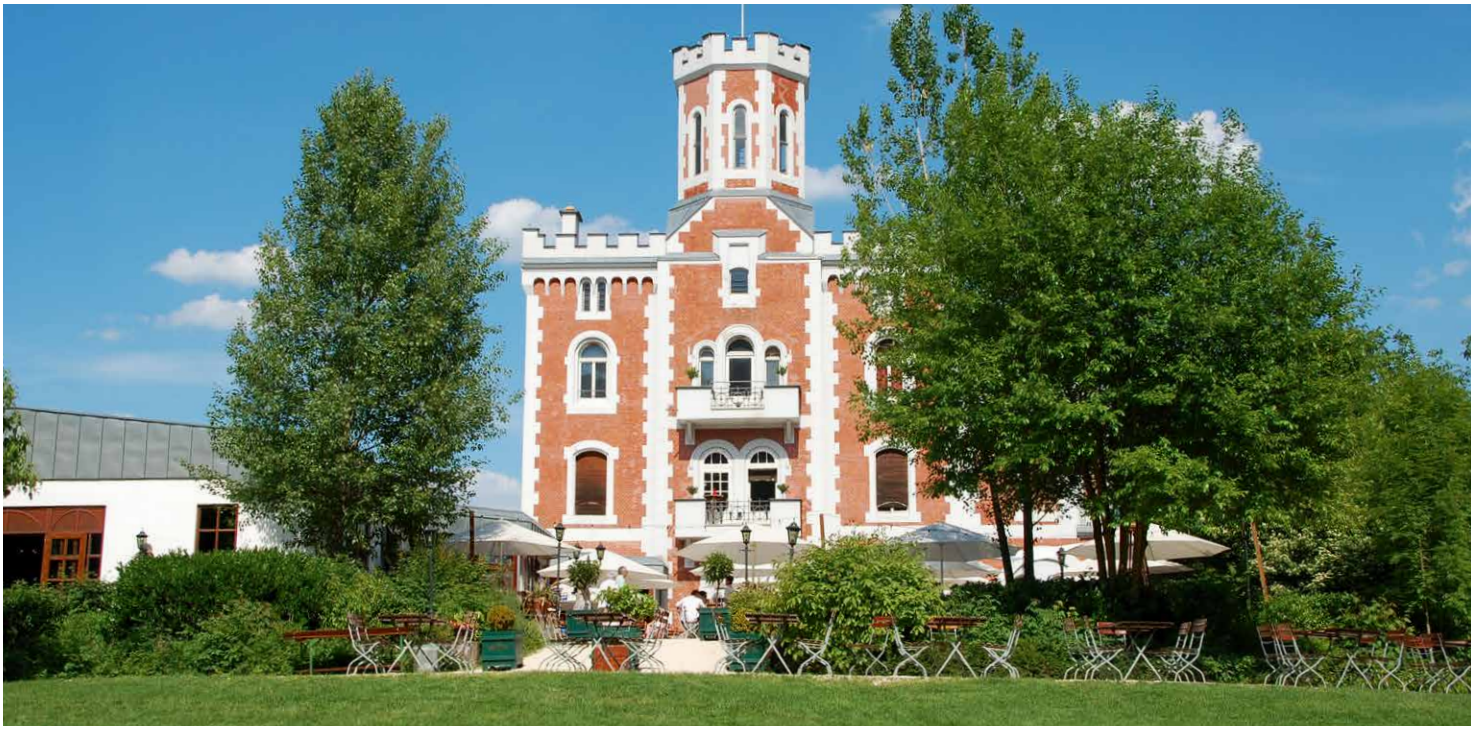
MAXIMILIANS

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	6.8
zuzüglich Füllung	

MAXIMILIANS 5L DOSE

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

5 l Dose	20
Saisonbiere	24

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
Literpreis (Saisonbiere) außer Haus	4.8
Literpreis (Bock & Doppelbock) außer Haus	5

IN DIESEN GLÄSERN SCHMECKT'S AUCH ZUHAUSE

BIERSEIDEL	0,4 l	4
WEIZENGLAS	0,5 l	4
GENUSSGLAS	0,2 l	5

GUTSCHEIN

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

Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

Gastlichkeit, das ist unser Bier!

