



DIGITALE
SPEISEKARTE

MAXI @ DILLIAN

BRAUEREI · SCHAMOTTSCHLÖSSCHEN · LAHNSTEIN



Familie ... Tradition ... in dritter Generation!

Herzlich willkommen

auf den Maximilians Brauwiesen - Ihre Gasthausbrauerei -
(Mittel-)Rheinkilometer 587, Koblenz/Lahnstein

Lieber Gast,

herzlich willkommen auf den Maximilians Brauwiesen!

Danke für Ihr Vertrauen, danke für Ihre Besuche.

Mit Liebe & Herz möchten wir Ihren Besuch schön und genussvoll gestalten.

In den letzten Jahren mussten wir aufgrund pandemischer und wirtschaftlicher Herausforderungen viele für uns und unsere Mitarbeiter wichtige und wegweisende Entscheidungen treffen. Und in all diesen haben wir stets die Chance auf Verbesserung gesehen und genutzt. Unseren Einkauf haben wir für Qualität und kürzere Transportwege noch regionaler ausgelegt, als er schon war.

Nun gilt es weitere Ressourcen zu schonen! Dabei denken alle berechtigter Weise an Bodenschätze und

Energie. Doch auch die Ressource Mensch, Mitarbeiter gilt es weiterhin zu schützen und wertzuschätzen.

Auch auf die zukünftigen Herausforderungen blickend, möchten wir bereits heute vorausschauend handeln und gehen mit unserem Team für effizientere und nachhaltigere Gastlichkeit in die 4-Tage-Woche.

Wir freuen uns, Sie donnerstags bis sonntags und an Feiertagen auf den Brauwiesen willkommen heißen zu dürfen. Wir danken für Ihre Treue und den gegenseitigen respektvollen und wertschätzenden Umgang.

Ihre Familie Ohlig & Maximilians Team Gastlichkeit!

**Mit Herz,
für Leib & Seele**





Maximilians Bierhandwerk ohne Filter

*Seit 1991 braut Familie Ohlig
„ihr eigenes Bier“ – handwerklich,
ursprünglich & naturbelassen.*

Anfänglich, in Koblenz Moselweiß, in der 1. Kowelenzer Gasthausbrauerei, dem Maximilians Bräu. Dort wurden unser „Labbes“ (hell), unser „Levje“ (dunkel) und ein Maibock gebraut.

www.maximilians-brauwiesen.de

Biervideo ...

*Seit 1995 wird hier auf der grünen
(Brau)Wiese im Maximilians
Braustadl gebraut.*

Ein größeres Sudhaus, sowie eine größere Gär- & Lagerkapazität erlauben es uns heute unseren Gästen, neben den beliebten Hauptbieren Helles, Braunes & Wiesenweizen, eine Vielzahl von saisonalen Bierspezialitäten wie Winterweizen, Blondes Biest (Doppelbock), Vierkornbier, Märzen, Schwarzbier, Whiskybier, Maibock, Sommerweizen 2.8, Herbst Spezial, Pils, Honigbier & Nikolator (Doppelbock) zu den verschiedenen Jahreszeiten anzubieten.

Da sollte für jeden etwas dabei sein!

Na dann – Prost!



Maximilians

BRAUEREI • SCHAMOTTSCHESSCHEN • LAHNSTEIN



TRANSPARENZNACHWEIS

Was für uns und unsere langjährigen Lieferanten selbstverständlich ist! Frisch zubereitete hausgemachte Waren nachhaltig produziert.

UNSERE LIEFERANTEN

FLEISCHWAREN Horst Heidger GmbH & Co. KG / Julian Zimmer
OBST, GEMÜSE, SALAT Eierjupp / Frank Schmidt
POMMES McCain
BACKWAREN Bäckerei Hoefler
EIS Langnese / Paleta Berlin
BEDARFS- TROCKENWAREN Transgourmet Deutschland
GEWÜRZE Krakau & Söhne
SEKTE Sektellerei Ohlig Rüdesheim
WEINE Veinigte Weingüter von Schleinitz & Gerlachs Mühle
SPIRITUOSEN Birkenhof Brennerei
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE Rhodius Mineralbrunnen / Afri Cola
ALKOHOLFREIE BIERE Hachenburger Brauerei
MALZ Palatia Malz GmbH - Heidelberg
HOPFEN Glaabsbräu GmbH & Co. KG

