

AUSGABE  
MÄRZ - OKTOBER 2016

**MAXIMILIANS**  
Brauereien

# HAUSGEBRAUTE BIERE & GUT ESSEN

Offizielle Bier- & SpeisENZEITUNG



**HERZLICH WILLKOMMEN ...**

auf den Maximilians-Brauereien,  
Ihrer Gasthausbrauerei in Lahnstein  
direkt am Rheinufer.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!  
Ihre Familie Ohlig  
& Maximilians Team Gastlichkeit



*GASTLICHKEIT! DAS IST UNSER BIER!*



**ZEIT FÜR GASTLICHKEIT!**  
Wir ‚konzentrieren‘ Zeit für  
Qualität & Zufriedenheit.

Mittwochs, donnerstags, freitags, samstags,  
sonntags, sowie an und vor Feiertagen, sind die  
Maximilians Brauereien ab 11.00 h für Sie geöffnet.  
Freitags & samstags und vor Feiertagen sind wir  
geme bis 01.00 h & mittwochs, donnerstags,  
sonntags und an Feiertagen bis 24.00 h für Sie da.  
(bei Feierlichkeiten nach Absprache)

Unsere Küche ist durchgehend  
von 11.30 h bis 22.00 h für Sie geöffnet.

Unser Büro ist von Montag bis Freitag  
von 09.00 bis 17.00 h für Sie da.  
Sie erreichen uns unter T. 02621-926060  
info@maximilians-brauereien.de

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



ZEIT FÜR GASTLICHKEIT! MI, DO, FR, SA, SO,

» Ab 11.30 Uhr durchgehend warme Küche

## MAXIMILIANS SAISON BIERE



Unser WINTER-WEIZEN im Januar

Unser VIERKORNBIER im Februar



Unser MÄRZEN im März

Unser WHISKYBIER im April



Unser MAIBOCK im Mai

Unser SOMMER WEIZEN 2.8 in den Sommermonaten



Unser PILS im September

Unser HERBST SPEZIAL im Oktober



Unser HONIG BIER im November

Unser NIKOLATOR im Dezember



## SO ENTSTEHT REGIONALE FRISCHE

Unsere Biere werden aus den besten Rohstoffen, nach alten Rezepturen, handwerklich wie früher nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Sie sind ein Naturprodukt, lagern alle mindestens 6 Wochen bei 0°C und werden nicht filtriert. So behalten sie alle Bestandteile, wie Mineralien und Vitamine (B1, B2, B6, B13, B12), die ihnen ihren typischen Geschmack verleihen.

Für dieses besondere Bier-Erlebnis ist die gute Seele unserer Brauerei Braumeister Dennis Berndes verantwortlich.

Weitere Informationen zu unseren Bierspezialitäten erhalten Sie im Internet, auf unseren Monatskarten oder auch gerne bei einer Brauereiführung. Eine Führung durch unsere Hausbrauerei ist mit Voranmeldung und ab 15 Personen möglich. ZUM WOHL!!!

## UNSERE HAUSGEBRAUTEN – NATURTRÜBEN BIERESPEZIALITÄTEN



### BRAUWIESEN HELLES

hat einen STWG von 11% (4,8% alc) und wird aus hellem Gerstenmalz, Weizenmalz & Tettninger Aromahopfen nach alter rheinischer Tradition eingebraut. Unsere spezielle obergärige Hefe verleiht dem Bier seinen spritzigen & leichten hopfenaromatischen Geschmack.

01	0.3l	2.50 €
02	0.5l	3.80 €
03	1.0l	6.50 €



### BRAUWIESEN BRAUNES

hat einen STWG von 12% (5,1% alc) und wird aus hellem & dunklem Gerstenmalz, Weizenmalz, Wiener- & Karamellmalz eingebraut. Die fünf verschiedenen Malze sind maßgeblich für den malzaromatischen Geschmack dieses Bieres. Tettninger Aromahopfen rundet unser Braunes, das mit obergäriger Hefe vergoren wurde, ab.

