

MAXI@DILLIAN

BRAUEREI · SCHAMOTTSCHLÖSSCHEN · LAHNSTEIN

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

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!

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!

**Blick in die
Brauerei**



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.



WURSCHHANDWERK 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

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

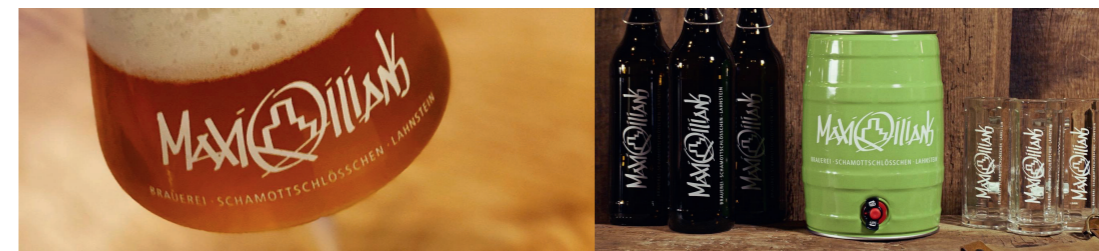
FASSFRISCH AUF DEN TISCH ZUM SELBST-ZAPFEN

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 Sulfite, BROT: Gluten = Weizen & Roggen	9	BRAUWIESEN-METT-BROT hausgemacht BROT: Gluten = Weizen & Roggen	9
HAUSGEMACHTE KARTOFFELSUPPE 🌱 hausgemacht Lakto-Vegetarisch Sellerie, Sulfite, BROT: Gluten = Weizen & Roggen, TOPPING: Laktose, Croutons = Gluten	8	KÄSE-TRIO 🌱 Lakto-Vegetarisch Laktose, BROT: Gluten = Weizen & Roggen	13
BRAUERSTULLE 🌱 Gluten, Sulfite, Fisch	7	HAUSGEMACHTE WEIßWURST hausgemacht, Süßer Senf = Senf, Gluten = Weizen, Senf, Phosphat, BREZEL: Gluten = Weizen, Laktose	9
		OFENFRISCHE LAUGENBREZEL 🌱 Gluten = Weizen, Laktose Kann Spuren von Ei & Nüssen enthalten	3

SALAT, GEMÜSE & FISCH

Wähle eines unserer hausgemachten Dressings:
Joghurt-Kräuter-Dressing, Balsamico-Honig-Dressing, Essig-Öl-Dressing

PUTENSTEAK IM SALATNEST BROT: Gluten = Weizen & Roggen Dressing sind zusätzlich aufgeführt	19	MEDITERRANES GEMÜSEPFÄNNCHEN 🌱 Lakto-Vegetarisch QUARK hausgemacht: Laktose	19
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE IM SALATNEST 🌱 Lakto-Vegetarisch Laktose, Nüsse, Honig BROT: Gluten = Weizen & Roggen Dressing sind zusätzlich aufgeführt	25	GRATINIERTES SPÄTZLEPFÄNNCHEN 🌱 hausgemacht Ovo-Lakto-Vegetarisch Laktose, Ei, Gluten = Weizen	17
MÄLZERTELLER 🌱 Ovo-Vegetarisch Ei, Dressing sind zusätzlich aufgeführt	17	MAXIMILIANS-KARTOFFEL-KRÄUTER-RÖSTI 🌱 hausgemacht Ovo-Lakto-Vegetarisch Ei, QUARK hausgemacht: Laktose	18
HAUSGEMACHTER WURSCHTSALAT Sulfite, Laktose, Senf	21	MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“ Sulfite, Laktose, Fisch	18

VEGETARISCH = 🌱

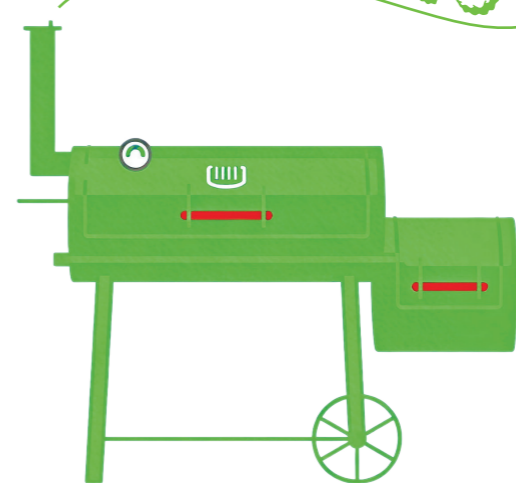
Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