HAUSGEBRAUTES OHNE FILTER

UNSER HELLES 0,4 l 4.8 / 1,0 l 10
Aus hellem Gerstenmalz, hellem Weizenmalz & Aromahopfen eingebraut. Mit untergäriger Hefe vergoren, rund 5 Wochen bei 0 °C gelagert.
Stammwürze 11 %
Alkoholgehalt 4,8 %

UNSER BRAUNES 0,4 l 4.8 / 1,0 l 10
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 %

UNSER WIESENWEIZEN 0,5 l 5.8 / 1,0 l 10
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 %

FASSFRISCH AUF DEN TISCH
ZUM SELBST-ZAPFEN

10 LITER	**HELLES, BRAUNES ODER WIESENWEIZEN**	95
15 LITER	**HELLES, BRAUNES ODER WIESENWEIZEN**	140
20 LITER	**HELLES, BRAUNES ODER WIESENWEIZEN**	185

AUF VORBESTELLUNG (4 WERKTAGE)

PROBIERCHEN FÜR UNENTSCHLOSSENE 6
4 x 0,1 l Maximilians Bierspezialitäten zum proBieren, Helles, Braunes, Wiesenweizen & unser aktuelles Saisonbier

MAXIMILIANS SAISONBIERE 0,2 l 2.9 / 0,4 l 5.3 / 1,0 l 11

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

GULASCHSUPPE VOM RIND 9
würzig & hausgemacht in der Löwenkopfterrine serviert. Dazu reichen wir ein ofenfrisches Röggelchen.

KARTOFFELSUPPE 7
hausgemachte Kartoffelsuppe mit Sahnetopping & Croutons in der Löwenkopfterrine serviert. Dazu reichen wir ofenfrisches Brot.

KNOBLAUCH RÖGGELCHEN 7
4 halbe Röggelchen mit Olivenöl & Knoblauch im Ofen gebacken und mit frischer Kresse garniert.

SCHWEINEMETT RÖGGELCHEN 9
Röggelchen mit hausgemachtem, würzigem Schweinemett und Zwiebeln.

KÄSE TRIO 13
Hausgemacht. Wiesenrupfer, Obazter & Scharfer-Käs. Dazu reichen wir Brot und eine Laugenbrezel.

WEISSWURST 9
aus eigener Herstellung.
1 Paar mit süßem Senf und Laugenbrezel.

FRIKADELLE 8
2 hausgemachte Frikadellen mit Brauwiesensenf.

OFENFRISCHE LAUGENBREZEL 3

SALAT, GEMÜSE & FISCH

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

PUTENSTEAK IM SALATNEST 19
kleine Putensteaks vom Grill auf einem Nest aus bunten Pflücksalaten mit Tomaten, feinen Zwiebeln & Sonnenblumenkernen. Dazu ein Dressing deiner Wahl & ofenfrisches Ciabatta.

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE IM SALATNEST 25
mit Nüssen und Honig gratinierter Ziegenkäse auf einem Nest aus bunten Pflücksalaten mit Tomaten, feinen Zwiebeln, Oliven, gegrillten Kirschtomaten & Kapernäpfel. Dazu ein Dressing deiner Wahl & ofenfrisches Ciabatta.

MÄLZERTELLER 17
Kranz aus bunten Pflücksalaten mit Tomaten und feinen Zwiebeln. Ein Dressing deiner Wahl. Gefüllt mit Bratkartoffeln unter einem Spiegelei an gegrillten Kirschtomaten.

MEDITERRANES GEMÜSEPFÄNNCHEN 19
Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Drillingskartoffeln, rote Zwiebeln & frische Champignons mit frischem Rosmarin, Salz, Sonnenblumenkernen & Olivenöl scharf angebraten. Dazu ein Kräuterquark. Im heißen Pfännchen serviert.

