat.	
an Champignonrahmsauce, Pommes oder Bratkartoffeln & Pflücksalat.			
<b>ZWIEBELSCHNITZEL</b>			
2 PANIERTE SCHNITZEL VOM SCHWEIN	21.90 €		
1 PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN - KLEIN	18.90 €		
an Zwiebelsoße, Pommes oder Bratkartoffeln & Pflücksalat.			

VEGETARISCH = 



## BEILAGE & EXTRAS

<b>POMMES</b> 🌿	4.50 €	<b>CHAMPIGNONRAHMSOSSE</b>	5.50 €
<b>POMMES KÄSE &amp; JALAPEÑOS</b> 🌿	6.90 €	<b>PFEFFERRAHMSOSSE</b>	4.50 €
<b>BRATKARTOFFELN</b> 🌿	4.50 €	<b>ZWIEBELSOSSE</b>	4.50 €
<b>KARTOFFELPÜRRE</b> 🌿	4.50 €	<b>SPECKSOSSE</b>	5.00 €
<b>BUTTERSPÄTZLE</b> 🌿	5.00 €	<b>BUTTER</b> 🌿	1.00 €
<b>PFLÜCKSALAT BEILAGE</b> 🌿	5.00 €	<b>KRÄUTERBUTTER</b> 🌿	1.20 €
<b>MEDITERRANES GEMÜSE</b> 🌿	6.00 €	<b>WÜRZIGER DIP</b> 🌿	1.00 €
<b>FRISCHES SPECKSAUERKRAUT</b>	4.50 €	<b>KETCHUP ODER MAYO</b> 🌿	0.80 €
<b>MALZBIERSOSSE</b>	4.00 €	<b>BRAUWIASEN SENF</b> 🌿	1.00 €
		<b>RÖGGELECHEN</b> 🌿	1.50 €

## SÜSSES HINTERHER & ZWISCHENDURCH

<b>KARAMELL</b>	4.90 €	<b>FRUCHT</b>	4.90 €
2 Kugeln Bourbon Vanilleeis mit hausgemachter Karamellsoße, kandierten Nüssen & Sahne.		2 Kugeln Bourbon Vanilleeis mit hausgemachter Mango-Maracuja-Soße & Sahne.	
<b>WINDBEUTEL</b>	8.90 €	<b>SCHOKO</b>	4.90 €
Hausgemacht. Gefüllt mit Bourbon Vanilleeis & Sahne, an lauwarmen Kirschen		2 Kugeln Bourbon Vanilleeis mit hausgemachter Schokoladensoße, Schokosplittern & Sahne.	

## KAFFEE & CO.

Für jeden Kaffee werden die verschiedenen Bohnensorten frisch gemahlen.

<b>POTT KAFFEE</b>	3.00 €	<b>SAHNE</b>	1.20 €
<b>POTT CAPPUCCINO</b>	3.80 €	<b>TEE GSCHWENDNER</b>	3.00 €
<b>LATTE MACCHIATO</b>	3.90 €	DARJEELING PUSSIMBING BIO	
<b>ESPRESSO</b>	2.10 €	FENCHEL BIO	
<b>ESPRESSO DOPPELT</b>	3.90 €	MINZE BIO	
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	2.10 €	KAMILLE BIO	
<b>WARME SCHOKOLADE</b>	3.80 €	HEISS & INNIG	
<b>WARME MILCH</b>	3.00 €	CHINA WUYUAN JASMIN BIO	

## ALKOHOLFREI

<b>AFRI COLA</b>	0.3 l	3.50 €	<b>SAFTSCHORLE</b>	0.3 l	3.90 €
<b>AFRI COLA OHNE ZUCKER</b>	0.3 l	3.50 €	BIO APFELSAFT -NATURTRÜB-	0.5 l	5.90 €
<b>BLUNA ORANGE</b>	0.3 l	3.50 €	MARACUJA NEKTAR		
<b>BLUNA ZITRONE</b>	0.3 l	3.50 €	RHABARBER NEKTAR		
<b>BLUNA MIX</b>	0.3 l	3.50 €	SCHWARZE JOHANNISBEERE		
<b>RHODIUS APFELSCHORLE</b>	0.3 l	3.50 €	<b>BITTERLIMONADEN</b>	0.2 l	3.50 €
<b>RHODIUS GOURMET</b>	0.25 l	3.10 €	BITTER LEMON		
MINERALWASSER, MEDIUM, NATURELL	0.75 l	6.90 €	TONIC WATER		
<b>SÄFTE</b>	0.2 l	3.50 €	GINGER ALE		
APFELSAFT -NATURTRÜB-			<b>VULKAN BRAUEREI</b>		
MARACUJA NEKTAR			ALKOHOLFREIES BIO WEIZEN vom Fass	0.5 l	5.60 €
RHABARBER NEKTAR			ALKOHOLFREIES BIO HELLES	0.33 l	3.80 €
BANANEN NEKTAR			ALKOHOLFREIES BIO NATUR-RADLER	0.33 l	3.90 €
SCHWARZE JOHANNISBEERE			<b>MALZBIER</b>	0.3 l	3.80 €
				0.5 l	5.60 €

Naturbelassene  
Frische auf die  
Tische!





