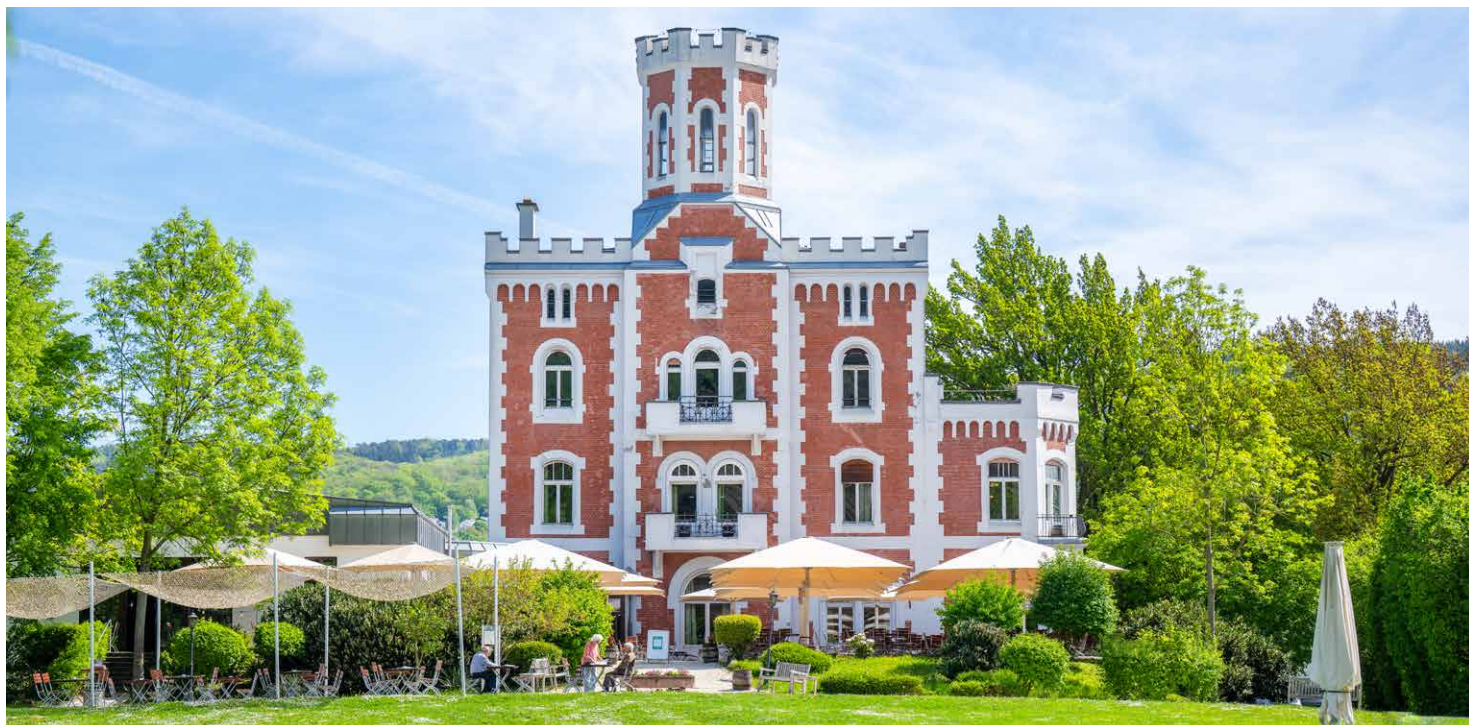




Maxi@iliank

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!*

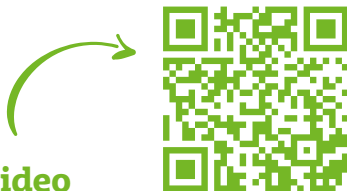
Tauche ein in die Welt des handwerklich gebrauten Bieres, das Tradition und Qualität vereint. Unsere Bierspezialitäten werden aus den besten Rohstoffen und nach alten Rezepturen gebraut.

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!



