

# MAXI@DILLIAN

BRAUEREI · SCHAMOTTSCHLÖSSCHEN · LAHNSTEIN

## HOL' DIR UNSERE CLUB-APP

---



- ✓ Mehr Erlebnis
  - ✓ Mehr Belohnung
  - ✓ Punkte sammeln & sparen
-



# 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!*

**Blick in die  
Brauerei**



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!



**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

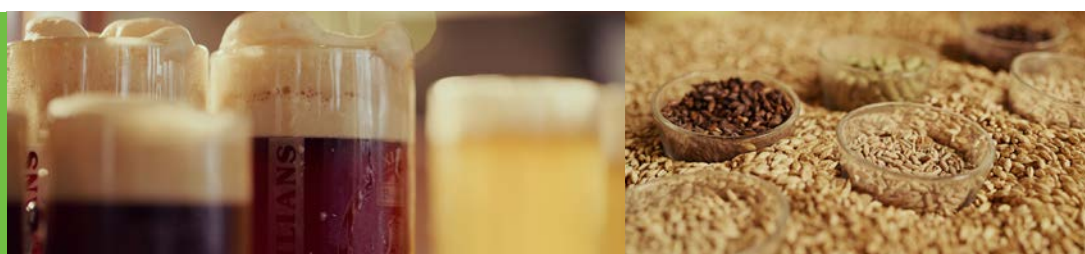
### VERSCHENKT GASTLICHKEIT

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

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 und würzig, serviert in einer Löwenkopfterrine.  
Dazu Holzofenbrot.

9

### HAUSGEMACHTE KARTOFFELSUPPE 🌿

Herzhaft und cremig, mit Sahnetopping und Croutons, heiß serviert in einer Löwenkopfterrine.  
Dazu Holzofenbrot.

8

### KNOBLAUCH-BROT 🌿

Drei Scheiben vom Holzofenbrot „Wilder Weizen“ mit Olivenöl und Knoblauch im Ofen gebacken, mit frischer Kresse garniert.

7

### BRAUWIESEN-METT-BROT

Drei Scheiben Holzofenbrot „Wilder Weizen“ mit hausgemachtem, würzigem Schweinemett und Zwiebeln.

9

### KÄSE-TRIO 🌿

Drei hausgemachte Spezialitäten: Wiesenrupfer, Obazda und Scharfer Käs.  
Serviert mit Brot und einer Laugenbrezel.

13

### HAUSGEMACHTE WEIßWURST

Ein Paar feine Weißwürste aus eigener Herstellung, serviert mit süßem Senf und frischer 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 & Holzofenbrot.

19

### GRATINIERTER ZIEGENKÄSE IM SALATNEST 🌿

Mit Nüssen und Honig gratinierter Ziegenkäse auf einem Nest aus bunten Pflücksalaten mit Tomaten, feinen Zwiebeln, Oliven, gegrillten Kirschtomaten & Kapernäpfeln. Dazu ein Dressing deiner Wahl & Holzofenbrot.

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

VEGETARISCH = 🌿

Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

### 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 und Tomatenwürfeln in Sahne angeschwenkt, mit Käse überbacken 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.

18

### BACKFISCH

Knuspriger Backfisch vom Rotbarsch mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade.

17



## 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-Brauereien-Team**



Wurstvideo

Wir leben  
Handwerk!



## FLEISCH- & WURSCHTSPEZIALITÄTEN AUS EIGNER HERSTELLUNG

### KNUSPRIGE SCHINKENHAXE

25

Frische Schweinshaxe (ca. 1.000 g) aus regionaler Schlachtung, saftig gegrillt und knusprig serviert auf Maximilians Biersoße.  
Dazu reichen wir Specksauerkraut und cremiges Kartoffelpüree.

### RINDERLEBER „BERLINER ART“

20

Mit glasierten Zwiebeln, Apfelspalten & hausgemachter Bratensoße auf Kartoffelpüree.

### CURRYWURSCHT IM RING

18

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

### BRATWURSCHT IM RING

18

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

### FLEISCHKÄSE

18

Hausgemachter Fleischkäse vom Grill mit Spiegelei und wahlweise Pommes oder Bratkartoffeln.  
Dazu servieren wir Maximilians Biersoße.

### BRAUERGULASCH

19

Hausgemachtes, würziges Gulasch vom Schwein.  
Dazu servieren wir Spätzle.

