

Maximilians Brauwiesen Gruppen-Highlights Stand 02/26

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:

Spanferkel oder Pute

Ofenfrisches ganzes Spanferkel oder ganze Pute

serviert an hausgemachtem Apfelrotkraut, frischen Butterspätzle & hausgemachten böhmischen Semmelknödeln. Dazu reichen wir unsere würzige Brauwiesen-Jus.

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:

Spanferkel- oder Pute-Menü

Hausgemachte Kartoffelsuppe
mit Sahne-Toppings & Croutons in der Löwenkopfterrine.

Ofenfrisches ganzes Spanferkel oder ganze Pute
serviert an hausgemachtem Apfelrotkraut, frischen Butterspätzle & hausgemachten böhmischen Semmelknödeln. Dazu reichen wir unsere würzige Brauwiesen-Jus.

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.

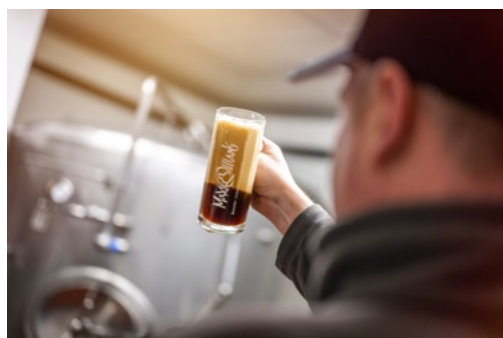


Bier-Tasting

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.

Ihr Team von den Maximilians Brauwiesen

Maximilians

JAHRESZEITEN VOLLER HIGHLIGHTS*



08.03.2026
AUSVERKAUFT
Brauweisen-Brunch



29.03.2026
AUSVERKAUFT
Brunch Vol. 2



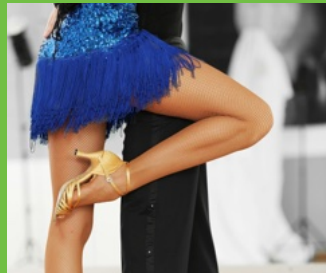
23.04.2026
Bockbier-
Anstich



14.05.2026
Vatertags-
Special



20.06.2026
Brauweisen
Flohmarkt



04.07.2026
Brauweisen
im Salsa Fieber



19.07.2026
Brauweisen BBQ
& Familienfest



08.08.2026
Rhein in Flammen -
Die Brauwiesen-Party



05.09.2026
Wiesn-
Special



14. - 18.10.2026
3-D
Krimi Dinner



29.11.2026, 06.12.26,
13.12.26 und 20.12.26
Advents-Brunch



Adventszeit 2026
Maximilians
Weihnachtsmarkt

Infos & Tickets

www.maximilians-brauweisen.de/eventkalender

*Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.