TRANSPARENZNACHWEIS

WAS FÜR UNS UND UNSERE LANGJÄHRIGEN LIEFERANTEN SELBSTVERSTÄNDLICH IST!
FRISCH ZUBEREITETE HAUSGEMACHTE WAREN NACHHALTIG PRODUZIERT.

UNSERE LIEFERANTEN

FLEISCHWAREN Horst Heidger GmbH & Co. KG / Julian Zimmer

OBST, GEMÜSE, SALAT Eierjupp / Frank Schmidt

POMMES McCain

BACKWAREN Bäckerei Hoefer

EIS Langnese / Paleta Berlin

BEDARFS-/VERBRAUCHSMITTEL Transgourmet Deutschland

GEWÜRZE Krakau & Söhne

SEKTE Sektkellerei Ohlig Rüdesheim

WEINE Vereinigte Weingüter von Schleinitz & Gerlachs Mühle

SPIRITUOSEN Birkenhof Brennerei

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE Rhodius Mineralbrunnen / Afri Cola

ALKOHOLFREIE BIERE Vulkan Brauerei

MALZ Palatia Malz GmbH - Heidelberg

HOPFEN Glaabsbräu GmbH & Co. KG

BEILAGEN

POMMES Vegan

BRATKARTOFFELN Vegan

KARTOFFELPÜRE Lakto-Vegetarisch

Laktose

BUTTERSPÄTZLE Ovo-Lakto-Vegetarisch

Ei, Gluten = Weizen

PFLÜCKSALAT BEILAGE Vegan

KRAUTSALAT BEILAGE Vegan

Sulfite

FRISCHES SPECKSAUERKRAUT

Speck: Natriumnitrit

CHAMPIGNONRAHM- und ZWIEBELSOÛSE,

MAXIMILIANS BIER- und ZWIEBELSOÛSE,

Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite

BUTTER, KRÄUTERBUTTER Lakto-Vegetarisch

Laktose

KRÄUTERQUARK Lakto-Vegetarisch

Laktose

KETCHUP ODER MAYONNAISE Eier

BRAUWIESENSEN Senf

RÖGGELCHEN Vegan

Gluten = Weizen & Roggen

KINDER

KINDERSPÄTZLE Ovo-Lakto-Vegetarisch

Gluten = Weizen, Ei / SOÛSE hausgemacht: Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite, Zwiebeln

MORITZ hausgemacht

Laktose, Eier, Gluten = Weizen, SOÛSE hausgemacht:

Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite, Zwiebeln

HAUSGEMACHTE HALBGROBE BRATWURST

Phosphat, Senf / PÜREE: Laktose, Sulfite /

SOÛSE hausgemacht: Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite, Zwiebeln

CURRYWURST IM RING

hausgemachte halbgroße Bratwurst

Phosphat, Senf, Zwiebeln

SOÛSE hausgemacht: Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite

KINDER POMMES Vegan

RÄUBERTELLER

PÄNZ EIS Lakto-Vegetarisch

Laktose / SMARTIES: Gluten = Weizen, Gerste, Laktose



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 %

0,4 l	4.8
1,0 l	10

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 %

0,4 l	4.8
1,0 l	10

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 %

0,5 l	5.8
1,0 l	10

PROBIERCHEN FÜR UNENTSCHLOSSENE

3 x 0,2 Maximilians Bierspezialitäten nach Wahl zum probieren

8

MAXIMILIANS SAISONBIERE

0,2 l	2.9
0,4 l	5.3
1,0 l	11



UNSER MÄXCHEN

Eine Hommage an die rheinische Lebensfreude. Unser obergärig und glanzfeines Hellbier.

Herrlich süffig und nur echt direkt aus dem Pittermännchen. Gebraut aus hellem Gerstenmalz, etwas Weizenmalz und 100% Perle-Aromahopfen. Obergärig vergoren, über 6 Wochen gelagert und natürlich ausgeklärt.