### PUTENSTEAK VOM GRILL

25

Serviert mit Kräuterbutter und hausgemachten Kartoffel-Kräuter-Rösti mit Kräuterquark.  
Dazu ein bunter Pflücksalat mit Tomaten und feinen Zwiebeln, angerichtet mit einem Essig-Öl-Dressing.

### GANZES OFENFRISCHES SPANFERKEL

Ein Festschmaus! Knusprig gebraten und serviert mit hausgemachtem Krautsalat, Butterspätzle und böhmischen Semmelknödeln.

Dazu gibt es unsere kräftige Spanferkeljus.

Nur auf Vorbestellung (5 Werktage).

**AB 10 PERSONEN**

36 € pro Person

## 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**

### BRAUERPFANNE

29

Im Hausbier eingelegter Rostbrätel, dazu ein kleines Schnitzel und zwei Wurstblumen.  
Serviert mit Krautsalat, Bratkartoffeln, Pommes und unserer hausgemachten Zwiebelsoße.

### MAXIMILIANS BIERBRATEN

23

Vom Schweinenacken an Rotkohl, Spätzle und unserer hausgemachten Biersoße mit Senf.

### MAXIMILIANS ROASTBEEF (250 G)

29

Vom Eifler Weiderind aus regionaler Schlachtung - zart, saftig und aromatisch auf den Punkt gegrillt.  
Serviert mit Kräuterbutter oder unserer hausgemachten Pfeffersoße.

**Dazu empfehlen wir:**

Bratkartoffeln oder Pommes als Beilage

5

## SCHNITZEL

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

### SCHNITZEL WIENER ART

21

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

### CHAMPIGNONRAHM SCHNITZEL

23

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

### ZWIEBELSCHNITZEL

23

Paniertes Schnitzel vom Schwein an Zwiebelsoße, Pommes oder Bratkartoffeln & Krautsalat.

### MAXIMILIANS KRÜSTCHEN

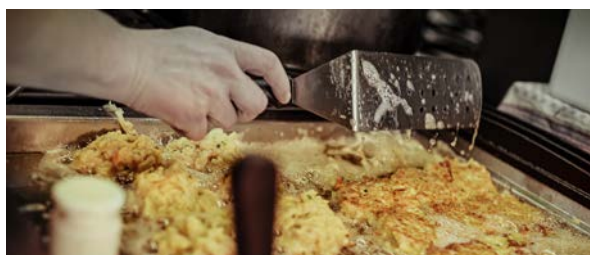
23

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

24

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



**Maximilians**

BRAUEREI • SCHAMOTTISCHLÖSCHEN • LAHNSTEIN

## BEILAGE & EXTRAS

POMMES 🌿	5	MAXIMILIANS BIERSOË	3
BRATKARTOFFELN 🌿	5	ZWIEBELSOË	2,5
KARTOFFELPÜREE 🌿	5	KRÄUTERBUTTER 🌿	2
BUTTERSPÄTZLE 🌿	5	KRÄUTERQUARK 🌿	2
PFLÜCKSALAT BEILAGE 🌿	5	BUTTER 🌿	1
KRAUTSALAT BEILAGE 🌿	5	KETCHUP ODER MAYONNAISE 🌿	1
FRISCHES SPECKSAUERKRAUT	5	BRAUWIESENSINF 🌿	1
CHAMPIGNONRAHMSOË	3	ZWEI SCHEIBEN HOLZOFENBROT 🌿	1
PFEFFERSOË	3		

## SÜSSES HINTERHER & ZWISCHENDURCH

<b>KARAMELL</b>	5	<b>SCHOKO</b>	5
Zwei Kugeln Bourbon Vanilleeis mit hausgemachter Karamellsoße, kandierten Nüssen & Sahne.		Zwei Kugeln Bourbon Vanilleeis mit hausgemachter Schokoladensauce, Schokosplittern & Sahne.	
<b>HAUSGEMACHTER WINDBEUTEL</b>	9	<b>EISBOMBE</b>	25
An warmen Kirschen gefüllt mit Bourbon Vanilleeis & Sahne.		Hausgemacht, mit Erdbeer-, Schoko- und Vanilleeis & warmer Schokoladensauce.	
		<b>FÜR 4-6 PERSONEN</b>	

## KAFFEE & CO.

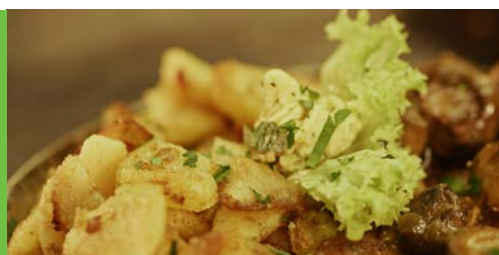
Für jeden Kaffee werden die verschiedenen Bohnensorten frisch gemahlen.