GRATINIERTES SPÄTZLEPFÄNNCHEN 17
Spätzle mit Lauch, Zwiebeln & Tomatenwürfeln angeschwenkt, mit Sahne & Käse gratiniert und im heißen Pfännchen serviert.

MAXIMILIANS-KARTOFFEL-KRÄUTER-RÖSTI 17
hausgemachte Kartoffel-Kräuter-Rösti mit Kräuterquark. Serviert an buntem Pflücksalat mit Tomaten & feinen Zwiebeln an Essig-Öl Dressing.

MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“ 18
3 Filets mit Zwiebel-, Apfel- und Essiggurkenstreifen in Sauerrahm. Dazu servieren wir Bratkartoffeln.

Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

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

Wurschtvideo

FLEISCH- & WURSCHTSPEZIALITÄTEN AUS EIGNER HERSTELLUNG

KNUSPRIGE SCHINKENHAXE 23
Frische Schweinshaxe ca.1.000 g aus regionaler Schlachtung auf Maximilians-Biersoße. Saftig gegrillt, knusprig serviert. Dazu reichen wir Specksauerkraut & Kartoffelpüree.

SPARERIBS 29
Spareribs ca. 650 g mit Pommes, Krautsalat & Barbecue Dip.

HAXENAUFLAUF 18
Schinkenhaxenwürfel vom Schwein auf frischem Specksauerkraut und Maximilians Biersoße mit Kartoffelpüree überbacken.

RINDERLEBER „BERLINER ART“ 19
mit glasierten Zwiebeln, Apfelspalten & hausgemachter Bratensoße auf Kartoffelpüree.

CURRYWURSCHT IM RING 17
halbgrobe Bratwurscht ca. 250 g vom Schwein aus eigener Herstellung mit Maximilians hausgemachter Curry-Soße & Pommes.

BRATWURSCHT IM RING 18
halbgrobe Bratwurscht ca. 250 g vom Schwein aus eigener Herstellung, serviert auf Specksauerkraut & Kartoffelpüree an Speck-Zwiebel-Soße & Brauwiesensenf.

FLEISCHKÄSE 18
aus eigener Herstellung vom Grill, mit Spiegelei an Pommes oder Bratkartoffeln & Maximilians-Biersoße.

BRAUERGULASCH 18
hausgemachtes, würziges Gulasch vom Schwein. Dazu reichen wir Spätzle.

HAUSGEMACHTER WURSCHTSALAT 17
mit Zwiebeln, Essiggurken, Apfelstreifen & geriebenem Gouda, angemacht mit Essig & Öl. Dazu reichen wir Bratkartoffeln.

PUTENSTEAK VOM GRILL 25
mit Kräuterbutter & hausgemachten Kartoffel-Kräuter- Rösti mit Kräuterquark. Serviert an buntem Pflücksalat mit Tomaten & feinen Zwiebeln an Essig-Öl Dressing.

FILETPFANNE 26
Schweinefilet Medaillons mit Spätzle, grüne Bohnen & Zwiebelsoße.

BRAUWIESEN HIGHLIGHT

MAXIMILIANS RIESENPFANNE 129
Haxe, Bratwurscht im Ring, Fleischkäse, Wurstblumen, 2 Schnitzel, Spareribs, grüne Bohnen, Pommes, Bratkartoffeln, Specksauerkraut, Krautsalat, Maximilians-Biersoße, Brauwiesensenf, Kechtup & Mayonnaise.

FÜR 4–6 PERSONEN

SCHNITZEL

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

SCHNITZEL WIENER ART
2 PANIERTE SCHNITZEL VOM SCHWEIN 20
1 PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN – KLEIN 17
mit Zitrone, Pommes oder Bratkartoffeln & Pflücksalat.

CHAMPIGNONRAHM SCHNITZEL
2 PANIERTE SCHNITZEL VOM SCHWEIN 22
1 PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN – KLEIN 19
an Champignonrahmsoße, Pommes oder Bratkartoffeln & Pflücksalat.

ZWIEBELSCHNITZEL
2 PANIERTE SCHNITZEL VOM SCHWEIN 22
1 PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN – KLEIN 19
an Zwiebelsoße, Pommes oder Bratkartoffeln & Pflücksalat.