Stammwürze 11 %, Alkoholgehalt 4,9 %

PITTERMÄNNCHEN MÄXCHEN 10 l 95



FASSFRISCH AUF DEN TISCH ZUM SELBST-ZAPFEN

10 LITER HELLES, BRAUNES, MÄXCHEN ODER WIESENWEIZEN 95

AUF VORBESTELLUNG (4 WERKTAGE)

15 LITER HELLES, BRAUNES ODER WIESENWEIZEN 140

20 LITER HELLES, BRAUNES ODER WIESENWEIZEN 185



**Hopfen und Malz
- Gott erhalt's!**

ZWISCHENDURCH & FÜR DEN KLEINEN HUNGER

GULASCHSUPPE VOM RIND hausgemacht

Sulfite, BROT: Gluten = Weizen & Roggen

KARTOFFELSUPPE hausgemacht Lakto-Vegetarisch

Sellerie, Sulfite BROT: Gluten = Weizen & Roggen,
TOPPING: Laktose

KNOBLAUCH RÖGGELCHEN hausgemacht Vegan

BROT: Gluten = Weizen & Roggen

SCHWEINEMETT RÖGGELCHEN hausgemacht

BROT: Gluten = Weizen & Roggen

KÄSE TRIO Lakto-Vegetarisch

Laktose, BROT: Gluten = Weizen & Roggen

WEISSWURST hausgemacht

Gluten = Weizen, Senf, Phosphat,
BREZEL: Gluten = Weizen, Laktose

OFENFRISCHE LAUGENBREZEL

Gluten = Weizen, Laktose
Kann Spuren von Ei & Nüssen enthalten

SALAT, GEMÜSE & FISCH

Wähle eines unserer hausgemachten Dressings:

Joghurt-Kräuter-Dressing, Balsamico-Honig-Dressing, Essig-Öl-Dressing

PUTENSTEAK IM SALATNEST

BROT: Gluten = Weizen & Roggen
Dressing sind zusätzlich aufgeführt

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE IM SALATNEST Lakto-Vegetarisch

Laktose, Nüsse, Honig
BROT: Gluten = Weizen & Roggen
Dressing sind zusätzlich aufgeführt

MÄLZERTELLER Ovo-Vegetarisch

Ei, Dressing sind zusätzlich aufgeführt

MEDITERRANES GEMÜSEPFÄNNCHEN

Lakto-Vegetarisch
QUARK hausgemacht: Laktose

GRATINIERTES SPÄTZLEPFÄNNCHEN

hausgemacht Ovo-Lakto-Vegetarisch
Laktose, Ei, Gluten = Weizen

MAXIMILIANS-KARTOFFEL- KRÄUTER-RÖSTI

hausgemacht Ovo-Lakto-Vegetarisch
Ei, QUARK hausgemacht: Laktose

MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“

Sulfite, Laktose, Fisch



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**

**Wir leben
Handwerk!**



FLEISCH- & WURSCHTSPEZIALITÄTEN AUS EIGNER HERSTELLUNG

KNUSPRIGE SCHINKENHAXE hausgemacht

Senf, SOßE hausgemacht: *Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite*

RINDERLEBER „BERLINER ART“

Gluten = Weizen

SOßE hausgemacht: *Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite*

PÜREE: *Laktose*

CURRYWURSCHT IM RING

hausgemachte halbgroße Bratwurst

Phosphat, Senf

SOßE hausgemacht: *Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite*

Speck: **Natriumnitrit**

BRATWURSCHT IM RING

hausgemachte halbgroße Bratwurst

Phosphat, Senf, PÜREE: *Laktose*

SAUERKRAUT: Speck: **Natriumnitrit**

SOßE hausgemacht: *Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite*

Speck: **Natriumnitrit** & Kartoffelpüree an Speck-Zwiebel-Soße & Brauwiesensenf.

