



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](http://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 • SCHAMOTTLSCHLÖSCHEN • LAHNSTEIN



## BIERHANDWERK FÜR ZUHAUSE

### MAXIMILIANS ORIGINAL BÜGELVERSCHLUSSFLASCHE

Unsere original 1 l Bügelverschlussflasche ist nach dem Kauf Ihr Eigentum. Sie können diese jederzeit wieder mit unseren hausgebrauten Bierspezialitäten befüllen lassen.

1 l Bügelverschlussflasche 6.80 €  
zuzüglich Füllung

### MAXIMILIANS 5L DOSE

Maximilians naturtrübe Bierspezialitäten in der 5 l Dose. Fass-frisch & eisgekühlt für Zuhause & Unterwegs.

5 l Dose 18.50 €  
Saisonbiere 21.00 €

### FÄSSER & NACHFÜLLUNGEN FÜR ZUHAUSE

Zu den kleinen Bügelverschlussflaschen und den 5 l Dosen erhalten Sie unsere Biere auch in 10, 15, 20 & 30 l Fässern für Ihr Fest. Helles, Braunes, Wiesen Weizen und Saisonbiere.

Literpreis außer Haus 3.70 €  
Literpreis (Saisonbiere) außer Haus 4.20 €

### IN DIESEN GLÄSERN SCHMECKT'S AUCH ZUHAUSE

<b>BIERSEIDEL</b>	0,3 l	3.00 €	0,5 l	4.00 €
<b>WEIZENGLAS</b>	0,3 l	3.00 €	0,5 l	4.00 €
<b>GENUSSGLAS</b>			0,2 l	4.50 €

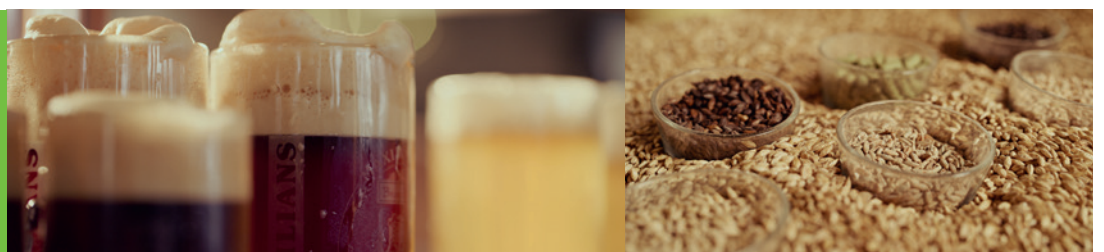


## GUTSCHEIN

VERSCHENKEN SIE GASTLICHKEIT!



Gastlichkeit, das  
ist unser Bier!





## 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 %

0.3 l	3.30 €
0.5 l	5.20 €
1.0 l	9.50 €

### 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 %

0.3 l	3.30 €
0.5 l	5.20 €
1.0 l	9.50 €

### 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 %

0.3 l	3.30 €
0.5 l	5.20 €

## FASSFRISCH AUF DEN TISCH ZUM SELBST-ZAPFEN

<b>10 LITER HELLES ODER BRAUNES</b>	86,- €
<b>15 LITER HELLES ODER BRAUNES</b>	124,- €
<b>20 LITER HELLES ODER BRAUNES</b>	162,- €

➔ AUF VORBESTELLUNG (4 WERKTAGE) ⬅

### MAXIMILIANS SAISONBIERE, BOCK & DOPPELBOCK SIEHE AKTUELLE ZUSATZKARTE

0.2 l	2.50 €
0.3 l	3.50 €
0.5 l	5.80 €

### PROBIERCHEN FÜR UNENTSCHLOSSENE

5.80 €  
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

<b>GULASCHSUPPE VOM RIND</b> würzig & hausgemacht in der Löwenkopfterrine serviert. Dazu reichen wir ein ofenfrisches Röggelchen.	8.30 €	<b>SCHWEINEMETT RÖGGELCHEN</b> hausgemacht, auf ofenfrischem Röggelchen. Garniert mit roten Zwiebeln.	10.50 €
<b>KARTOFFELCREMESUPPE</b> hausgemachte Kartoffelcremesuppe mit Sahnetopping & Croutons in der Löwenkopfterrine serviert. Dazu reichen wir ofenfrisches Brot.	6.90 €	<b>KÄSE TRIO</b> hausgemacht Wiesenrupfer, Obazter & Scharfer Käs Dazu reichen wir Brot und eine Laugenbrezel.	11.50 €
<b>KNOBLAUCH RÖGGELCHEN</b> Röggelchen mit Olivenöl & Knoblauch im Ofen gebacken und mit frischer Kresse garniert.	6.90 €	<b>OFENFRISCHE LAUGENBREZEL</b>	2.30 €