MAXIMILIANS KRÜSTCHEN
2 PANIERTE SCHNITZEL VOM SCHWEIN 22
1 PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN – KLEIN 19
auf einem Röggelchen, unter einem Spiegelei, mit gegrillten Kirschtomaten & Speckstreifen. Serviert an buntem Pflücksalat mit Tomaten & feinen Zwiebeln an Essig-Öl Dressing.

BRAUMEISTERSCHNITZEL 23
paniertes Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit gebratenem Dörrfleisch & Gouda.
Serviert an Pommes oder Bratkartoffeln, Maximilians Biersoße & Pflücksalat.

VEGETARISCH =

BEILAGE & EXTRAS

POMMES	5
BRATKARTOFFELN	5
KARTOFFELPÜRRE	5
BUTTERSPÄTZLE	5
PFLÜCKSALAT BEILAGE	5
KRAUTSALAT BEILAGE	5
CHAMPIGNONRAHMSOßE	5
MEDITERRANES GEMÜSE	5
FRISCHES SPECKSAUERKRAUT	5
MAXIMILIANS BIERSOßE	5
PFEFFERRAHMSOßE	5
ZWIEBELSOßE	5
SPECKSOßE	5
BUTTER	1
KRÄUTERBUTTER	2
KRÄUTERQUARK	2
BARBECUE SOßE	2
KETCHUP ODER MAYONNAISE	1
BRAUWIESENSENF	1
RÖGGELCHEN	1

SÜSSES HINTERHER & ZWISCHENDURCH

KARAMELL 5
2 Kugeln Bourbon Vanilleeis mit hausgemachter Karamellsoße, kandierten Nüssen & Sahne.

WINDBEUTEL 9
Hausgemacht. Gefüllt mit Bourbon Vanilleeis & Sahne, an lauwarmen Kirschen.

SCHOKO 5
2 Kugeln Bourbon Vanilleeis mit hausgemachter Schokoladensoße, Schokosplittern & Sahne.

KAFFEE & CO.

Für jeden Kaffee werden die verschiedenen Bohnensorten frisch gemahlen.

POTT KAFFFE	3
POTT CAPPUCCINO	3.8
LATTE MACCHIATO	3.9
ESPRESSO	2.1
ESPRESSO DOPPELT	3.9
ESPRESSO MACCHIATO	2.1
WARME SCHOKOLADE	3.8
WARME MILCH	3
SAHNE	1.2
TEE GSCHWENDNER	3
DARJEELING PUSSIMBING BIO	
FENCHEL BIO	
MINZE BIO	
KAMILLE BIO	
HEISS & INNIG	
CHINA WUYUAN JASMIN BIO	

ALKOHOLFREI

AFRI COLA	0.4 l	4.8
AFRI COLA LIGHT	0.4 l	4.8
BLUNA ORANGE	0.4 l	4.8
BLUNA ZITRONE	0.4 l	4.8
BLUNA MIX	0.4 l	4.8
RHODIUS APFELSCHORLE	0.4 l	4.8
RHODIUS GOURMET	0.25 l	3.3
MINERALWASSER, MEDIUM, NATURELL	0.75 l	7.5
SÄFTE	0.2 l	3.5
APFELSAFT -NATURTRÜB-		
MARACUJA NEKTAR		
RHABARBER NEKTAR		
BANANEN NEKTAR		
SCHWARZE JOHANNISBEERE		
SAFTSCHORLE	0.4 l	5.2
BIO APFELSAFT -NATURTRÜB-		
MARACUJA NEKTAR		
RHABARBER NEKTAR		
SCHWARZE JOHANNISBEERE		
BITTERLIMONADEN	0.2 l	3.5
BITTER LEMON		
TONIC WATER		
GINGER ALE		
VULKAN BRAUEREI		
ALKOHOLFREIES BIO WEIZEN vom Fass	0.5 l	5.6
ALKOHOLFREIES BIO WEIZEN Mix Grapefruit	0.3 l	4.5
ALKOHOLFREIES BIO HELLES	0.3 l	4.5
ALKOHOLFREIES BIO NATUR-RADLER	0.3 l	4.5
MALZBIER	0.3 l	4.5

Naturbelassene Frische auf die Tische!