FLEISCHKÄSE hausgemacht

Natriumnitrit, Phosphat, Senf

SOßE hausgemacht: *Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite*

BRAUERGULASCH hausgemacht

Sulfite, *Gluten*, SPÄTZLE: *Ei, Gluten = Weizen*

HAUSGEMACHTER WURSCHTSALAT

Sulfite, Senf, Laktose

PUTENSTEAK VOM GRILL

Laktose, Ei

BRAUWIESEN HIGHLIGHT

MAXIMILIANS RIESENPFANNE

Gluten, Laktose, Sulfite, Senf, Ei

129

SUDPFANNE

Gluten, Laktose, Sulfite, Senf, Ei

29

SCHNITZEL

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

SCHNITZEL WIENER ART

hausgemacht

Ei, Gluten = Weizen

DRESSING hausgemacht: *Senf, Sulfite, Sellerie*

CHAMPIGNONRAHM SCHNITZEL

hausgemacht

Eier, Gluten = Weizen

SOSSE hausgemacht: Speck: **Natriumnitrit**

Laktose, Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite, Zwiebeln

DRESSING hausgemacht: *Senf, Sulfite, Sellerie*

ZWIEBELSCHNITZEL

hausgemacht

Ei, Gluten = Weizen

MAXIMILIANS KRÜSTCHEN

hausgemacht

Ei, Gluten = Weizen, Speck: Natriumnitrit

BROT: *Gluten = Weizen & Roggen*

DRESSING hausgemacht: *Senf, Sulfite, Sellerie*

BRAUMEISTERSCHNITZEL

hausgemacht

Laktose, Ei, Gluten = Weizen / Speck: Natriumnitrit

SOßE hausgemacht: *Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite*

DRESSING hausgemacht: *Senf, Sulfite, Sellerie*

VEGETARISCH = 

Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.



Maximilian

BRAUEREI • SCHAMOTTSCLOßSCHEN • LAHNSTEIN

SÜSSES HINTERHER & ZWISCHENDURCH

KARAMELL Lakto-Vegetarisch

Laktose, Nüsse, SOSSE hausgemacht: Laktose, Nüsse

EISBURGER Lakto-Vegetarisch

Gluten, Laktose

SCHOKO Lakto-Vegetarisch

Laktose, SOSSE: Laktose

KAFFEE & CO.

Für jeden Kaffee werden die verschiedenen Bohnensorten frisch gemahlen.

POTT KAFFEE Koffein

POTT CAPPUCCINO Koffein, Laktose

LATTE MACCHIATO Koffein, Laktose

ESPRESSO Koffein

ESPRESSO DOPPELT Koffein

ESPRESSO MACCHIATO Koffein, Laktose

WARME SCHOKOLADE Laktose

WARME MILCH Laktose

SAHNE Laktose

TEE GSCHWENDNER

DARJEELING PUSSIMBING BIO

FENCHEL BIO

MINZE BIO

KAMILLE BIO

HEISS & INNIG

CHINA WUYUAN JASMIN BIO

ALKOHOLFREI

AFRI COLA

mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, koffeinhaltig

AFRI COLA LIGHT

mit Farbstoff, mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle, mit Konservierungsstoff, koffeinhaltig