## OFFENE WEINE

<b>RIESLING TROCKEN QBA</b>	0.2 l	6.00 €
Trocken und erfrischend – säurearm, 11,5 % vol.		
<b>RIESLING FEINHERB QBA</b>	0.2 l	6.00 €
Leichter Riesling mit dezenter Fruchtsüße – säurearm, 11,5 % vol.		
<b>RIESLING MILD QBA</b>	0.2 l	6.00 €
Fruchtiger, milder Riesling – säurearm, 11,5 % vol.		
<b>GRAUBURGUNDER</b>	0.2 l	7.50 €
Aromatisch-cremiger Burgunder mit angenehm weicher Säure, 12,5 % vol.		

<b>ROSÉ</b>	0.2 l	7.00 €
Terrassenwein, unser fruchtig leichtes Sommervergnügen, 11 % vol.		
<b>CUVÉE ROT</b>	0.2 l	6.50 €
Eine kräftige Cuvée mit weichem Körper und feinem Fruchtspiel, 12,5 % vol.		
<b>WEINSCHORLE</b>	0.2 l	5.20 €
<b>APFELWEIN</b>	0.3 l	5.00 €
5,5 % vol.		
<b>APFELWEINSCHORLE</b>	0.3 l	4.50 €

## SEKT & PROSECCO

<b>RIESLING SECCO „HERR ERNST“</b>	0.2 l	6.90 €
Perlwein, Pfalz, Riesling, trocken, 11,5 % vol. & 8,3 % Säure		
<b>ROSÉ SECCO „FRÄULEIN MINNA“</b>	0.2 l	6.90 €
Perlwein, Pfalz, Pinot Noir Rose, trocken, 10,0 % vol. & 5,3 % Säure		
<b>ROSÉ SECCO „ZERO“</b>	0.2 l	7.00 €
fruchtigen, feinherb		
Spezielle Entalkoholisierung nach einem patentierten Verfahren garantiert die hohe Qualität dieses alkoholfreien Getränkes. 0 % vol. & 5,2 % Säure		

<b>APEROL SPRITZ</b>	0.2 l	7.50 €
Aperol, Soda, Riesling Secco & Orange		
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	0.2 l	7.50 €
Riesling Secco, Limoncello, Soda und Eis		
<b>LIMONCELLO SPRITZ - ALKOLFREI</b>	0.2 l	7.50 €
Ohlig Zero, Limoncello alkoholfrei, Soda und Eis		

## HOCHPROZENTIGES

<b>ALTE WILLIAMSBRINE</b>	2 cl	4.00 €
Feine Spirituose im Cognacfass gereift, 40 % vol.		
<b>ALTE QUETSCH</b>	2 cl	4.00 €
Feine Spirituose im Cognacfass gereift, 40 % vol.		
<b>ALTE MARILLE</b>	2 cl	4.00 €
Feine Spirituose im Cognacfass gereift Gold, DLG 2020, 40 % vol.		
<b>HASELNUSS</b>	2 cl	4.00 €
Feine Spirituose - elegant nussig Gold, DLG 2020, 40 % vol.		
<b>WESTERWÄLDER OBSTLER</b>	2 cl	3.50 €
Obstbrand aus Äpfeln und Birnen, 38 % vol.		
<b>WESTERWÄLDER SÄUWATZ</b>	2 cl	3.50 €
Kräuterlikör verfeinert mit Rum vollmundig, mild-wärmend, harmonisch, dezente Süße, 38 % vol.		

<b>KRÄUTER TROPFEN</b>	2 cl	3.50 €
feinherb, dezent bitter, ausbalancierte Kräutervielfalt, getrocknete Früchte, Halbbitter 32 % vol.		
<b>KOWELENZER SCHÄNGELCHEN</b>	2 cl	3.00 €
Quittenlikör 17,5 % vol.		
<b>WODKA</b>	2 cl	3.50 €
Mild & Elegant 37,5 % vol.		
<b>WODKA LEMON</b>		7.50 €
4 cl Wodka mit Thomas Henry Bitter Lemon		
<b>WHISKEY COLA</b>		7.50 €
4 cl Jack Daniel's mit Afri Cola		



**Maximilian**

BRAUEREI · SCHAMOTTSCHESSCHEN · LAHNSTEIN



## TRANSPARENZ

Alle Informationen zur Herstellung, Herkunft, **Zusatzstoffen und Allergenen** findet Ihr im Servicebereich auf unserer Webseite.



Preise verstehen sich inkl. MwSt und Service.  
Gültig ab März 2025.



## Zeit für Gastlichkeit!

Frühling, Sommer, Herbst oder Winter! Wir sind **das ganze Jahr** für Euch da.

donnerstags & freitags	16.00 h bis 23.00 h
samstags	12.00 h bis 23.00 h
sonntags & an Feiertagen	12.00 h bis 22.00 h

Euren Platz für Gastlichkeit könnt Ihr sowohl im Innen- wie auch im Außenbereich reservieren.

