

SPEZIALKARTE

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE KARTOFFELSUPPE 🌿	8	BRAUWIENEN-METT-BROT	9
Herzhaft und cremig, mit Sahnetopping und Croutons, heiß serviert in einer Löwenkopfterrine. Dazu Biertreberbrot.		Drei Scheiben Biertreberbrot mit hausgemachtem, würzigem Schweinemett und Zwiebeln.	
GULASCHSUPPE VOM RIND	9	KÄSE-TRIO 🌿	13
Hausgemacht und würzig, serviert in einer Löwenkopfterrine. Dazu Biertreberbrot.		Drei hausgemachte Spezialitäten: Wiesenrupfer, Obazda und Scharfer Käs. Serviert mit Brot und einer Laugenbrezel.	
		OFENFRISCHE LAUGENBREZEL 🌿	3

HAUPTGERICHTE AUS EIGNER HERSTELLUNG

PULLED BEEF	22	BRATWURSCHT IM RING	19
16 Stunden bei 92° geschmortes Pulled Beef, mit Pommes, Krautsalat und Kräuterdip. Wahlweise mit Chili-Cheese Pommes.	2	Halbgroße Bratwurst ca. 200 g vom Schwein aus eigener Herstellung, serviert auf Specksauerkraut & Kartoffelpüree, dazu reichen wir Senf.	
KNUSPRIGE SCHINKENHAXE	25	FLEISCHKÄSE	18
Frische Schweinhaxe (ca. 1.000 g) aus regionaler Schlachtung, saftig gegrillt und knusprig serviert auf Maximilians Biersoße. Dazu reichen wir Specksauerkraut und cremiges Kartoffelpüree.		Hausgemachter Fleischkäse vom Grill mit Spiegelei und wahlweise Pommes oder Bratkartoffeln. Dazu servieren wir Maximilians Biersoße.	
BOEUF BOURGUIGNON VOM MITTELBUG	25	BIERGULASCH	19
In Rotweinsoße geschmort, dazu Kartoffelpüree und Wildkräutersalat mit gepickelter gelber Bete an Balsamico-Honig-Dressing.		Hausgemachtes, würziges Gulasch vom Schwein mit Paprika und Zwiebeln. Dazu servieren wir Spätzle.	
MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“	18	MAXIMILIANS-KARTOFFEL-KRÄUTER-RÖSTI 🌿	18
Drei Matjesfilets mit Zwiebel-, Apfel- und Essig-gurkenstreifen in Sauerrahm. Dazu servieren wir Bratkartoffeln.		Hausgemachte Kartoffel-Kräuter-Rösti mit Kräuterquark. Serviert an buntem Pflücksalat mit Tomaten & feinen Zwiebeln an Essig-Öl-Dressing.	
SCHNITZEL WIENER ART	21	MÄLZERTELLER 🌿	17
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Zitrone, Pommes und einem Salat nach Wahl.		Bunter Salatkranz mit Tomaten, Zwiebeln und eingelegter gelber Bete, in der Mitte goldbraune Bratkartoffeln mit Spiegelei, dazu gegrillte Kirschtomaten und ein Dressing nach Wahl.	
CHAMPIGNONRAHM SCHNITZEL	23	PUTENSTEAK IM SALATNEST	19
Paniertes Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce, Pommes oder Bratkartoffeln und einem Salat nach Wahl.		Kleine Putensteaks vom Grill auf einem Nest aus bunten Pflücksalaten mit Tomaten, feinen Zwiebeln & Sonnenblumenkernen. Dazu ein Dressing nach Wahl & Biertreberbrot.	
ZWIEBELSCHNITZEL	23	PUTENSTEAK VOM GRILL	25
Paniertes Schnitzel vom Schwein an Zwiebelsoße, Pommes oder Bratkartoffeln und einem Salat nach Wahl.		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	
BRAUMEISTERSCHNITZEL	24		
Paniertes Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit gebratenem Dörrfleisch & Gouda. Serviert an Pommes oder Bratkartoffeln, Wurstblume, Maximilians Biersoße und einem Salat nach Wahl.			
CURRYWURSCHT IM RING	18		
Halbgroße Bratwurst ca. 200 g vom Schwein aus eigener Herstellung mit Maximilians hausgemachter Curry-Soße & Pommes.			

VEGETARISCH = 🌿

Wähle eines unserer hausgemachten Dressings:

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

SÜSSES HINTERHER & ZWISCHENDURCH

HAUSGEBACKENER COOKIE	8	SCHOKO	5
mit Bourbon-Vanilleeis.		Zwei Kugeln Bourbon Vanilleeis mit hausgemachter Schokoladensoße, Schokosplittchen & Sahne.	

Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.



HAUSGEBRAUTES OHNE FILTER

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

OFFENE WEINE

RIESLING TROCKEN QBA	0.2 l	7	CUVÉE ROT	0.2 l	8
RIESLING FEINHERB QBA	0.2 l	7	WEINSCHORLE	0.2 l	6
RIESLING MILD QBA	0.2 l	7	APFELWEIN	0.3 l	5
GRAUBURGUNDER	0.2 l	8	APFELWEINSCHORLE	0.3 l	6
ROSÉ	0.2 l	7			

SEKT & PROSECCO

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

HOCHPROZENTIGES

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

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	SAFTSCHORLE	0.4 l	5.2
AFRI COLA LIGHT	0.4 l	4.8	APFELSAFT NATURTRÜB		
BLUNA ORANGE	0.4 l	4.8	MARACUJA NEKTAR		
BLUNA ZITRONE	0.4 l	4.8	RHABARBER NEKTAR		
BLUNA MIX	0.4 l	4.8	SCHWARZE JOHANNISBEERE		
RHODIUS APFELSCHORLE	0.4 l	4.8	BITTERLIMONADEN	0.2 l	3.5
RHODIUS GOURMET	0.25 l 0.75 l	3.3 7.5	BITTER LEMON		
CLASSIC / MEDIUM / NATURELLE			TONIC WATER		
SÄFTE	0.2 l	3.5	GINGER ALE		
APFELSAFT NATURTRÜB			VULKAN BRAUEREI		
MARACUJA NEKTAR			ALKOHOLFREIES BIO WEIZEN vom Fass	0.5 l	6
RHABARBER NEKTAR			ALKOHOLFREIES BIO WEIZEN Mix Grapefruit	0.33 l	4.7
BANANEN NEKTAR			ALKOHOLFREIES BIO HELLES	0.33 l	4.7
SCHWARZE JOHANNISBEERE			ALKOHOLFREIES BIO NATUR-RADLER	0.33 l	4.7
			ALKOHOLFREIES BIO HAZY IPA	0.33 l	4.7
			MALZBIER	0.3 l	4.5

Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.