## SALAT, GEMÜSE & FISCH

Wählen Sie eines unserer hausgemachten Dressings:

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

<b>SALAT MAXIMILIAN</b> bunte Pflücksalate mit gehobeltem Gouda, Streifen vom gekochten Hinterschinken, Thunfisch, Ei, Tomate & feinen Zwiebeln. Dazu ein Dressing Ihrer Wahl & ofenfrisches Ciabatta.	16.50 €	<b>MEDITERRANES GEMÜSEPFÄNNCHEN</b> Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Drillingskartoffeln, rote Zwiebeln & frische Champignons mit frischem Rosmarin, grobem Meersalz, Sonnenblumenkernen & Olivenöl scharf angebraten. Dazu ein würziger Dip. Im heißen Pfännchen serviert.	18.50 €
<b>PUTENSTEAK IM SALATNEST</b> kleine Putensteaks vom Grill auf einem Nest aus bunten Pflücksalaten mit Tomaten, feinen Zwiebeln & Sonnenblumenkernen. Dazu ein Dressing Ihrer Wahl & ofenfrisches Ciabatta.	18.50 €	<b>GRATINIERTES SPÄTZLEPFÄNNCHEN</b> Spätzle mit Lauch, Zwiebeln & Tomatenwürfeln angeschwenkt, mit Sahne & Käse gratiniert und im heißen Pfännchen serviert.	16.50 €
<b>MÄLZERTELLER</b> Kranz aus bunten Pflücksalaten mit Tomaten und feinen Zwiebeln. Ein Dressing Ihrer Wahl. Gefüllt mit Bratkartoffeln mit Speck unter einem Spiegelei an gegrillten Kirschtomaten.	17.50 €	<b>MAXIMILIANS-KARTOFFEL-KRÄUTER-RÖSTI</b> hausgemachte Kartoffel-Kräuter-Rösti mit würzigem Dip. Serviert an buntem Pflücksalat mit Tomaten & feinen Zwiebeln an Essig-Öl Dressing.	16.50 €



### 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

### Wurschtvideo ...



[www.maximilians-brauwiesen.de](http://www.maximilians-brauwiesen.de)

## FLEISCH- & WURSCHTSPEZIALITÄTEN

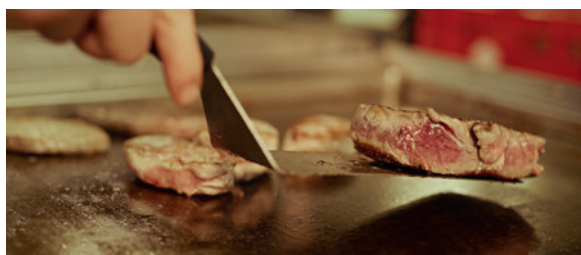
<b>SUDPFANNE</b> kleines Rindersteak, Schweinerückensteak & Schweinefiletmedaillon mit Kidneybohnen, Maiskolben, Bratkartoffeln, Pommes, Wurstblume, Kräuterbutter & Maximilians-Pfefferahm-Bierlikör-Sauce in der Pfanne serviert.	25.90 €	<b>CURRYWURSCHT IM RING</b> halbgrobe Bratwurst vom Schwein aus eigener Herstellung mit Maximilians Curry-Sauce & Pommes.	16.50 €
<b>KNUSPRIGE SCHWEINEHAXE AUS DEM OFEN</b> auf einer Malzbier-Bratensauce an frischem Specksauerkraut, Kartoffelpüree mit Zwiebel-Lauch-Schmelze & Brauwiesensenf.	22.90 €	<b>BRATWURSCHT IM RING</b> halbgrobe Bratwurst vom Schwein aus eigener Herstellung, serviert auf Specksauerkraut & Kartoffelpüree an Speck-Zwiebel-Sauce & Brauwiesensenf.	16.50 €
<b>RINDSGULASCH</b> aus der Keule, zart geschmort. Dazu reichen wir Spätzle.	22.90 €	<b>FLEISCHKÄSE</b> aus eigener Herstellung vom Grill, mit Spiegelei an Pommes oder Bratkartoffeln & Malzbier-Bratensauce.	15.90 €
<b>MAXIMILIANS BLECHWURSCHT</b> Stück halbgrobe Blechwurst vom Schwein aus eigener Herstellung, auf Kidneybohnen mit Pommes, Jalapeños, Paprika & Käse überbacken. Im heißen Pfännchen serviert.	18.50 €	<b>HAUSGEMACHTE LEBERKNÖDEL</b> mit Speck-Zwiebel-Sauce, auf frischem Specksauerkraut & Kartoffelpüree.	15.90 €
<b>RINDERLEBER</b> >>Berliner Art<< mit glasierten Zwiebeln, Apfelspalten & Bratensauce auf Kartoffelpüree.	18.50 €	<b>BRAUERGULASCH</b> hausgemachtes, würziges Gulasch vom Schwein. Dazu reichen wir Spätzle.	15.90 €