BEILAGEN

BRATKARTOFFELN

Speck: Natriumnitrit

POMMES

PÜREE

Laktose, Sulfite

SPECKSAUERKRAUT hausgemacht

Speck: Natriumnitrit

SPÄTZLE

Gluten = Weizen, Ei

RÖSTI hausgemacht

Ei

KRÄUTERBUTTER hausgemacht

Laktose

JUS hausgemacht

Sellerie, Sulfite, Gluten-Weizen

PFEFFERSAUCE hausgemacht

Laktose, Sellerie, Sulfite, Gluten-Weizen

CHAMPIGNONRAHM hausgemacht

Laktose, Sellerie, Sulfite, Gluten-Weizen, Speck: Natriumnitrit

SPECKSAUCE hausgemacht

Sellerie, Sulfite, Senf, Gluten-Weizen, Speck: Natriumnitrit

KINDER

KINDERSPÄTZLE

Gluten = Weizen, Ei / SAUCE hausgemacht: Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite

MORITZ hausgemacht

Laktose, Eier, Gluten = Weizen / SAUCE hausgemacht: Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite

DONALD

HÜHNCHEN JUNIOR

Gluten = Weizen

HAUSGEMACHTE HALBGROBE BRATWURST

Phosphat, Senf / Püree: Laktose, Sulfite / SAUCE hausgemacht: Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite

CURRYWURSCHE IM RING

hausgemachte halbgroße Bratwurst

Phosphat, Senf / SAUCE hausgemacht: Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite, Speck: Natriumnitrit

KINDER POMMES

RÄUBERTELLER

PÄNZ EIS

Laktose / Smarties: Gluten = Weizen, Gerste, Laktose



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 %

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 %

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 %

MAXIMILIANS SAISONBIERE, BOCK & DOPPELBOCK

SIEHE AKTUELLE ZUSATZKARTE

PROBIERCHEN FÜR UNENTSCHLOSSENE

4 x 0,1 l Maximilians Bierspezialitäten zum probieren, Helles, Braunes, Weizen & unser aktuelles Saisonbier



DAS MACHT SIE AUS UNSERE BIERE

Aus besten Rohstoffen, handwerklich gebraut bekommen sie die Zeit, die es braucht, um in Gär- & Lagerkeller ihre Aromen zu entfalten & bekömmlich zu reifen.

Unsere Biere sind alle unbehandelt & naturbelassen. Soll heißen, sie werden weder filtriert noch erhitzt, um sie haltbar zu machen. So behalten sie alle ursprünglichen Geschmacks- und Inhaltsstoffe bis ins Glas und auf den Tisch.

(An alle Zuhause Genießer: aus diesem Grund sind unsere Biere auch nur gekühlt zu lagern)

Für die auf den Geschmack gekommenen bieten wir auch gerne eine kurzweilige Führung durch unsere kleine Brauerei, samt 2 ProBierchen, nach Terminabsprache für Gruppen ab 10 Personen bis ca. 35 Personen (p. Tour ca. 1 Stunde Zeit einplanen).

ZWISCHENDURCH & FÜR DEN KLEINEN HUNGER

GULASCHSUPPE VOM RIND hausgemacht

Sulfite, BROT: *Gluten = Weizen & Roggen*

KARTOFFELCREMESUPPE hausgemacht

Sellerie, Sulfite BROT: *Gluten = Weizen & Roggen*, TOPPING: *Laktose*

KNOBLAUCH RÖGGELCHEN hausgemacht

BROT: *Gluten = Weizen & Roggen*

SCHWEINEMETT hausgemacht

BROT: *Gluten = Weizen & Roggen*

OFENFRISCHE LAUGENBREZEL

Gluten = Weizen, Laktose

Kann Spuren von Ei & Nüssen enthalten

MAXIMILIANS OBATZTER HAUSGEMACHT

Laktose, BROT: *Gluten = Weizen & Roggen*

LAHNSTEINER WIESENROPFER hausgemacht

Laktose, BROT: *Gluten = Weizen & Roggen*

KÄSE BRETT

Laktose, BROT: *Gluten = Weizen & Roggen*

WEISSWURSCHT hausgemacht

Gluten = Weizen, Senf, Phosphat,

BREZEL: *Gluten = Weizen, Laktose*

Kann Spuren von Ei & Nüssen enthalten

HAUSGEMACHTER WURSCHTSALAT hausgemacht

Sulfite, BRATKARTOFFELN: Speck: **Natriumnitrit**

SALAT, GEMÜSE & FISCH

Wählen Sie eines unserer hausgemachten Dressings:

