



IM FEBRUAR!

Rote Bete Suppe

mit hausgeräuchertem, gezupftem Stremellachs
und Bierbrot

8 €



Boef Bourguignon

vom Mittelbug

auf einer Rotweinsauce, dazu Kartoffelpüree,
Pastinaken-Möhrengemüse
und gepickelte Rote und Gelbe Bete
an Wildkräuter-Salat

23 €



Crêpe

mit einer Nuss-Nougat-Creme
an Vanilleeis und Sahne

8 €





WIR LIEBEN DAS HANDWERK!

Unser Winterweizen

Ein paar Worte zum Bier

UNSER WINTER-WEIZEN

Unser Winter-Weizen wird aus dunklem Weizenmalz, hellem Gerstenmalz & Caramelmalz im November eingebraut. Der hohe Weizenmalzanteil (70%) und das Caramelmalz verleihen ihm seine leichte malzaromatische Note.

Unser Winterweizen wird mit hallertauer Aromahopfen verfeinert und mit obergäriger Weizenbier-Hefe vergoren.

Stammwürze 12 % - Alkoholgehalt 5,2 %

0,5 Ltr. 5,80 €

1 Ltr. 10,00 €

Feste feiern!

ob in kleiner oder großer Runde

Indoor oder Outdoor!

Festlich oder rustikal - gemütlich in jedem Fall.

Wir haben den passenden Tisch (ab 1 Person)

und die passenden Räumlichkeiten (von 25 bis 200 Personen).

Gerne richten wir Deine Feierlichkeit ganz nach Deinen Wünschen aus.

Wir freuen uns auf Dich und Deine Gäste!

Es gibt nichts zu feiern?

Nicht mit uns!

Lass Dich beim Dinner verzaubern,

triff Dich mal wieder mit Freunden zum Brunchen

oder schwing die Hüften wenn die Brauwiesen im Salsa-Fieber sind!

Für mehr Informationen, frage nach unserem Eventkalender oder schau auf www.maximilians-brauwiesen.de/eventkalender vorbei.