## SCHNITZEL

UNSER AUS DER REGION STAMMENDES SCHLACHTFRISCHES SCHWEINEFLEISCH WIRD HÄNDIG VOM METZGERMEISTER ZUGESCHNITTEN UND VON UNSEREN KÖCHEN FRISCH PANIERT & ZUBEREITET.

Sind die Augen größer als der Hunger? Gerne können Sie nicht verzehrte Speisen in unserem Hause einpacken. Unsere ‚viel geschätzten‘ Schnitzel erhalten Sie ab sofort gleich in einer kleineren Variante.

<b>SCHNITZEL WIENER ART</b> 2 PANIERTE SCHNITZEL VOM SCHWEIN 19.50 € 1 PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN - KLEIN 16.50 € mit Zitrone, Pommes oder Bratkartoffeln & Pflücksalat.		<b>MAXIMILIANS KRÜSTCHEN</b> 2 PANIERTE SCHNITZEL VOM SCHWEIN 21.90 € 1 PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN - KLEIN 18.90 € auf einem Röggelchen, unter einem Spiegelei, mit gegrillten Kirschtomaten & Speckstreifen. Serviert an buntem Pflücksalat mit Tomaten & feinen Zwiebeln an Essig-Öl Dressing.	
<b>JÄGERSCHNITZEL</b> 2 PANIERTE SCHNITZEL VOM SCHWEIN 21.90 € 1 PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN - KLEIN 18.90 € an Champignonrahm, Pommes oder Bratkartoffeln & Pflücksalat.		<b>BRAUMEISTERSCHNITZEL</b> paniertes Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit gebratenem Dörrfleisch & Gouda. Serviert an Pommes oder Bratkartoffeln, Malzbier-Bratensauce & Pflücksalat.	21.90 €
<b>ZWIEBELSCHNITZEL</b> 2 PANIERTE SCHNITZEL VOM SCHWEIN 21.90 € 1 PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN - KLEIN 18.90 € an Zwiebelsauce, Pommes oder Bratkartoffeln & Pflücksalat.			



Maximilians

BRAUEREI · SCHAMOTTSCHLÖSCHEN · LAHNSTEIN

## SPEZIAL

### MAXIMILIANS RIESEN-BRAUWIESENPFANNE

AB 4 PERSONEN

p. Person 22.90 €

kleines Rindersteak, Schweinefiletmedaillon, kleines Schweineschnitzel, Fleischkäse, Metzger-Hacksteak, Pommes, Bratkartoffeln, Spätzle, Kidneybohnen, Maiskolben, Grilltomate, grüne Bohnen, Wurstblume und Kräuterbutter. Dazu servieren wir hausgemachte Malzbier-Bratensauce & Champignonrahmsauce.

### MAXIMILIANS OFENFRISCHES SPANFERKEL

AB 10 PERSONEN

p. Person 29.90 €  
auf Vorbestellung (5 Werktage)

ofenfrisches, knuspriges Spanferkel.  
Serviert mit mediterranem Gemüse, Rosmarin Risolee-kartoffeln, hausgemachtem Speckkartoffelsalat & Krautsalat. Dazu reichen wir eine würzige Spanferkeljus.