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

SALAT MAXIMILIAN

Laktose, Ei, Fisch

Schinken: **Natriumnitrit**

BROT: *Gluten = Weizen & Roggen*

Dressings sind zusätzlich aufgeführt

PUTENSTEAK IM SALATNEST

BROT: *Gluten = Weizen & Roggen*

Dressing sind zusätzlich aufgeführt

SCHOLLE IM SALATNEST

Fisch, Ei, Gluten = Weizen

BROT: *Gluten = Weizen & Roggen*

Dressing sind zusätzlich aufgeführt

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Laktose, Nüsse, Honig

BROT: *Gluten = Weizen & Roggen*

Dressing sind zusätzlich aufgeführt

MÄLZERTELLER

Ei, BRATKARTOFFELN: Speck: **Natriumnitrit**

Dressing sind zusätzlich aufgeführt

GEBRATENES SCHOLLENFILET

Fisch, Ei, Gluten = Weizen

QUARK: *Laktose*

MEDITERRANES GEMÜSEPFÄNNCHEN

QUARK hausgemacht: *Laktose*

GRATINIERTES SPÄTZLEPFÄNNCHEN

hausgemacht

Laktose, Ei, Gluten = Weizen

MAXIMILIANS-KARTOFFEL-KRÄUTER-RÖSTI

hausgemacht

Ei, QUARK hausgemacht: *Laktose*

HERING

Fisch, SAUCE hausgemacht: *Ei, Laktose*

JOGHURT-KRÄUTER-DRESSING hausgemacht

Senf, Laktose, Sulfite

BALSAMICO-HONIG-DRESSING hausgemacht

Senf, Sulfite, Honig

ESSIG-ÖL-DRESSING hausgemacht

Senf, Sulfite, Sellerie



GUTSCHEIN

VERSCHENKEN SIE GASTLICHKEIT!



WURSCHTHANDWERK 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 und bedarf keiner Trendbezeichnungen. Aus Liebe zum Handwerk, Respekt zum Produkt und Tradition werden in unserem Hause nicht nur die Fleischwaren selbst produziert.

Ihr Sascha Ohlig

Wurstvideo ...



www.maximilians-brauwiesen.de

FLEISCH- & WURSCHTSPEZIALITÄTEN

CURRYWURSCHT IM RING

hausgemachte halbgrobe Bratwurst

Phosphat, Senf

SAUCE hausgemacht:

Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite, Speck: **Natriumnitrit**

BRATWURSCHT IM RING

hausgemachte halbgrobe Bratwurst

Phosphat, Senf

PÜREE: *Laktose, Sulfite*

SAUERKRAUT: Speck: **Natriumnitrit**

SAUCE hausgemacht:

Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite, Speck: **Natriumnitrit**

MAXIMILIANS BLECHWURSCHT

hausgemachte halbgrobe Bratwurst

Phosphat, Senf, Sellerie, Sulfite, Laktose, Gluten

KNUSPRIGE SCHWEINEHAXE

AUS DEM OFEN hausgemacht

Senf

PÜREE: *Laktose, Sulfite*

SAUERKRAUT: Speck: **Natriumnitrit**

SAUCE hausgemacht:

Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite

FLEISCHKÄSE hausgemacht

Natriumnitrit, Phosphat

Senf

SAUCE hausgemacht:

Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite

RINDERLEBER

Gluten = Weizen

SAUCE hausgemacht:

Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite

PÜREE: *Laktose, Sulfite*

HAUSGEMACHTE LEBERKNÖDEL hausgemacht

Ei, Gluten = Weizen

SAUCE hausgemacht:

Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite

PÜREE: *Laktose, Sulfite* / Speck: **Natriumnitrit**

BRAUERGULASCH hausgemacht

Sulfite, Gluten

SPÄTZLE: *Ei, Gluten = Weizen*

RINDSGULASCH

Sulfite, Gluten

SPÄTZLE: *Ei, Gluten = Weizen*

SCHNITZEL

PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN

hausgemacht

Ei, Gluten = Weizen

DRESSING hausgemacht: *Senf, Sulfite, Sellerie*

PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT CHAMPIGNONRAHM

hausgemacht

Eier, Gluten = Weizen

SAUCE hausgemacht: Speck: **Natriumnitrit**

Laktose, Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite, Zwiebeln

DRESSING hausgemacht: *Senf, Sulfite, Sellerie*

PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT PFANNEN-ZWIEBEL-SAUCE

hausgemacht

Ei, Gluten = Weizen

SAUCE hausgemacht:

Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite

DRESSING hausgemacht: *Senf, Sulfite, Sellerie*

MAXIMILIANS KRÜSTCHEN

hausgemacht

Ei, Gluten = Weizen, Speck: Natriumnitrit

BROT: *Gluten = Weizen & Roggen*

DRESSING hausgemacht: *Senf, Sulfite, Sellerie*

BRAUMEISTERSCHNITZEL

hausgemacht

Laktose, Ei, Gluten = Weizen / Speck: Natriumnitrit

SAUCE hausgemacht: *Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite*

DRESSING hausgemacht: *Senf, Sulfite, Sellerie*

VOM GRILL

SUDPFANNE

BOHNEN hausgemacht: *Sellerie, Sulfite*

SAUCE hausgemacht:

Speck: **Natriumnitrit**

Laktose, Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite

PUTENSTEAK VOM GRILL

KRÄUTERBUTTER hausgemacht: *Laktose*

QUARK: *Laktose*

DRESSING hausgemacht: *Senf, Sulfite, Sellerie*

RUMPSTEAK VOM GRILL VOM ARGENTINISCHEN RIND MIT KRÄUTERBUTTER

KRÄUTERBUTTER hausgemacht: *Laktose*

DRESSING hausgemacht: *Senf, Sulfite, Sellerie*

RUMPSTEAK VOM GRILL VOM ARGENTINISCHEN RIND MIT MAXIMILIANS-PFEFFERRAHM-SAUCE

SAUCE hausgemacht:

Laktose, Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite

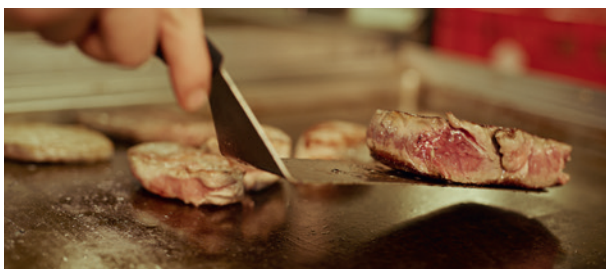
DRESSING hausgemacht: *Senf, Sulfite, Sellerie*

RUMPSTEAK VOM GRILL VOM ARGENTINISCHEN RIND MIT PFANNEN-ZWIEBEL-SAUCE

SAUCE hausgemacht:

Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite

DRESSING hausgemacht: *Senf, Sulfite, Sellerie*



Maximilians

BRAUEREI • SCHAMOTTSCHLOSSCHEN • LAHNSTEIN

SPEZIAL

MAXIMILIANS RIESEN-BRAUWIESENPFANNE

FLEISCHKÄSE hausgemacht:

Natriumnitrit, Phosphat

SCHNITZEL VOM SCHWEIN hausgemacht:

Eier, Gluten = Weizen

BOHNEN hausgemacht: Sellerie, Sulfite, Gluten = Weizen

SPÄTZLE: Ei, Gluten = Weizen

SAUCE hausgemacht:

Laktose, Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite

Speck: **Natriumnitrit**

MAXIMILIANS OFENFRISCHES SPANFERKEL

Gluten = Weizen, Laktose, Sellerie, Sulfite

SAUCE hausgemacht:

Gluten = Weizen, Sellerie, Sulfite

Speck: **Natriumnitrit**

SÜSSES HINTERHER & ZWISCHENDURCH

KARAMELL-STANGE

Laktose, Nüsse

SAUCE hausgemacht: Laktose, Nüsse

WARMER APFELSTRUDEL hausgemacht

Ei, Gluten = Weizen, Laktose, Schalenfrüchte: Mandeln

Sahne: Laktose

FRUCHT-STANGE

Laktose, Schwefeldioxid

SAUCE hausgemacht: Laktose

SCHOKO-STANGE

Laktose

SAUCE: Laktose

KAFFEE & CO.

Für jeden Kaffee werden die verschiedenen Bohnensorten frisch gemahlen.

