

Maximilians Brauwiesen Gruppen-Highlights: Kulinarisch Stand 01/26

Gemeinsam genießen. Unvergesslich feiern.

Ob gesellige Runde, Firmenfeier oder besonderer Anlass – bei uns wird aus jedem Treffen ein echtes Brauhaus-Erlebnis. Freuen Sie sich auf herzhaftes Spanferkel, frisch gezapftes Fassbier und einen stilvollen Sektempfang zum Anstoßen.

Für Gruppen ab 10 Personen bieten wir liebevoll zusammengestellte Menüs, die Genuss und Geselligkeit perfekt verbinden. Größere Feiern ab 35 Personen werden bei uns zum Highlight – individuell geplant, rustikal-festlich serviert und begleitet von echter Brauhaus-Atmosphäre. Erleben Sie gemeinsame Momente, die schmecken – wir kümmern uns um den Rest.

Brauwiesen Highlights:

Winterferkel

Ofenfrisches ganzes Spanferkel

serviert an hausgemachtem Apfelrotkraut, frischen

Butterspätzle & hausgemachten böhmischen
Semmelknödeln. Dazu reichen wir eine würzige
Spanferkeljus

36€ pro Person

Auf Vorbestellung (5 Werktage) & ab 10 Personen.



Sektempfang:

mit hochwertigem Heinz Wagner Sekt

aus traditioneller Flaschengärung

6€ pro Glas



Fassbier zum Selbstzapfen:

hausgebraut, unfiltriert, naturbelassen

verschiedene Biersorten:

Helles, Braunes, Weizen, Pittermännchen

10 Liter – 95€

15 Liter – 140€

20 Liter – 185€



Menüs ab 10 Personen:

Winterferkel-Menü

Hausgemachte Kartoffelsuppe

mit Sahne-Toppings & Croutons in der Löwenkopfterrine.

Ofenfrisches ganzes Spanferkel

serviert an hausgemachtem Apfelrotkraut, frischen Butterspätzle & hausgemachten böhmischen Semmelknödeln. Dazu reichen wir eine würzige Spanferkeljus.

Hausgemachter Windbeutel

45€ pro Person

Auf Vorbestellung (5 Werktage) & ab 10 Personen.



Menüs ab 4 Personen:

Fisch-Menü

Hausgemachte Kartoffelsuppe

mit Sahne-Toppings & Croutons in der Löwenkopfterrine.

Lachs auf Blattspinat

Dazu reichen wir Gnocchi, angemacht in Salbeibutter.

Hausgemachter Windbeutel

40€ pro Person

Auf Vorbestellung (5 Werktage) & ab 4 Personen.



Vegetarisches-Menü

Hausgemachte Kartoffelsuppe

mit Sahne-Toppings & Croutons in der Löwenkopfterrine.

Gratinierter Ziegenkäse im Salatnest

mit Nüssen und Honig gratinierter Ziegenkäse auf einem Nest aus bunten Pflücksalaten mit Tomaten, feinen Zwiebeln, Oliven, gegrillten Kirschtomaten & Kapernäpfeln.

hausgemachter Windbeutel

40€ pro Person

Auf Vorbestellung (5 Werktage)



Menüs ab 35 Personen:

Alle zuvor aufgeführten Menüs sowie weitere Menüs, die wir gerne gemeinsam ausarbeiten. Als Beispiel:

Kürbis-Ingwer Suppe

mit Garnelenspieß in Löwenkopfterrine.

Mit Biertreber geräucherte Hähnchenbrust

auf Risotto mit Pastinake, Möhre und Braunbiersoße.

oder vegetarisch

Mit Biertreber geräucherter und gebackener Blumenkohl

auf Risotto mit Pastinake, Möhre und Braunbiersoße.

Brauwiesen Kirschknödel

mit Mohn-Vanille-Soße.

50€ pro Person

Auf Vorbestellung (10 Werktage)



Vor- und Nachspeisen:

Maximilians Vesperplatte

Gemischte Vorspeisenplatte

mit Mettwurst, Blutwurst, Leberwurst, Schweinemett, Rindersaftschinken, Schweinebraten vom Biernacken, Obatzter, Nuss-Frischkäse, Schmalz, Radieschen, Gewürzgürkchen, Rote Zwiebeln, Kapernapfel, Senf, Remoulade.

42€ (4-6 Personen)

Auf Vorbestellung (3 Werktage)



Maximilians Eisbombe

Gefrorene, halbkugelförmige Eisspeise

aus geschichteten Eissorten. Aufwendig dekoriert, auf Biskuitboden.

25€ (4-6 Personen)

Auf Vorbestellung (3 Werktage)



Maximilians Braukunst: Aktivität & Genuss

Brauereiführung + Probierchen

Unsere Brauereiführung nimmt Sie mit auf eine spannende Reise durch die Welt des Bierbrauens: Bei uns herrscht noch echtes Handwerk: Naturbelassene und unfiltrierte Biere, die in unseren traditionellen Kupferkesseln gebraut werden. Eine Kostprobe aus dem Kessel sowie unser Probierchen Set mit frisch gezapften Bieren inklusive.

29€ pro Person
Auf Anfrage (10 Werktage) & ab 10 Personen.



Bier-Tasting

Bei unserem Bier-Tasting laden wir Dich zu einer genussvollen, geführten Reise durch die Welt des Brauhandwerks der Maximilians Brauwiesen ein. Neben unseren beliebten klassischen Bierspezialitäten hast Du auch die Gelegenheit, unsere saisonal limitierten Kreationen zu verkosten und ihre besonderen Aromen zu entdecken.

29€ pro Person
Auf Anfrage (10 Werktage) & ab 10 Personen.



Führung + Bier-Tasting

Unsere Brauereiführung entführt Sie in die Welt des traditionellen Brauhandwerks von Maximilians Brauwiesen. Erleben Sie naturbelassene, unfiltrierte Biere aus unseren Kupferkesseln, inklusive einer Kostprobe direkt aus dem Kessel. Beim anschließenden Bier-Tasting verkosten Sie frisch gezapfte Klassiker sowie saisonal limitierte Bierspezialitäten und entdecken ihre besonderen Aromen.

39€ pro Person
Auf Anfrage (10 Werktage) & ab 10 Personen.



Gerne stehen wir Ihnen für die individuelle Planung Ihrer ganz besonderen Veranstaltung zur Seite. Mit viel Erfahrung, Liebe zum Detail und einem offenen Ohr für Ihre Wünsche gestalten wir gemeinsam ein Fest, das genau zu Ihnen und Ihren Gästen passt. Sprechen Sie uns an – wir freuen uns darauf, Ihre Vorstellungen Wirklichkeit werden zu lassen.

Euer Team von den Maximilians Brauwiesen

Maximilians

JAHRESZEITEN VOLLER HIGHLIGHTS*



22.01.2026
**Magic
Dinner**



05.02.2026
**Brauwiesen
Biermenü**



17.02.2026
**Karnevalistisches
Frühschoppen**



08.03.2026
**Brauwiesen
Brunch**



23.04.2026
**Bockbier-
Anstich**



14.05.2026
**Vatertags-
Special**



21.06.2026
**Brauwiesen
Flohmarkt**



04.07.2026
**Brauwiesen
im Salsa Fieber**



19.07.2026
**Brauwiesen BBQ
& Familienfest**



08.08.2026
**Rhein in Flammen -
Die Brauwiesen-Party**



05.09.2026
**Wiesn-
Special**



14. - 18.10.2026
**3-D
Krimi Dinner**

Infos & Tickets

www.maximilians-brauwiesen.de/eventkalender

*Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.

