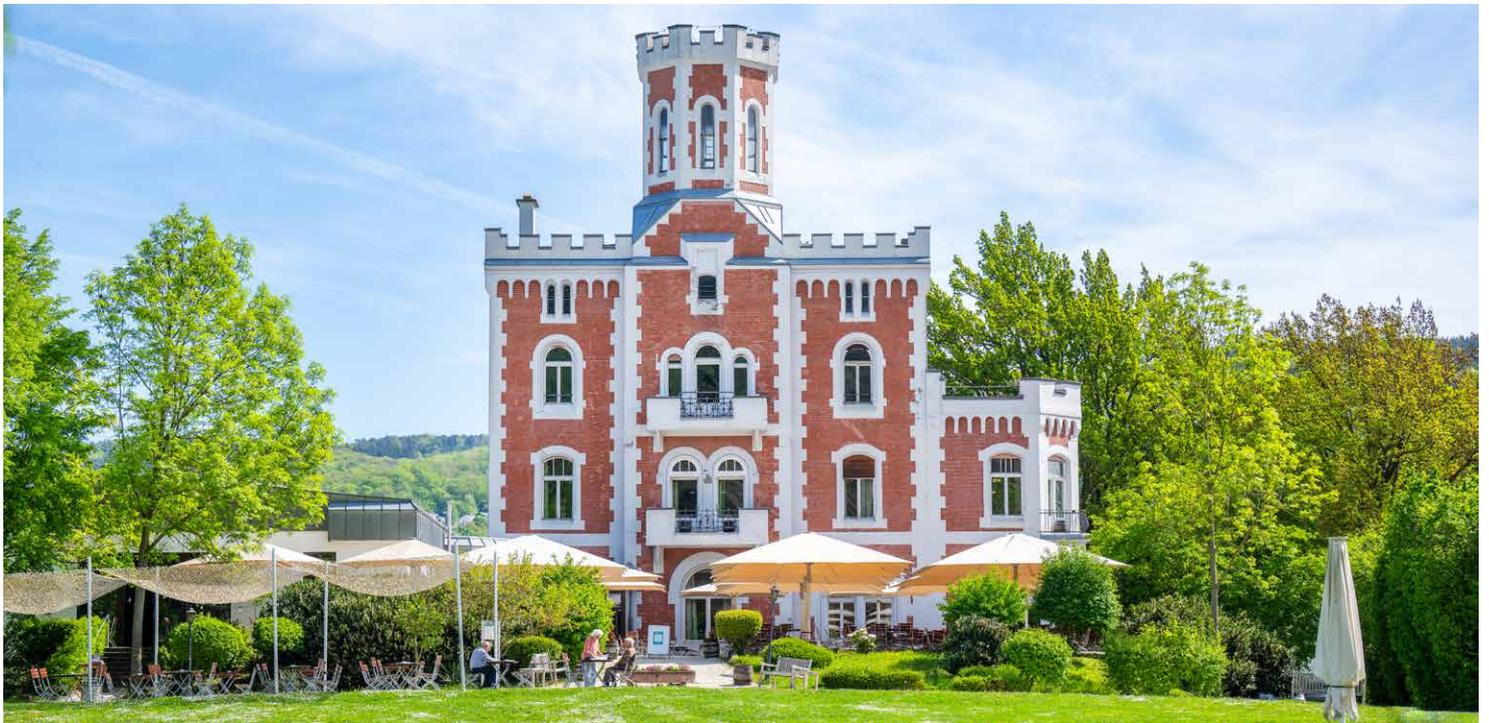




MAXI@DILLIAN

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.