## SÜSSES HINTERHER & ZWISCHENDURCH

### KARAMELL-STANGE

4.90 €

2 Kugeln Bourbon Vanilleeis mit hausgemachter Karamellsauce, kandierten Nüssen & Sahne.

### FRUCHT-STANGE

4.90 €

2 Kugeln Bourbon Vanilleeis mit hausgemachter Mango-Maracuja-Sauce & Sahne.

### WINDBEUTEL

8.90 €

Hausgemacht. Gefüllt mit Bourbon Vanilleeis & Sahne, an lauwarmen Kirschen

### SCHOKO-STANGE

4.90 €

2 Kugeln Bourbon Vanilleeis mit Schokoladensauce, Schokosplittern & Sahne.

## KAFFEE & CO.

Für jeden Kaffee werden die verschiedenen Bohnensorten frisch gemahlen.

### POTT KAFFEE

3.00 €

### POTT CAPPUCCINO

3.80 €

### LATTE MACCHIATO

3.90 €

### ESPRESSO

2.10 €

### ESPRESSO DOPPELT

3.90 €

### ESPRESSO MACCHIATO

2.10 €

### WARME SCHOKOLADE

3.80 €

### WARME MILCH

3.00 €

### SAHNE

0.90 €

### TEE GSCHWENDNER

3.00 €

DARJEELING PUSSIMBING BIO

FENCHEL BIO

MINZE BIO

KAMILLE BIO

HEISS & INNIG

CHINA WUYUAN JASMIN BIO

## ALKOHOLFREI

### AFRI COLA

0.3 l 3.30 €

### AFRI COLA OHNE ZUCKER

0.3 l 3.30 €

### BLUNA ORANGE

0.3 l 3.30 €

### BLUNA ZITRONE

0.3 l 3.30 €

### BLUNA MIX

0.3 l 3.30 €

### RHODIUS APFELSCHORLE

0.3 l 3.30 €

### RHODIUS TAFELWASSER

0.2 l 2.10 €

0.3 l 3.10 €

### RHODIUS GOURMET

0.25 l 3.10 €

MINERALWASSER, MEDIUM, NATURELL

0.75 l 6.50 €

### VAIHINGER SÄFTE

0.2 l 3.50 €

BIO APFELSAFT -NATURTRÜB-  
MARACUJA NEKTAR  
RHABARBER NEKTAR  
BANANEN NEKTAR  
SCHWARZE JOHANNISBEERE

### VAIHINGER SAFTSCHORLE

0.5 l 5.90 €

BIO APFELSAFT -NATURTRÜB-  
MARACUJA NEKTAR  
RHABARBER NEKTAR  
SCHWARZE JOHANNISBEERE

### THOMAS HENRY

0.2 l 3.50 €

BITTER LEMON  
TONIC WATER  
GINGER ALE

### ALKOHOLFREIES WEIZEN

0.5 l 5.30 €

### ALKOHOLFREIES BIER

0.3 l 3.50 €

0.5 l 5.30 €

### MALZBIER

0.3 l 3.50 €

0.5 l 5.30 €

Naturbelassene  
Frische auf die  
Tische!





## OFFENE WEINE DER VEREINIGTEN WEINGÜTER VON SCHLEINITZ & GERLACHS MÜHLE

<b>RIESLING TROCKEN QBA</b>	0.2 l	5.50 €	<b>ROSÉ</b>	0.2 l	6.50 €
Trocken und erfrischend – säurearm, 11,5 % vol.			Terrassenwein, unser fruchtig leichtes Sommervergnügen, 11 % vol.		
<b>RIESLING FEINHERB QBA</b>	0.2 l	5.50 €	<b>CUVÉE ROT</b>	0.2 l	6.00 €
Leichter Riesling mit dezenter Fruchtsüße – säurearm, 11,5 % vol.			Eine kräftige Cuvée mit weichem Körper und feinem Fruchtspiel, 12,5 % vol.		
<b>RIESLING MILD QBA</b>	0.2 l	5.50 €	<b>WEINSCHORLE</b>	0.2 l	4.90 €
Fruchtiger, milder Riesling – säurearm, 11,5 % vol.			<b>APFELWEIN</b>		
<b>GRAUBURGUNDER</b>	0.2 l	7.00 €	5,5 % vol.		
Aromatisch-cremiger Burgunder mit angenehm weicher Säure, 12,5 % vol.			<b>APFELWEINSCHORLE</b>	0.3 l	4.30 €