BLUNA ORANGE

mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, mit Konservierungsstoff

BLUNA ZITRONE

mit Konservierungsstoff

BLUNA MIX

mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, mit Konservierungsstoff

RHODIUS APFELSCHORLE

RHODIUS GOURMET

MINERALWASSER, MEDIUM, NATURELL

SÄFTE

BIO APFELSAFT -NATURTRÜB-

Antioxidationsmittel Ascorbinsäure

MARACUJA NEKTAR

RHABARBER NEKTAR

BANANEN NEKTAR

Antioxidationsmittel Ascorbinsäure

SCHWARZE JOHANNISBEERE

SAFTSCHORLE

BIO APFELSAFT -NATURTRÜB-

Antioxidationsmittel Ascorbinsäure

MARACUJA NEKTAR

RHABARBER NEKTAR

SCHWARZE JOHANNISBEERE

BITTERLIMONADEN

BITTER LEMON

Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, natürliches Citrusaroma

mit anderen natürlichen Aromen, Säuerungsmittel Citronensäure,

Aroma Chinin, Stabilisator Johannisbrotkernmehl

TONIC WATER

Säuerungsmittel Citronensäure, natürliches Aroma,

Antioxidationsmittel Ascorbinsäure

GINGER ALE

natürlichen Aromen, Säuerungsmittel Citronensäure,

Farbstoff E150d

VULKAN BRAUEREI

ALKOHOLFREIES BIO WEIZEN vom Fass

ALKOHOLFREIES BIO WEIZEN Mix Grapefruit

ALKOHOLFREIES BIO HELLES

ALKOHOLFREIES BIO NATUR-RADLER

ALKOHOLFREIES BIO HAZY IPA

MALZBIER Gluten-Gerste

**Naturbelassene
Frische auf die
Tische!**



OFFENE WEINE

RIESLING TROCKEN QBA

Trocken und erfrischend – säurearm, 11,5 % vol., *Sulfite*

RIESLING FEINHERB QBA

Leichter Riesling mit dezenter Fruchtsüße – säurearm, 11,5 % vol., *Sulfite*

RIESLING MILD QBA

Leichter Riesling mit dezenter Fruchtsüße – säurearm, 11,5 % vol., *Sulfite*

GRAUBURGUNDER

Leichter Riesling mit dezenter Fruchtsüße – säurearm, 11,5 % vol., *Sulfite*

ROSÉ

Terrassenwein, unser fruchtig leichtes Sommervergnügen, 11 % vol., *Sulfite*

CUVÉE ROT

Eine kräftige Cuvée mit weichem Körper und feinem Fruchtspiel, 12,5 % vol., *Sulfite*

WEINSCHORLE

Sulfite

APFELWEIN

5,5 % vol., *Sulfite*

APFELWEINSCHORLE

Sulfite

SEKT & PROSECCO

SEKT „TRADITION“ BRUT

Sulfite

SEKT „ROSÉ“ BRUT

Sulfite

SEKT ALKOHOLFREI

Sulfite

APEROL SPRITZ

Sulfite, Chininhaltig. Enthält Farbstoff E110 und E124

LIMONCELLO SPRITZ

Sulfite

LIMONCELLO SPRITZ – ALKOLFREI

Sulfite

HOCHPROZENTIGES

ALTE WILLIAMSBIERNE

Feine Spirituose im Cognacfass gereift, 40 % vol.

ALTE QUETSCH

Feine Spirituose im Cognacfass gereift, 40 % vol.

ALTE MARILLE

Feine Spirituose im Cognacfass gereift
Gold, DLG 2020, 40 % vol.

HASELNUSS

Feine Spirituose – elegant nussig
Gold, DLG 2020, 40 % vol.

WESTERWÄLDER OBSTLER

Obstbrand aus Äpfeln und Birnen, 38 % vol.

WESTERWÄLDER SÄUWATZ

Kräuterlikör verfeinert mit Rum
vollmundig, mild-wärmend, harmonisch,
dezente Süße 38 % vol.

KRÄUTER TROPFEN

feinherb, dezent bitter, ausbalancierte Kräutervielfalt,
getrocknete Früchte, Halbbitter 32 % vol.

KOWELENZER SCHÄNGELCHEN

Quittenlikör 17,5 % vol.

WODKA

Mild & Elegant 37,5 % vol.

WODKA LEMON

4 cl Wodka 37,5 % vol. mit Thomas Henry Bitter Lemon
Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, natürliches Citrusaroma mit anderen natürlichen Aromen, Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma Chinin, Stabilisator Johannisbrotkernmehl

WHISKEY COLA

4 cl Jack Daniel's 40 % vol. mit Afri Cola
mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, koffeinhaltig



Maximilian

BRAUEREI • SCHAMOTTSCHESSCHEN • 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 Juni 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 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 • SCHAMOTTSCLOßCHEN • 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.

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.

**Alle unsere Karten
digital auf einen Blick...**