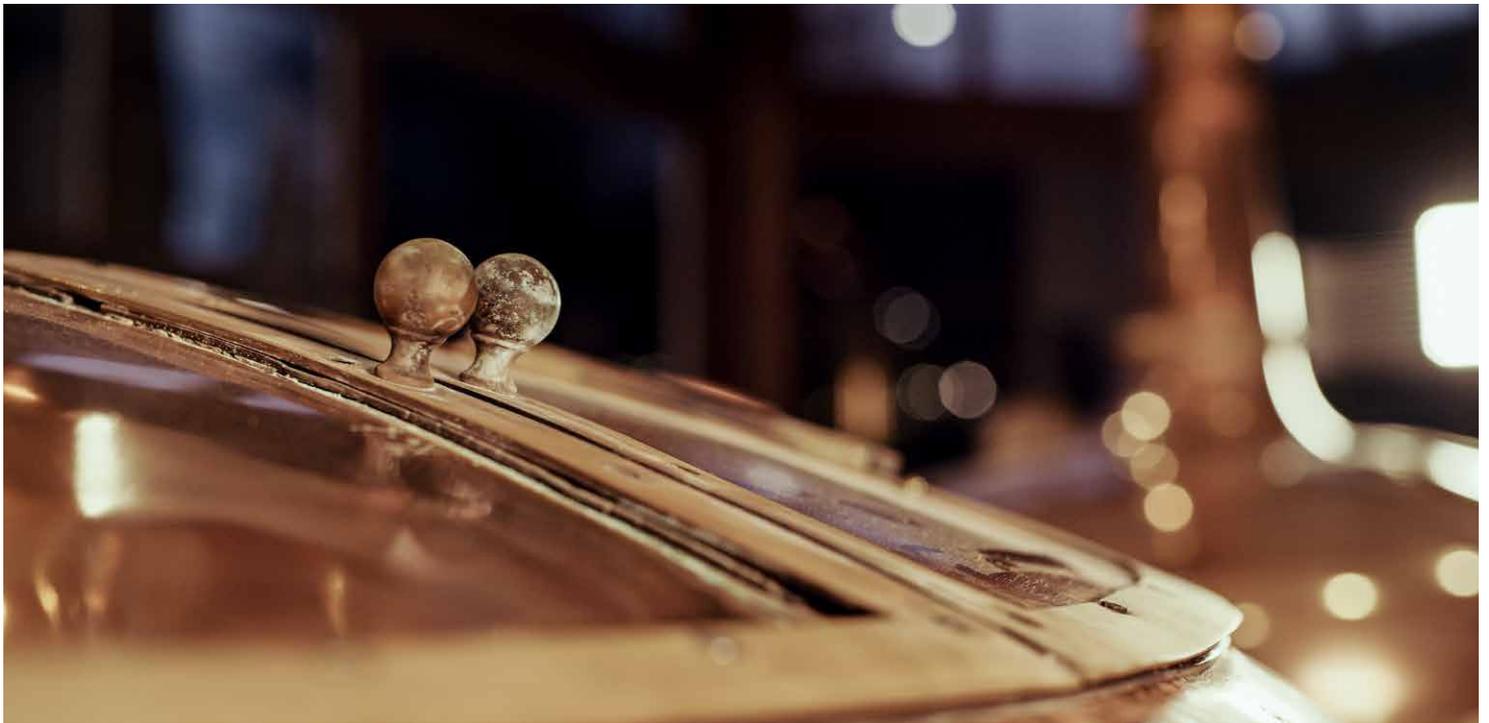
Unsere Biere sind naturbelassen und gelangen ohne Filtration direkt aus unserem Lagerkeller an den Zapfhahn. Dieses natürliche Produkt erfordert besondere Fürsorge und Fachkenntnis, die unser Braumeister mit Leidenschaft einbringt.

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 6,8
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 5

IN DIESEN GLÄSERN SCHMECKT'S AUCH ZUHAUSE

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

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 %

PROBIERCHEN FÜR UNENTSCHLOSSENE 8
 3 x 0,2 Maximilians Bierspezialitäten nach Wahl zum probieren

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

würzig & hausgemacht in der Löwenkopfterrine serviert. Dazu reichen wir ein ofenfrisches Röttgelchen.

9

KARTOFFELSUPPE

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

7

KNOBLAUCH RÖTTELCHEN

4 halbe Röttgelchen mit Olivenöl & Knoblauch im Ofen gebacken und mit frischer Kresse garniert.

7

SCHWEINEMETT RÖTTELCHEN

Röttgelchen mit hausgemachtem, würzigem Schweinemett und Zwiebeln.

9

KÄSE TRIO

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

13

WEISSWURST

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

9

OFENFRISCHE LAUGENBREZEL

3

SALAT, GEMÜSE & FISCH

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

PUTENSTEAK IM SALATNEST

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

19

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE IM SALATNEST

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.