04	0.3l	2.50 €
05	0.5l	3.80 €
06	1.0l	6.50 €



### WIESEN WEIZEN

hat einen STWG von 12% (5,1% alc) und wird aus hellem Weizenmalz & Gerstenmalz eingebraut. Der hohe Anteil an Weizenmalz (70%) sowie Tettninger Aromahopfen & spezielle Weizenbierhefe verleihen unserem Weizen seinen typischen spritzigen Geschmack.

07	0.3l	2.50 €
08	0.5l	3.80 €

## ZUM SELBST-ZAPFEN

## NATURTRÜBE BIERESPEZIALITÄTEN FRISCH AUF DEN TISCH!

56	10 Liter Helles oder Braunes	65.00 €
57	15 Liter Helles oder Braunes	95.00 €
58	20 Liter Helles oder Braunes	120.00 €
59	30 Liter Helles oder Braunes	175.00 €

Solange der Vorrat reicht! Wiesen Weizen und Saisonbiere erhalten Sie auf Vorbestellung!

## FÜR ZUHAUSE



Stück 14.50 €



**Jörg Dupp**

GmbH  
Insel Oberau 15  
56133 Fachbach/Lahn  
Telefon: 02603 - 50978-0 | Fax: 02603 - 507511  
E-Mail: jdupp@joerg-dupp.de  
www.joerg-dupp.de



Verkauf, Vermietung und Reparatur von Großküchengeräten sowie Planung und Einrichtung von Großküchen

AN UND VOR FEIERTAGEN AB 11.00 H FÜR SIE GEÖFFNET.

»Reservierung auch unter: [www.maximilians-brauwiesen.de](http://www.maximilians-brauwiesen.de)



## VORWEG & ZWISCHENDURCH

- 106 GULASCHSUPPE**  
würzig & hausgemacht in der Löwenkopfterrine serviert. Dazu reichen wir ofenfrisches Ciabatta.  
- 4.90 € -
- 107 TOMATENSUPPE**  
hausgemacht, in der Löwenkopfterrine serviert. Dazu reichen wir ofenfrisches Ciabatta.  
- 4.00 € -
- 101 MAXIMILIANS KNOBLAUCH RÖGGELCHEN**  
Röggelchen mit Olivenöl & frischem Knoblauch im Ofen gebacken. Mit frischer Kresse serviert.  
- 4.20 € -
- 105 SCHWEINEMETT**  
hausgemacht, auf ofenfrischem Röggelchen. Garniert mit roten Zwiebeln.  
- 6.50 € -
- WEISSWÜRSTL**  
mit ofenfrischer Laugenbrezel & süßem Senf.
- 104** 1 Paar - 5.20 € -  
**205** 2 Paar - 7.90 € -
- 123 LAHNSTEINER WIESENROPFER**<sup>7)</sup>  
hausgemacht. Frischkäse angemacht mit Knoblauch & Gewürzen. Reichlich garniert. Dazu reichen wir Brot.  
- 6.50 € -
- 124 MAXIMILIANS OBATZTER**<sup>7)</sup>  
hausgemachte herbe, bayrische Käsespezialität. Verschiedene Frischkäse & Tortenbrie vermischt & gewürzt. Reichlich garniert. Dazu reichen wir Brot.  
- 6.50 € -
- 121 KÄSE VESPER**<sup>7)</sup>  
Gouda, Tortenbrie, Lahnsteiner Wiesenrupfer, Maximilians Obatzter & Butter. Reichlich garniert. Dazu reichen wir Brot.  
- 10.50 € -
- 109 HAUSGEMACHTER WURSTSALAT**<sup>2)</sup>  
Lyoner, rote- & weiße Zwiebeln, Paprika- & Apfelstreifen angemacht mit Essig & Öl. Dazu reichen wir Bratkartoffeln.  
- 9.90 € -