SCHNITZEL

UNSER AUS DER REGION STAMMENDES SCHLACHTFRISCHES SCHWEINEFLEISCH WIRD HÄNDIG VOM METZGERMEISTER ZUGESCHNITTEN UND VON UNSEREN KÖCHEN FRISCH PANIERT & ZUBEREITET. ALLE SCHNITZEL WAHLWEISE MIT PFLÜCKSALAT ODER KRAUTSALAT.

SCHNITZEL WIENER ART hausgemacht; Ei, Gluten = Weizen DRESSING hausgemacht: Senf, Sulfite, Sellerie	21	MAXIMILIANS KRÜSTCHEN hausgemacht Ei, Gluten = Weizen, Speck: Natriumnitrit BROT: Gluten = Weizen & Roggen DRESSING hausgemacht: Senf, Sulfite, Sellerie	23
CHAMPIGNONRAHM SCHNITZEL hausgemacht; Eier, Gluten = Weizen Soße hausgemacht: Gluten, Sulfite, Sellerie Speck: Natriumnitrit Laktose, Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite DRESSING hausgemacht: Senf, Sulfite, Sellerie	23	BRAUMEISTERSCHNITZEL hausgemacht Laktose, Ei, Gluten = Weizen / Speck: Natriumnitrit Soße hausgemacht: Gluten, Sulfite, Sellerie DRESSING hausgemacht: Senf, Sulfite, Sellerie	24
ZWIEBELSCHNITZEL hausgemacht; Ei, Sellerie, Sulfite, Gluten = Weizen	23		

HIGHLIGHTS AUS DEM SMOKER



PULLED BEEF BURGER Gluten, Laktose, Sulfite, Soja Käsesoße: (Natriumphosphate, Natriumcitrate, E481, E450, E452), Emulgatoren (E471)	23
Wahlweise mit Chili-Cheese Pommes: Laktose, Soja, Sulfite	2
PULLED BEEF Laktose, Sulfite	22
Wahlweise mit Chili-Cheese Pommes: Laktose, Soja, Sulfite	2

BRAUWIESEN HIGHLIGHTS

MAXIMILIANS RIESENPFANNE Gluten, Laktose, Sulfite, Senf, Ei, Phosphat, Sellerie, Speck, Natriumnitrit	129	BRAUERPFANNE Brauerpfanne: Fleisch= Gluten Soße: Gluten, Sellerie, Sulfite Schnitzel: Ei, Gluten Kräuterbutter: Laktose Krautsalat: Sulfite	29
GANZES OFENFRISCHES SPANFERKEL ODER GANZE OFENFRISCHE PUTE Spanferkel: Gluten Soße: Sulfite, Gluten, Sellerie Sauerkraut: Speck (Natriumnitrit) Rotkohl: Sulfite, Speck (Natriumnitrit) Spätzle: Ei, Gluten Knödel: Laktose, Gluten, Ei Krautsalat: Sulfite		MAXIMILIANS RUMPSTEAK (250 G) Kräuterbutter: Laktose Sauce hausgemacht: Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite, Laktose	29
		Dazu empfehlen wir: Bratkartoffeln oder Pommes Chili-Cheese Pommes	5 7