POTT KAFFEE *Koffein*

POTT CAPPUCCINO *Koffein, Laktose*

LATTE MACCHIATO *Koffein, Laktose*

ESPRESSO *Koffein*

ESPRESSO DOPPELT *Koffein*

ESPRESSO MACCHIATO *Koffein, Laktose*

WARME SCHOKOLADE *Laktose*

WARME MILCH *Laktose*

SAHNE *Laktose*

TEE GSCHWENDNER

DARJEELING PUSSIMBING BIO

FENCHEL BIO

MINZE BIO

KAMILLE BIO

HEISS & INNIG

CHINA WUYUAN JASMIN BIO

ALKOHOLFREI

AFRI COLA

mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, koffeinhaltig

AFRI COLA OHNE ZUCKER

mit Farbstoff, mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle, mit Konservierungsstoff, koffeinhaltig

BLUNA ORANGE

mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, mit Konservierungsstoff

BLUNA ZITRONE

mit Konservierungsstoff

BLUNA MIX

mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, mit Konservierungsstoff

RHODIUS APFELSCHORLE

RHODIUS TAFELWASSER

RHODIUS GOURMET

MINERALWASSER, MEDIUM, NATURELL

VAIHINGER SÄFTE

BIO APFELSAFT -NATURTRÜB-

Antioxidationsmittel Ascorbinsäure

MARACUJA NEKTAR

RHABARBER NEKTAR

BANANEN NEKTAR

Antioxidationsmittel Ascorbinsäure

SCHWARZE JOHANNISBEERE

VAIHINGER SAFTSCHORLE

BIO APFELSAFT -NATURTRÜB-

Antioxidationsmittel Ascorbinsäure

MARACUJA NEKTAR

RHABARBER NEKTAR

SCHWARZE JOHANNISBEERE

THOMAS HENRY

BITTER LEMON

Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, natürliches Citrusaroma mit

anderen natürlichen Aromen, Säuerungsmittel Citronensäure, Aroma

Chinin, Stabilisator Johannisbrotkernmehl

TONIC WATER

Säuerungsmittel Citronensäure, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure

GINGER ALE

natürlichen Aromen, Säuerungsmittel Citronensäure, Farbstoff

E150d

ALKOHOLFREIES WEIZEN *Gluten-Gerste*

ALKOHOLFREIES BIER *Gluten-Gerste*

MALZBIER *Gluten-Gerste*

OFFENE WEINE DER VEREINIGTEN WEINGÜTER VON SCHLEINITZ & GERLACHS MÜHLE

RIESLING TROCKEN QBA

Trocken und erfrischend – säurearm, 11,5 % vol.

Sulfite

RIESLING FEINHERB QBA

Leichter Riesling mit dezenter Fruchtsüße – säurearm, 11,5 % vol.

Sulfite

RIESLING MILD QBA

Fruchtiger, milder Riesling – säurearm, 11,5 % vol.

Sulfite

GRAUBURGUNDER

Aromatisch-cremiger Burgunder mit angenehm weicher Säure, 12,5 % vol.

Sulfite

ROSÉ

Terrassenwein, unser fruchtig leichtes Sommergegnüßen, 11 % vol.

Sulfite

CUVÉE ROT

Eine kräftige Cuvée mit weichem Körper und feinem Fruchtspiel, 12,5 % vol.

Sulfite

WEINSCHORLE

Sulfite

APFELWEIN

5,5 % vol.

Sulfite

APFELWEINSCHORLE

Sulfite

SEKT & PROSECCO DER SEKTKELLEREI OHLIG - RÜDESHEIM

PICCOLO TROCKEN

klassische Cuvée ausgesuchter Jahrgangsweine trocken, 11,5 % vol. & 5,5 % Säure

Sulfite

SEKT TROCKEN

klassische Cuvée ausgesuchter Jahrgangsweine trocken, 11,5 % vol. & 5,5 % Säure

Sulfite

RIESLING SECCO “HERR ERNST“

Perlwein, Pfalz, Riesling, trocken, 11,5 % vol. & 8,3 % Säure

Sulfite

ROSÉ SECCO “FRÄULEIN MINNA“

Perlwein, Pfalz, Pinot Noir Rose, trocken, 10,0 % vol. & 5,3 % Säure

Sulfite

APEROL SPRITZ

Aperol, Soda, Riesling Secco & Orange

Sulfite, Chininhaltig. Enthält Farbstoff E110 und E124

CASSIS SPRITZ

fruchtig-herb, schwarze Johannisbeere und ein Spritzer Jamaika

Rum, mit Pinot Noir Rose Secco, Soda und Eis

Sulfite

HOCHPROZENTIGES AUS DER BIRKENHOF BRENNEREI

MAXIMILIANS BIERBRAND

100 % Destillat aus hellem Brauwiesen-Bier
Spirituose, 38 % vol.