## DA HABEN WIR DEN SALAT

- HAUSGEMACHTE DRESSINGS ZUR WAHL**  
• Joghurt-Kräuter-Dressing  
• Balsamico-Honig-Dressing  
• Essig-Öl-Dressing
- 112 SALAT MAXIMILIAN**<sup>1) 2) 3)</sup>  
knackige Blattsalate der Saison, Gurken- & Karottenstreifen, Thunfisch, Käse, Schinken, Ei & Zwiebeln. Dazu ein Dressing Ihrer Wahl & ofenfrisches Ciabatta.  
- 9.90 € -
- 111 MÄLZERTELLER**  
Nest aus Blattsalaten der Saison, Karotten- & Gurkenstreifen & hausgemachtem Krautsalat. Gefüllt mit Bratkartoffeln mit Dörrfleisch & einem Spiegelei.  
- 10.50 € -
- 699 PUTENSTEAK IM SALATNEST**  
zwei kleine Putensteaks vom Grill auf einem Nest aus knackigen Blattsalaten der Saison, Tomatenecken, Gurken-, Karottenstreifen & Sonnenblumenkernen. Dazu ein Dressing Ihrer Wahl & ofenfrisches Ciabatta.  
- 11.90 € -

## F(R)ISCH GEFANGEN

- 156 HERINGSTELLER**  
» Hausfrauen Art «  
3 Matjesfilets mit Zwiebel-, Apfel- & Gurkenstreifen in Sauerrahm. Dazu servieren wir Bratkartoffeln.  
- 10.50 € -
- 165 HAUSGERÄUCHERTER STREMELLACHS**  
heißgeräucherte Stremellachs-Tranchen an Meerrettich-Sahne & Blattsalaten der Saison mit Balsamico-Honig-Dressing. Dazu hausgemachte Kartoffel-Kräuter-Rösti mit Kräuterquark.  
- 17.90 € -

## OFENFRISCHE LAUGENBREZEL



## SAISONALES HAUSGEMACHTES

Passend zum Saisonbier finden Sie auf unserer monatlich wechselnden Zusatzkarte weitere saisonale & regionale Leckereien.

## BRAUWIESEN FÜR ZUHAUSE

### NATURTRÜBE BIERSEZIALITÄTEN AUCH FÜR ZUHAUSE

- 951 Maximilians original Bügelverschlussflasche**  
1 l Bügelverschlussflasche  
5.90 € zuzüglich Füllung  
Unsere original 1 l Bügelverschlussflasche ist nach dem Kauf Ihr Eigentum. Sie können diese jederzeit wieder, mit unseren hausgebrauten Bierspezialitäten, befüllen lassen.



- 955 MAXIMILIANS 5L DOSE**  
Maximilians naturtrübe Bierspezialitäten in der 5 l Dose. Fass-frisch & eisgekühlt für Zuhause & Unterwegs.  
14.50 €

- 000 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  
2.90 € Literpreis außer Haus  
Wiesen-Weizen und Saisonbiere erhalten Sie auf Vorbestellung!



### MAXIMILIANS BIERBRAND & BIERLIKÖR

- 979 Maximilians Bierbrand in der Geschenkflasche**  
100% Destillat aus hellem Brauwiesen-Bier  
0.2 l 13.50 €
- 980 Maximilians Bierlikör in der Geschenkflasche**  
Maximilians Bierbrand mit Früchten abgerundet  
0.2 l 12.50 €
- 981 Maximilians Brände in der Geschenkflasche**  
Bruder Maximilian, Brauwiesen-Birne, Wiesenwurz, Brauwiesen-Pfirsich, Wiesenkümmelchen, Wiesenäpfelchen  
0.5 l 13.50 €

GEFÄLLT IHNEN DIE BRAUWIESEN-ZEITUNG?

cala media  
INTERNET - PRINT - CORPORATE DESIGN

WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN?

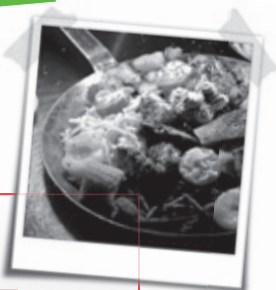
[www.calamedia.de](http://www.calamedia.de)



ZEIT FÜR GASTLICHKEIT! MI, DO, FR, SA, SO,

» Ab 11.30 Uhr durchgehend warme Küche

## RIESEN-BRAUWIESENPFANNE



Maximilians  
420 RIESEN-BRAUWIESENPFANNE

ab 4 Personen

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

p. Person – 14.90 € –

## MAXIMILIANS OFENFRISCHES 'SOMMER-SPANFERKEL'

433 OFENFRISCHES SPANFERKEL  
ab 10 Personen auf Vorbestellung (4 Werktage)

Unser bekannt leckeres Spanferkel mit sommerlichen Beilagen. Mediterranes Gemüse mit Meersalz & frischem Rosmarin, Kräuterquark, Rosmarin-Risoleekartoffeln & Spanferkeljus.