Ihr erreicht uns **telefonisch unter 02621 926060**.

Nähere Infos zu uns ...



[www.maximilians-brauwiesen.de](http://www.maximilians-brauwiesen.de)

**Gastlichkeit, das ist unser Bier!**





## 30 Jahre Team Gastlichkeit!

*Wir sind stolz auf unser Team, das jeden Tag mit Leidenschaft und Herz für Ihre Zufriedenheit arbeitet und unsere Gastlichkeit lebt.*

In einer Zeit, in der Digitalisierung und Effizienz oft den Ton angeben, bewahren und fördern wir, was vielerorts in den Hintergrund tritt oder gar verloren geht: echte soziale und emotionale Beziehungen – gepaart mit höchster Fachkompetenz.

Ob in der Brauerei, der Metzgerei oder der Küche – bei uns arbeiten Meister und Gesellen, die ihr Handwerk mit Hingabe ausüben und täglich ihr Können für das Wohl unserer Gäste einsetzen.

Doch wir beschäftigen nicht nur Mitarbeiter – bei uns arbeiten Charaktere, die in einem familiären Miteinander verbunden sind. Viele von ihnen begleiten uns seit über 15 Jahren, einige sogar schon seit stolzen 30 Jahren auf unserem gemeinsamen Weg.

Auch unsere zahlreichen Stammgäste begleiten wir durch die unterschiedlichsten Lebensphasen – wir teilen fröhliche, aber auch traurige Momente mit ihnen. Gleichzeitig ist es für uns jeden Tag eine schöne Herausforderung, neue Menschen kennenzulernen, ihre Bedürfnisse zu erkennen und ihnen eine unvergessliche Zeit zu bereiten.

Genau das ist es, was uns erfüllt – und was die Geschichten prägt, die unser Haus seit nunmehr 30 Jahren erzählt.

*Wir lieben das Handwerk!*  
**Euer Maximilians Brauwiesen Team**



**MAXIMILIANS**

BRAUEREI • SCHAMOTTSCHLOSSCHEN • LAHNSTEIN



# Feiern & Tagen in Maximilians Brauwiesen – Eure perfekte Location am Rhein

Das Brauwiesen Team ist Euer Partner für jede Veranstaltung. Ganz gleich ob Ihr privat Euren Geburtstag, Hochzeit oder einfach das Leben feiern möchtet. Ob Ihr mit Eurem Verein oder der Firma zur Tagung, Teambuilding oder Sommerfest die perfekte Location sucht. Unser Herzblut für Gastlichkeit in Kombination mit den einzigartigen und denkmalgeschützten Räumlichkeiten im Weltkulturerbe Mittelrheintal, machen Euer Event zu etwas ganz Besonderem.

*Sprecht uns an und lasst  
Euch von unseren  
Möglichkeiten begeistern.*

## BRAUWIESEN RÄUMLICHKEITEN

### JAGERSTUBE

54 Personen | optional zzgl. Verbindungsstube und Bauernsaal  
Zentral im Schloss gelegen und Blick auf den Biergarten.

### HERRENZIMMER

34 Personen | bei Bedarf per Schiebetür schließbar  
Der kleinste Raum im Schloss mit Blick auf den Biergarten.

### BAUERNSAAL

87 Personen | Kombination aus Herrenzimmer und Vorraum  
Der hintere Bereich im Schloss für mehr Ruhe vom Trubel.

### VERBINDUNGSSTUBE

52 Personen | gut in Kombination mit Jagerstube und Bauernsaal  
Unsere blinde Stube im Schloss zur flexiblen Nutzung, für mehr Platz oder Buffets.

### FESTSAAL

200 Personen | Obergeschoss im Schloss  
Das 1. OG im Schloss für maximale Privatsphäre und Blick über die Brauwiesen.

### FESTFLÜGEL

100 Personen | Obergeschoss im Schloss  
Ein Flügel vom Festsaal zur exklusiven Nutzung.

### BRAUSTADL

200 Personen | optional zzgl. Brauterrassen  
Mit Blick auf unser Sudhaus und die imposante Brauwiesen Theke.

### BRAUTERRASSEN

150 Personen | nur in Kombination mit Braustadl  
Sonnenterrasse mit Blick über die Brauwiesen ins Mittelrheintal.

### FESTWIESEN

100 – 2.500 Personen | Teilüberdachung und viel Platz im Freien  
Unser SB Biergarten zur exklusiven Nutzung vielfältiger Events.

## BRAUWIESEN EXCLUSIV

### EVENTS

bis 5.000 Personen | alle Räumlichkeiten und Außenanlagen  
Das Brauwiesen Team als kompetenter Partner für Deine Großveranstaltung.



Allergene &  
Zusatzstoffe



Speisekarte  
deutsch



Speisekarte  
englisch



Kinderkarte  
deutsch



Kinderkarte  
englisch