MAXIMILIANS BIERLIKÖR

Grundlage des feinwürzigen Likörs ist der Maximilians-Bierbrand
Likör, 25 % vol.

WILLIAMSBIRNENBRAND

Voluminöser Geschmack mit mildem Abgang
Gold 2021 | DLG, Gold 2021, Edelbrand 42 % vol

LÖHRPFLAUMENBRAND

opulente Frucht, dezente Steinton im Cognacfass gereift - mind. 3
Jahre Gold 2021, Edelbrand 40 % vol.

EDELWACHHOLDER

feine Zitrusnote mit harzigen Komponenten Edelbrand 38 % vol.

WESTERWÄLDER OBSTLER

Obstbrand aus Äpfeln und Birnen, 38 % vol.

ALTE QUETSCH

Feine Spirituose im Cognacfass gereift, 40 % vol.

ALTE MARILLE

Feine Spirituose im Cognacfass gereift Gold, DLG 2020, 40 % vol.

HASELNUSS

Feine Spirituose - elegant nussig Gold, DLG 2020, 40 % vol.

WESTERWÄLDER SÄUWATZ

Kräuterlikör verfeinert mit Rum

vollmundig, mild-wärmend, harmonisch, dezente Süße 38 % vol.

KRÄUTER TROPFEN

feinherb, dezent bitter, ausbalancierte Kräutervielfalt, getrocknete
Früchte, Halbbitter 32 % vol.

KOWELENZER SCHÄNGELCHEN

Quittenlikör 17,5 % vol.

WODKA

Mild & Elegant 37,5 % vol.

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

WHISKEY COLA

4 cl Jack Daniel's 40 % vol. mit Afri Cola

mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, koffeinhaltig



TRANSPARENZ

Alle Informationen zur Herstellung, Herkunft, **Zusatzstoffen und Allergenen** finden Sie im Servicebereich auf unserer Webseite.



Preise verstehen sich inkl. MwSt und Service.
Gültig ab Mai 2023.

Zeit für Gastlichkeit!

Frühling, Sommer, Herbst oder Winter! Wir sind **das ganze Jahr** für Sie da.

Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage, oder unserer Facebook oder Instagramseite.

Ihren Platz für Gastlichkeit können Sie sowohl im Innen- wie auch im Außenbereich reservieren.

Sie erreichen uns **telefonisch unter 02621 926060** oder via **WhatsApp 0171 2257407**.

Nähere Infos zu uns ...

www.maximiliansbrauwiesen.de

Gastlichkeit, das ist unser Bier!





über 25 Jahre Team Gastlichkeit!

Wir sind stolz auf unser Team, das täglich mit Herz für Ihre Zufriedenheit arbeitet & unsere Gastlichkeit lebt.

Wir erhalten und fördern was vieler Orts durch Digitalisierung und Effizienz in den Hintergrund tritt oder gar ganz in Vergessenheit gerät – soziale & emotionale Beziehungen gepaart mit Fachkompetenz.

In den Bereichen Brauerei, Metzgerei & Küche beschäftigen wir noch die seltene Spezies der Meister und Gesellen die täglich ihr gelerntes Handwerk für die Zufriedenheit unserer Gäste einsetzen.

Wir beschäftigen nicht nur Mitarbeiter – bei uns arbeiten Charaktere.

Unsere zahlreichen Stammgäste dürfen wir in ihren unterschiedlichsten Lebensphasen begleiten – mit Ihnen fröhlich, aber auch traurig sein. Ebenso ist es eine täglich positive Herausforderung neue Menschen und deren Bedürfnisse kennenzulernen und einzuschätzen.

Genau das ist es was uns mit Freude erfüllt und die Geschichten, die unser Haus seit nunmehr 27 Jahren erzählt.

*Wir lieben das Handwerk,
Ihre Familie Ohlig*



Maxi Ohlig

BRAUEREI • SCHAMOTTSCHLOSSCHEN • LAHNSTEIN