p. Person – 17.90 € –

## DIE GROSSE SCHAU MIT DER KLEINEN SAU!

432 OFENFRISCHES SPANFERKEL  
ab 10 Personen auf Vorbestellung (4 Werktage)

Dazu servieren wir eine würzige Sauce, Kartoffelknödel, Specksauerkraut, Apfelrotkraut & Krautsalat.

p. Person – 16.90 € –

## SAFTIGES VOM GRILL

403 RUMPSTEAK VOM GRILL vom argentinischen Rind. Mit Kräuterbutter & Pommes frites. Serviert an Blattsalaten der Saison mit Balsamico-Honig-Dressing. – 20.50 € –

405 RUMPSTEAK VOM GRILL vom argentinischen Rind. Mit Maximilians-Pfefferrahm-Sauce & Pommes frites. Serviert an Blattsalaten der Saison mit Balsamico-Honig-Dressing. – 20.50 € –

232 PUTENSTEAK VOM GRILL mit Kräuterbutter & hausgemachten Kartoffel-Kräuter-Rösti an Kräuterquark. Serviert an Blattsalaten der Saison mit Balsamico-Honig-Dressing. – 13.90 € –

## DEFTIG

hausgemacht vom Brauwiesen Metzgermeister

198 SCHWEINEHAXE knusprige Schweinehaxe aus dem Ofen auf einer Malzbier-Bratensauce an frischem Specksauerkraut, Kartoffelpüree mit Zwiebel-Lauch-Schmelze & Brauwiesensenf. – 14.20 € –

187 RINDERLEBER » Berliner Art « mit glasierten Zwiebeln, Apfelspalten & Bratensauce auf Kartoffelpüree. – 11.50 € –

126 HAUSGEMACHTER FLEISCHKÄSE <sup>1) 2) 3)</sup> vom Grill, mit zwei Spiegeleiern, auf Bratkartoffeln & hausgemachter Malzbier-Bratensauce. – 9.90 € –

128 HAUSGEMACHTE LEBERKNÖDEL mit Speck-Zwiebel-Sauce, auf frischem Specksauerkraut & Kartoffelpüree. – 9.90 € –

## FÜR FLEISCH-VERWEIGERER

166 SPÄTZLEPFÄNNCHEN <sup>7)</sup> Spätzle mit Lauch, Zwiebeln & Tomatenwürfeln angeschwenkt. Mit Sahne & Käse gratiniert und im heißen Pfännchen serviert. – 9.90 € –

168 MEDITERRANES GEMÜSEPFÄNNCHEN <sup>7)</sup> Paprika, Kirschtomaten, Zucchini, Drillingskartoffeln, rote Zwiebeln & frische Champignons mit frischem Rosmarin, grobem Meersalz, Sonnenblumenkernen & Olivenöl scharf angebraten. Dazu ein frischer Kräuterdip. Im heißen Pfännchen serviert. – 11.90 € –

## DAUERBRENNER

183 SUDPFANNE <sup>1) 2) 3)</sup> kleines Rindersteak, Schweinerückensteak & Schweinefiletmedailon mit Kidneybohnen, Maiskolben, Bratkartoffeln, Pommes frites, Wurstblume, Kräuterbutter & Maximilians-Pfefferrahm-Bierlikör-Sauce in der Pfanne serviert. – 15.90 € –

181 FILETPFANNE 3 Schweinefiletmedaillons an frischen Champignons mit Speck & Zwiebeln, Kräuterbutter & Bratkartoffeln mit Speck, in der Pfanne serviert. Dazu reichen wir hausgemachten Krautsalat. – 14.90 € –

188 SCHLOSS-SPIESS <sup>1) 2)</sup> Schweinefiletmedaillons, Rindersteak, Zwiebeln, Paprika & Speck am Spiess gegrillt. Dazu servieren wir Pommes frites, hausgemachte Malzbier-Bratensauce & einen Beilagensalat. – 14.90 € –

127 BRAUERGULASCH hausgemachtes, würziges Gulasch vom Schwein. Dazu reichen wir Spätzle. – 9.90 € –



## FAMILIEN- & FIRMENFEIERN

Das ist unser Bier!