25

MÄLZERTELLER

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

17

MEDITERRANES GEMÜSEPFÄNNCHEN

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

19

GRATINIERTES SPÄTZLEPFÄNNCHEN

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

17

MAXIMILIANS-KARTOFFEL-KRÄUTER-RÖSTI

hausgemachte Kartoffel-Kräuter-Rösti mit Kräuterquark. Serviert an buntem Pflücksalat mit Tomaten & feinen Zwiebeln an Essig-Öl Dressing.

17

MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“

3 Filets mit Zwiebel-, Apfel- und Essiggurkenstreifen in Sauerrahm. Dazu servieren wir Bratkartoffeln.

18



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

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

RINDERLEBER „BERLINER ART“

19
mit glasierten Zwiebeln, Apfelspalten & hausgemachter Bratensoße auf Kartoffelpüree.

CURRYWURSCHT IM RING

17
halbgrobe Bratwurst ca. 250 g vom Schwein aus eigener Herstellung mit Maximilians hausgemachter Curry-Soße & Pommes.

BRATWURSCHT IM RING

18
halbgrobe Bratwurst ca. 250 g vom Schwein aus eigener Herstellung, serviert auf Specksauerkraut & Kartoffelpüree.

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.

BRAUWIESEN HIGHLIGHT

MAXIMILIANS RIESENPFANNE

129
Haxe, Bratwurst im Ring, Fleischkäse, Wurstblumen, 2 Schnitzel, Maximilians Rostbrätel, grüne Bohnen, Pommes, Bratkartoffeln, Specksauerkraut, Krautsalat, Maximilians Biersoße, Brauwiesensenf, Ketchup & Mayonnaise.

FÜR 4-6 PERSONEN

SUDPFANNE

29
In unserem Bier eingelegter Rostbrätel, ein kleines Schnitzel sowie 2 Wurstblumen. Dazu reichen wir Bratkartoffeln, Pommes sowie hausgemachte Zwiebelsoße.

SCHNITZEL

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

SCHNITZEL WIENER ART

20
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Zitrone, Pommes oder Bratkartoffeln & Pflücksalat.

CHAMPIGNONRAHM SCHNITZEL

22
paniertes Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce, Pommes oder Bratkartoffeln & Pflücksalat.

ZWIEBELSCHNITZEL

22
paniertes Schnitzel vom Schwein an Zwiebelsoße, Pommes oder Bratkartoffeln & Pflücksalat.

MAXIMILIANS KRÜSTCHEN

22
paniertes Schnitzel vom Schwein 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 = 

Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.



MAXIMILIANS

BRAUEREI · SCHAMOTTLSCHLOSSCHEN · LAHNST. ·

BEILAGE & EXTRAS

POMMES	5	MAXIMILIANS BIERSOË	5
BRATKARTOFFELN	5	ZWIEBELSOË	5
KARTOFFELPÛRRE	5	BUTTER	1
BUTTERSPÄTZLE	5	KRÄUTERBUTTER	2
PFLÜCKSALAT BEILAGE	5	KRÄUTERQUARK	2
KRAUTSALAT BEILAGE	5	KETCHUP ODER MAYONNAISE	1
CHAMPIGNONRAHMSOË	5	BRAUWIESENSENF	1
FRISCHES SPECKSAUERKRAUT	5	RÖGGELCHEN	1

SÜSSES HINTERHER & ZWISCHENDURCH

KARAMELL	5	SCHOKO	5
2 Kugeln Bourbon Vanilleeis mit hausgemachter Karamellsoße, kandierten Nüssen & Sahne.		2 Kugeln Bourbon Vanilleeis mit hausgemachter Schokoladensoße, Schokosplittern & Sahne.	
EISBURGER	8		
Fluffiges Brioche Bun gefüllt mit Bourbon Vanilleeis auf warmen Beerenspiegel			

KAFFEE & CO.

Für jeden Kaffee werden die verschiedenen Bohnensorten frisch gemahlen.