## SEKT & PROSECCO DER SEKTKELLEREI OHLIG - RÜDESHEIM

<b>PICCOLO TROCKEN</b>	0.2 l	6.90 €	<b>ROSÉ SECCO "FRÄULEIN MINNA"</b>	0.75 l	23.00 €
klassische Cuvée ausgesuchter Jahrgangsweine trocken, 11,5 % vol. & 5,5 % Säure			Perlwein, Pfalz, Pinot Noir Rose, trocken, 10,0 % vol. & 5,3 % Säure		
<b>SEKT TROCKEN</b>	0.75 l	23.00 €	<b>APEROL SPRITZ</b>	0.2 l	7.50 €
klassische Cuvée ausgesuchter Jahrgangsweine trocken, 11,5 % vol. & 5,5 % Säure			Aperol, Soda, Riesling Secco & Orange		
<b>RIESLING SECCO "HERR ERNST"</b>	0.75 l	23.00 €	<b>CASSIS SPRITZ</b>	0.2 l	7.50 €
Perlwein, Pfalz, Riesling, trocken, 11,5 % vol. & 8,3 % Säure			fruchtig-herb, schwarze Johannisbeere und ein Spritzer Jamaika Rum, mit Pinot Noir Rose Secco, Soda und Eis		

## HOCHPROZENTIGES AUS DER BIRKENHOF BRENNEREI

<b>WILLIAMSBIRNENBRAND</b>	2 cl	4.00 €	<b>WESTERWÄLDER SÄUWATZ</b>	2 cl	3.50 €
Voluminöser Geschmack mit mildem Abgang Gold 2021   DLG, Gold 2021, Edelbrand 42 % vol.			Kräuterlikör verfeinert mit Rum vollmundig, mild-wärmend, harmonisch, dezente Süße, 38 % vol.		
<b>EDELWACHHOLDER</b>	2 cl	3.50 €	<b>KRÄUTER TROPFEN</b>	2 cl	3.00 €
feine Zitrusnote mit harzigen Komponenten Edelbrand 38 % vol.			feinherb, dezent bitter, ausbalancierte Kräutervielfalt, getrocknete Früchte, Halbbitter 32 % vol.		
<b>WESTERWÄLDER OBSTLER</b>	2 cl	3.00 €	<b>KOWELENZER SCHÄNGELCHEN</b>	2 cl	3.00 €
Obstbrand aus Äpfeln und Birnen, 38 % vol.			Quittenlikör 17,5 % vol.		
<b>ALTE QUETSCH</b>	2 cl	3.50 €	<b>WODKA</b>	2 cl	3.50 €
Feine Spirituose im Cognacfass gereift, 40 % vol.			Mild & Elegant 37,5 % vol.		
<b>ALTE MARILLE</b>	2 cl	3.50 €	<b>WODKA LEMON</b>		7.50 €
Feine Spirituose im Cognacfass gereift Gold, DLG 2020, 40 % vol.			4 cl Wodka mit Thomas Henry Bitter Lemon		
<b>HASELNUSS</b>	2 cl	3.50 €	<b>WHISKEY COLA</b>		7.50 €
Feine Spirituose - elegant nussig Gold, DLG 2020, 40 % vol.			4 cl Jack Daniel's mit Afri Cola		



Maximilian

BRAUEREI · SCHAMOTTLSCHLÖSCHEN · LAHNSTEIN



## TRANSPARENZ

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

Preise verstehen sich inkl. MwSt und Service.  
Gültig Januar & Februar 2024.



## 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.maximilians-brauwiesen.de](http://www.maximilians-brauwiesen.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 28 Jahren erzählt.

*Wir lieben das Handwerk,  
Ihre Familie Ohlig*



**MAXIMILIAN**

BRAUEREI • SCHAMOTTSCHESSCHEN • LAHNSTEIN