<b>POTT KAFFEE</b>	3	<b>TEE GSCHWENDNER</b>	3
<b>POTT CAPPUCCINO</b>	3,8	DARJEELING PUSSIMBING BIO	
<b>LATTE MACCHIATO</b>	3,9	ANIS-KÜMMEL	
<b>ESPRESSO</b>	2,1	FENCHEL BIO	
<b>ESPRESSO DOPPELT</b>	3,9	PFEFFERMINZ BIO	
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	2,1	KAMILLE BIO	
<b>WARME SCHOKOLADE</b>	3,8	HEISS & INNIG	
<b>WARME MILCH</b>	3	CHINA WUYUAN	
<b>SAHNE</b>	1,2	JASMIN BIO	

## ALKOHOLFREI

<b>AFRI COLA</b>	0.4 l	4.8	<b>SAFTSCHORLE</b>	0.4 l	5.2
<b>AFRI COLA LIGHT</b>	0.4 l	4.8	BIO APFELSAFT -NATURTRÜB-		
<b>BLUNA ORANGE</b>	0.4 l	4.8	MARACUJA NEKTAR		
<b>BLUNA ZITRONE</b>	0.4 l	4.8	RHABARBER NEKTAR		
<b>BLUNA MIX</b>	0.4 l	4.8	SCHWARZE JOHANNISBEERE		
<b>RHODIUS APFELSCHORLE</b>	0.4 l	4.8	<b>BITTERLIMONADEN</b>	0.2 l	3.5
<b>RHODIUS GOURMET</b>	0.25 l	3.3	BITTER LEMON		
MINERALWASSER, MEDIUM, NATURELL	0.75 l	7.5	TONIC WATER		
<b>SÄFTE</b>	0.2 l	3.5	GINGER ALE		
APFELSAFT -NATURTRÜB-			<b>VULKAN BRAUEREI</b>		
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
			<b>MALZBIER</b>	0.3 l	4.5

Naturbelassene  
Frische auf die  
Tische!





## OFFENE WEINE

<b>RIESLING TROCKEN QBA</b>	0.2 l	6	<b>ROSÉ</b>	0.2 l	7
Trocken und erfrischend – säurearm, 11,5 % vol.			Terrassenwein, unser fruchtig leichtes Sommervergnügen, 11 % vol.		
<b>RIESLING FEINHERB QBA</b>	0.2 l	6	<b>CUVÉE ROT</b>	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.		
<b>RIESLING MILD QBA</b>	0.2 l	6	<b>WEINSCHORLE</b>	0.2 l	5.2
Fruchtiger, milder Riesling – säurearm, 11,5 % vol.			<b>APFELWEIN</b>	0.3 l	5
<b>GRAUBURGUNDER</b>	0.2 l	7.5	5,5 % vol.		
Aromatisch-cremiger Burgunder mit angenehm weicher Säure, 12,5 % vol.			<b>APFELWEINSCHORLE</b>	0.3 l	4.5

## SEKT & PROSECCO

<b>SEKT „TRADITION“ BRUT</b>	0.1 l	6	<b>APEROL SPRITZ</b>	0.2 l	8.5
Heinz Wagner	0.75 l	39	Aperol, Soda, Secco & Orange		
<b>SEKT „ROSÉ“ BRUT</b>	0.1 l	6	<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	0.2 l	8.5
Heinz Wagner	0.75 l	39	Secco, Limoncello, Soda und Eis		
<b>SEKT ALKOHOLFREI</b>	0.1 l	5	<b>LIMONCELLO SPRITZ - ALKOLFREI</b>	0.2 l	8.5
Heinz Wagner	0.75 l	35	Secco Zero, Limoncello alkoholfrei, Soda und Eis		

## HOCHPROZENTIGES

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

Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.



**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 Dezember 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](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 Maximilian-Brauereien-Team**



**Maximilian**

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...**