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

ALKOHOLFREI

AFRI COLA	0.4 l	4.8	SAFTSCHORLE	0.4 l	5.2
AFRI COLA LIGHT	0.4 l	4.8	BIO APFELSAFT -NATURTRÜB-		
BLUNA ORANGE	0.4 l	4.8	MARACUJA NEKTAR		
BLUNA ZITRONE	0.4 l	4.8	RHABARBER NEKTAR		
BLUNA MIX	0.4 l	4.8	SCHWARZE JOHANNISBEERE		
RHODIUS APFELSCHORLE	0.4 l	4.8	BITTERLIMONADEN	0.2 l	3.5
RHODIUS GOURMET	0.25 l	3.3	BITTER LEMON		
MINERALWASSER, MEDIUM, NATURELL	0.75 l	7.5	TONIC WATER		
SÄFTE	0.2 l	3.5	GINGER ALE		
APFELSAFT -NATURTRÜB-			VULKAN BRAUEREI		
MARACUJA NEKTAR			ALKOHOLFREIES BIO WEIZEN vom Fass	0.5 l	5.8
RHABARBER NEKTAR			ALKOHOLFREIES BIO WEIZEN Mix Grapefruit	0.33 l	4.5
BANANEN NEKTAR			ALKOHOLFREIES BIO HELLES	0.33 l	4.5
SCHWARZE JOHANNISBEERE			ALKOHOLFREIES BIO NATUR-RADLER	0.33 l	4.5
			ALKOHOLFREIES BIO HAZY IPA	0.33 l	4.9
			MALZBIER	0.3 l	4.5

Naturbelassene
Frische auf die
Tische!



OFFENE WEINE

RIESLING TROCKEN QBA	0.2 l	6	ROSÉ	0.2 l	7
Trocken und erfrischend – säurearm, 11,5 % vol.			Terrassenwein, unser fruchtig leichtes Sommervergnügen, 11 % vol.		
RIESLING FEINHERB QBA	0.2 l	6	CUVÉE ROT	0.2 l	6.5
Leichter Riesling mit dezenter Fruchtsüße – säurearm, 11,5 % vol.			Eine kräftige Cuvée mit weichem Körper und feinem Fruchtspiel, 12,5 % vol.		
RIESLING MILD QBA	0.2 l	6	WEINSCHORLE	0.2 l	5.2
Fruchtiger, milder Riesling – säurearm, 11,5 % vol.			APFELWEIN	0.3 l	5
GRAUBURGUNDER	0.2 l	7.5	5,5 % vol.		
Aromatisch-cremiger Burgunder mit angenehm weicher Säure, 12,5 % vol.			APFELWEINSCHORLE	0.3 l	4.5

SEKT & PROSECCO

SEKT „TRADITION“ BRUT	0.1 l	5	APEROL SPRITZ	0.2 l	8.5
Heinz Wagner	0.75 l	29	Aperol, Soda, Secco & Orange		
SEKT „ROSÉ“ BRUT	0.1 l	6	LIMONCELLO SPRITZ	0.2 l	8.5
Heinz Wagner	0.75 l	30	Secco, Limoncello, Soda und Eis		
SEKT ALKOHOLFREI	0.1 l	4	LIMONCELLO SPRITZ - ALKOLFREI	0.2 l	8.5
Heinz Wagner	0.75 l	25	Secco Zero, Limoncello alkoholfrei, Soda und Eis		

HOCHPROZENTIGES

ALTE WILLIAMSBIERNE	2 cl	4	KRÄUTER TROPFEN	2 cl	3.5
Feine Spirituose im Cognacfass gereift, 40 % vol.			feinherb, dezent bitter, ausbalancierte Kräutervielfalt, getrocknete Früchte, Halbbitter 32 % vol.		
ALTE QUETSCH	2 cl	4	KOWELENZER SCHÄNGELCHEN	2 cl	3
Feine Spirituose im Cognacfass gereift, 40 % vol.			Quittenlikör 17,5 % vol.		
ALTE MARILLE	2 cl	4	WODKA	2 cl	3.5
Feine Spirituose im Cognacfass gereift Gold, DLG 2020, 40 % vol.			Mild & Elegant 37,5 % vol.		
HASELNUSS	2 cl	4	WODKA LEMON		7.5
Feine Spirituose – elegant nussig Gold, DLG 2020, 40 % vol.			4 cl Wodka mit Thomas Henry Bitter Lemon		
WESTERWÄLDER OBSTLER	2 cl	3.5	WHISKEY COLA		7.5
Obstbrand aus Äpfeln und Birnen, 38 % vol.			4 cl Jack Daniel's mit Afri Cola		
WESTERWÄLDER SÄUWATZ	2 cl	3.5			
Kräuterlikör verfeinert mit Rum vollmundig, mild-wärmend, harmonisch, dezente Süße, 38 % vol.					

Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.



Maximilian

BRAUEREI • SCHAMOTTLSCHLOSSCHEN • 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.

*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.

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

