

SPEZIALKARTE

VORSPEISEN

KARTOFFELSUPPE

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

7

GULASCHSUPPE VOM RIND

würzig & hausgemacht in der Löwenterrine serviert.
Dazu reichen wir ofenfrisches Brot.

9

SCHWEINEMETT RÖGGELCHEN

Röggelchen mit hausgemachtem, würzigem Schweinemett und Zwiebeln.

9

KÄSE TRIO

hausgemacht, bestehend aus Obazter, Wiesenrupfer & Scharfer Käs. Dazu reichen wir Brot und eine Laugenbrezel

13

OFENFRISCHE LAUGENBREZEL

3

HAUPTGERICHTE AUS EIGNER HERSTELLUNG

KNUSPRIGE SCHINKENHAXE

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

23

MAXIMILIANS ROSTBRÄTEL

In unserem Bier eingelegter saftiger Schweinenacken, dazu reichen wir Pommes, Zwiebelsoße & Krautsalat.

26

MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“

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

18

HAUSGEMACHTER WURSCHTSALAT

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

17

SCHNITZEL WIENER ART

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

20

CHAMPIGNONRAHM SCHNITZEL

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

22

ZWIEBELSCHNITZEL

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

22

BRAUMEISTERSCHNITZEL

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

23

CURRYWURSCHT IM RING

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

17

BRATWURSCHT IM RING

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

18

FLEISCHKÄSE

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

18

BRAUERGULASCH

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

18

MAXIMILIANS-KARTOFFEL-KRÄUTER-RÖSTI

hausgemachte Kartoffel-Kräuter-Rösti mit Kräuterquark. Serviert an buntem Pflücksalat mit Tomaten & feinen Zwiebeln an Dressing deiner Wahl*.

17

MÄLZERTELLER

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

17

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

PUTENSTEAK VOM GRILL

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

25

VEGETARISCH = 

*Wähle eines unserer hausgemachten Dressings:

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

SÜSSES HINTERHER & ZWISCHENDURCH

KARAMELL

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

5

SCHOKO

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

5



UNSER HELLES /	0.4 l	4.8	PITTERMÄNNCHEN MÄXCHEN	10 l	95
UNSER BRAUNES	1.0 l	10	MAXIMILIANS SAISONBIERE	0.2 l	2.9
UNSER WIESENWEIZEN	0.5 l	5.8		0.4 l	5.3
	1.0 l	10		1.0 l	11

OFFENE WEINE

RIESLING TROCKEN QBA	0.2 l	6	CUVÉE ROT	0.2 l	6.5
RIESLING FEINHERB QBA	0.2 l	6	WEINSCHORLE	0.2 l	5.2
RIESLING MILD QBA	0.2 l	6	APFELWEIN	0.3 l	5
GRAUBURGUNDER	0.2 l	7.5	APFELWEINSCHORLE	0.3 l	4.5
ROSÉ	0.2 l	7			

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

KOWELENZER SCHÄNGELCHEN	2 cl	3	WESTERWÄLDER OBSTLER	2 cl	3.5
Quittenlikör 17,5 % vol.			Obstbrand aus Äpfeln und Birnen, 38 % vol.		
ALTE WILLIAMSBIERNE	2 cl	4	WESTERWÄLDER SÄUWATZ	2 cl	3.5
Feine Spirituose im Cognacfass gereift, 40 % vol.			Kräuterlikör verfeinert mit Rum vollmundig, mild-wärmend, harmonisch, dezente Süße, 38 % vol.		

KAFFEE & CO.

Für jeden Kaffee werden die verschiedenen Bohnensorten frisch gemahlen.

POTT KAFFEE	3	ESPRESSO MACCHIATO	2.1
POTT CAPPUCCINO	3.8	WARMER SCHOKOLADE	3.8
LATTE MACCHIATO	3.9	WARMER MILCH	3
ESPRESSO	2.1	SAHNE	1.2
ESPRESSO DOPPELT	3.9		

ALKOHOLFREI

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