FLEISCH- & WURSCHTSPEZIALITÄTEN AUS EIGNER HERSTELLUNG

KNUSPRIGE SCHINKENHAXE hausgemacht Senf, Soße hausgemacht: Gluten, Sulfite, Sellerie Sulfite, Laktose, Speck, Natriumnitrit, Gluten	25	BOEUF BOURGUIGNON VOM MITTELBUG Sulfite, Laktose, Sellerie	25
RINDERLEBER „BERLINER ART“ Gluten = Weizen Soße hausgemacht: Gluten, Sulfite, Sellerie PÜREE: Laktose	20	FLEISCHKÄSE Natriumnitrit, Phosphat, Senf, Ei Soße hausgemacht: Gluten, Sulfite, Sellerie	18
CURRYWURSCHE IM RING hausgemachte halbgroße Bratwurst Phosphat, Senf Soße hausgemacht: Gluten, Sulfite, Sellerie Speck: Natriumnitrit	18	BIERGULASCH hausgemacht Sulfite, SPÄTZLE: Ei, Gluten = Weizen	19
BRATWURSCHE IM RING hausgemachte halbgroße Bratwurst Phosphat, Senf, PÜREE: Laktose SAUERKRAUT: Speck: Natriumnitrit Speck: Natriumnitrit & Kartoffelpüree an Speck- Zwiebel-Soße & Brauwiesensenf, Laktose.	19	PUTENSTEAK VOM GRILL Laktose, Ei	25

BEILAGEN & EXTRAS

POMMES Vegan	5	PFEFFERSOÛE Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite, Laktose	3
CHILI-CHEESE POMMES Laktose, Soja, Sulfite	7	MAXIMILIANS BIERSOÛE Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite	3
BRATKARTOFFELN Vegan	5	ZWIEBELSOÛE Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite	3
KARTOFFELPÛREE Lakto-Vegetarisch, Laktose	5	KRÄUTERBUTTER Lakto-Vegetarisch, Laktose	3
BUTTERS PÄTZLE Ovo-Lakto-Vegetarisch, Ei, Gluten = Weizen, Laktose	5	KRÄUTERQUARK Lakto-Vegetarisch, Laktose	2
PFLÜCKSALAT BEILAGE Vegan	5	BUTTER Lakto-Vegetarisch, Laktose	1
KRAUTSALAT BEILAGE Vegan, Sulfite	5	KETCHUP ODER MAYONNAISE Eier	1
FRISCHES SPECKSAUERKRAUT Speck: Natriumnitrit	5	BRAUWIESENSENF Senf	1
CHAMPIGNONRAHMESOÛE Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite, Laktose, Speck: Natriumnitrit	3	ZWEI SCHEIBEN BIERTREBERBROT Gluten	1

SÜSSES HINTERHER & ZWISCHENDURCH

KARAMELL Lakto-Vegetarisch Laktose, Nüsse, SOSSE hausgemacht: Laktose, Nüsse, Soja, Ei, Gluten	5	SCHOKO Lakto-Vegetarisch Laktose, Ei, Soja, Gluten, SOSSE: Laktose	5
HAUSGEMACHTER WINDBEUTEL Gluten, Ei Soja, Nüsse, Laktose	9	HAUSGEBACKENER COOKIE Gluten, Ei, Laktose, Nüsse, Soja	8

KAFFEE & CO.

Für jeden Kaffee werden die verschiedenen Bohnensorten frisch gemahlen.

POTT KAFFEE Koffein	3	SAHNE Laktose	1.2
POTT CAPPUCCINO Koffein, Laktose	3.8	TEE GSCHWENDNER	4
LATTE MACCHIATO Koffein, Laktose	3.9	DARJEELING PUSSIMBING BIO	
ESPRESSO Koffein	2.1	ANIS-KÜMMEL-FENCHEL BIO	
ESPRESSO DOPPELT Koffein	3.9	PFEFFERMINZ BIO	
ESPRESSO MACCHIATO Koffein, Laktose	2.1	KAMILLE BIO	
WARME SCHOKOLADE Laktose	3.8	HEISS & INNIG	
WARME MILCH Laktose	3	CHINA WUYUAN JASMIN BIO	