OFFENE WEINE

RIESLING TROCKEN QBA 0.2 l 6
Trocken und erfrischend – säurearm, 11,5 % vol.

RIESLING FEINHERB QBA 0.2 l 6
Leichter Riesling mit dezenter Fruchtsüße – säurearm, 11,5 % vol.

RIESLING MILD QBA 0.2 l 6
Fruchtiger, milder Riesling – säurearm, 11,5 % vol.

GRAUBURGUNDER 0.2 l 7.5
Aromatisch-cremiger Burgunder mit angenehm weicher Säure, 12,5 % vol.

ROSÉ 0.2 l 7
Terrassenwein, unser fruchtig leichtes Sommervergnügen, 11 % vol.

CUVÉE ROT 0.2 l 6.5
Eine kräftige Cuvée mit weichem Körper und feinem Fruchtspiel, 12,5 % vol.

WEINSCHORLE 0.2 l 5.2

APFELWEIN 0.3 l 5
5,5 % vol.

APFELWEINSCHORLE 0.3 l 4.5

SEKT & PROSECCO

SEKT „TRADITION“ BRUT 0.1 l 5
Heinz Wagner 0.75 l 29

SEKT „ROSÉ“ BRUT 0.1 l 6
Heinz Wagner 0.75 l 30

SEKT ALKOHOLFREI 0.1 l 4
Heinz Wagner 0.75 l 25

APEROL SPRITZ 0.2 l 8.5
Aperol, Soda, Riesling Secco & Orange

LIMONCELLO SPRITZ 0.2 l 8.5
Riesling Secco, Limoncello, Soda und Eis

LIMONCELLO SPRITZ – ALKOLFREI 0.2 l 8.5
Ohlig Zero, Limoncello alkoholfrei, Soda und Eis

HOCHPROZENTIGES

ALTE WILLIAMSBIRNE 2 cl 4
Feine Spirituose im Cognacfass gereift, 40 % vol.

ALTE QUETSCH 2 cl 4
Feine Spirituose im Cognacfass gereift, 40 % vol.

ALTE MARILLE 2 cl 4
Feine Spirituose im Cognacfass gereift Gold, DLG 2020, 40 % vol.

HASELNUSS 2 cl 4
Feine Spirituose – elegant nussig Gold, DLG 2020, 40 % vol.

WESTERWÄLDER OBSTLER 2 cl 3.5
Obstbrand aus Äpfeln und Birnen, 38 % vol.

WESTERWÄLDER SÄUWATZ 2 cl 3.5
Kräuterlikör verfeinert mit Rum vollmundig, mild-wärmend, harmonisch, dezente Süße, 38 % vol.

KRÄUTER TROPFEN 2 cl 3.5
feinherb, dezent bitter, ausbalancierte Kräutervielfalt, getrocknete Früchte, Halbbitter 32 % vol.

KOWELENZER SCHÄNGELCHEN 2 cl 3
Quittenlikör 17,5 % vol.

WODKA 2 cl 3.5
Mild & Elegant 37,5 % vol.

WODKA LEMON 7.5
4 cl Wodka mit Thomas Henry Bitter Lemon

WHISKEY COLA 7.5
4 cl Jack Daniel’s mit Afri Cola

Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

MAXIMILIANS
BRAUEREI · SCHAMOTTSCHLÖSSCHEN · LAHNSTEIN

TRANSPARENZ

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

Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.
Gültig ab April 2025.

Zeit für Gastlichkeit!

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

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

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 kennen-zulernen, 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 · SCHAMOTTSCHLÖSSCHEN · 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 0 Personen | alle Räumlichkeiten und Außenanlagen
Das Brauwiesen Team als kompetenter Partner für Deine Großveranstaltung.

Alle unsere Karten digital auf einen Blick...