ALKOHOLFREI

AFRI COLA mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, koffeinhaltig	0.4 l	4.8	SAFTSCHORLE APFELSAFT NATURTRÜB Antioxidationsmittel Ascorbinsäure	0.4 l	5.2
AFRI COLA LIGHT mit Farbstoff, mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle, mit Konservierungsstoff, koffeinhaltig	0.4 l	4.8	MARACUJA NEKTAR RHABARBER NEKTAR SCHWARZE JOHANNISBEERE		
BLUNA ORANGE mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, mit Konservierungsstoff	0.4 l	4.8	BITTERLIMONADEN BITTER LEMON Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, natürliches Citrusaroma mit anderen natürlichen Aromen, Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma Chinin, Stabilisator Johannisbrotkernmehl	0.2 l	3.5
BLUNA ZITRONE mit Konservierungsstoff	0.4 l	4.8	TONIC WATER Säuerungsmittel Citronensäure, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure		
BLUNA MIX mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, mit Konservierungsstoff	0.4 l	4.8	GINGER ALE natürlichen Aromen, Säuerungsmittel Citronensäure, Farbstoff E150d		
RHODIUS APFELSCHORLE	0.4 l	4.8	VULKAN BRAUEREI		
RHODIUS GOURMET CLASSIC / MEDIUM / NATURELLE	0.25 l 0.75 l	3.3 7.5	ALKOHOLFREIES BIO WEIZEN vom Fass	0.5 l	6
SÄFTE	0.2 l	3.5	ALKOHOLFREIES BIO WEIZEN Mix Grapefruit	0.33 l	4.7
APFELSAFT NATURTRÜB Antioxidationsmittel Ascorbinsäure			ALKOHOLFREIES BIO HELLES	0.33 l	4.7
MARACUJA NEKTAR			ALKOHOLFREIES BIO NATUR-RADLER	0.33 l	4.7
RHABARBER NEKTAR			ALKOHOLFREIES BIO HAZY IPA	0.33 l	4.7
BANANEN NEKTAR Antioxidationsmittel Ascorbinsäure			MALZBIER	0.3 l	4.5
SCHWARZE JOHANNISBEERE			Gluten-Gerste		

OFFENE WEINE

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

SEKT & PROSECCO

SEKT „TRADITION“ BRUT Sulfite	0.1 l 0.75 l	6 39	APEROL SPRITZ Sulfite, Chininhaltig. Enthält Farbstoff E110 und E124	0.2 l	8.5
SEKT „ROSÉ“ BRUT Sulfite	0.1 l 0.75 l	6 39	LIMONCELLO SPRITZ Sulfite	0.2 l	8.5
SEKT ALKOHOLFREI Sulfite	0.1 l 0.75 l	5 35	LIMONCELLO SPRITZ - ALKOHOLFREI Sulfite	0.2 l	8.5

HOCHPROZENTIGES

ALTE WILLIAMSBIERNE Feine Spirituose im Cognacfass gereift, 40 % vol. - Birkenhof	2 cl	4	WESTERWÄLDER KRÄUTERTROPFEN Feinherb, dezent bitter, ausbalancierte Kräutervielfalt, getrocknete Früchte, Halbbitter 32 % vol. - Birkenhof	2 cl	3.5
ALTE QUETSCH Feine Spirituose im Cognacfass gereift, 40 % vol. - Birkenhof	2 cl	4	KOWELENZER SCHÄNGELCHEN Quittenlikör 17,5 % vol. - Birkenhof	2 cl	3
ALTE MARILLE Feine Spirituose im Cognacfass gereift Gold, DLG 2020, 40 % vol. - Birkenhof	2 cl	4	WODKA Mild & Elegant 37,5 % vol. - Birkenhof	2 cl	3.5
HASELNUSS Feine Spirituose – elegant nussig Gold, DLG 2020, 40 % vol. - Birkenhof	2 cl	4	WODKA LEMON 4 cl Wodka 37,5 % vol. mit Thomas Henry Bitter Lemon Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, natürliches Citrusaroma mit anderen natürlichen Aromen, Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma Chinin, Stabilisator Johannisbrotkernmehl		7.5
WESTERWÄLDER OBSTLER Obstbrand aus Äpfeln und Birnen, 38 % vol. - Birkenhof	2 cl	3.5	WHISKEY COLA 4 cl Jack Daniel's 40 % vol. mit Afri Cola mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, koffeinhaltig		7.5
WESTERWÄLDER SÄUWATZ Kräuterlikör verfeinert mit Rum vollmundig, mild-wärmend, harmonisch, dezente Süße, 38 % vol. - Birkenhof	2 cl	3.5			

Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.



Maximilians
BRAUEREI • SCHMOTTSCHESSCHEN • 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 April 2026.

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-brauereien.de

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 Maximilians-Brauereien-Team

Gastlichkeit, das ist unser Bier!



Maximilians
BRAUEREI • SCHAMOTTLSCHLÖSSEN • 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 Räume
digital auf einen Blick...**