Feiern auf den Brauwiesen – in zünftiger Atmosphäre unseres Braustadl's, oder im festlichen Charme unseres Schamott-Schlösschens.

Familienfeiern, Hochzeiten, Betriebsfeste oder Kundenveranstaltungen. Ob im großzügigen Braustadl, in den gemütlichen verwinkelten Räumen des Schamott-Schlösschens, im Festsaal im 1. Obergeschoss oder auf dem Außengelände der Maximilians Brauwiesen - gerne begleiten wir Sie bei jedem Anlass und beraten Sie von der Speisenauswahl über die Dekoration bis zur Unterhaltung.

Sie genießen Ihr Fest!  
Unser Team erledigt den Rest!



WEINHAUS SCHAUF - RHEINBROHL  
VINOHEK & LIKÖRMANUFAKTUR

HAUPTSTRASSE 61 - 56598 RHEINBROHL  
FON: 02635 1564 - mail@wein-schauf.de

AN UND VOR FEIERTAGEN AB 11.00 H FÜR SIE GEÖFFNET.

»Reservierung auch unter: [www.maximilians-brauwiesen.de](http://www.maximilians-brauwiesen.de)



## SCHNITZEL

hausgemacht vom Brauwiesen Metzgermeister

- 214 **MAXIMILIANS KRÜSTCHEN**  
paniertes Schweineschnitzel auf Röllchen, unter einem Spiegelei & frischen Champignons mit Speck & Zwiebeln. Serviert an knackigen Salaten der Saison mit Balsamico-Honig-Dressing. – 13.50 € –
- 215 **SCHNITZEL "WIENER ART"**  
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Zitrone, Pommes frites & Beilagensalat. – 12.50 € –
- 216 **SCHNITZEL "JÄGER ART"**  
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce, Pommes frites & Beilagensalat. – 13.50 € –
- 178 **BRAUMEISTERSCHNITZEL** <sup>1) 2) 3)</sup>  
paniertes Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Dörrfleisch & Käse. Dazu servieren wir Bratkartoffeln, eine Wurstblume, hausgemachte Malzbier-Bratensauce & einen Beilagensalat. – 13.50 € –

## BRAUWIESEN PÄNZ

ausschließlich für unsere kleinen Gäste

- 149 **ARIELLE**  
Fischstäbchen mit Pommes frites & Salatbeilage. – 4.90 € –
- 152 **KINDERSPÄTZLE**  
Leckere Spätzle mit Bratensauce. – 3.00 € –
- 150 **MORITZ**  
kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites, Bratensauce & frischen Möhrchen. – 5.50 € –
- 147 **DONALD**  
kleines Putenschnitzel – natur – mit Pommes frites & frischen Möhrchen. – 4.90 € –
- 148 **HÜHNCHEN JUNIOR**  
Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites & Tomaten-Dip. – 4.90 € –
- 151 **KINDER POMMES** Rot / Weiß. <sup>3)</sup> – 2.50 € –
- 134 **WICKIE**  
kleiner Fleischkäse mit einem Spiegelei & Bratensauce auf Kartoffelpüree. – 4.90 € –
- 153 **RÄUBERTELLER**  
1 leerer Teller - mit erbeutetem von Mama & Papa. – 0.00 € –

## SÜSSES HINTERHER

- 362 **WARMER APFELSTRUDEL**  
hausgemachter Apfelstrudel auf warmer Vanillesauce & Sahne. – 4.90 € –
- 360 **WINDBEUTEL**  
hausgemachter Windbeutel gefüllt mit Vanilleeis & Sahne an warmen Schattenmorellen. – 5.50 € –
- 365 **EIS-STANGE 0.1L**  
2 Kugeln Vanilleeis mit hausgemachter Karamellsauce, kandierten Nüssen & Sahne. In der Bier-Stange serviert. – 3.00 € –
- 366 **WARMER EIS-STANGE 0.1L**  
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne. In der Bier-Stange serviert. – 3.00 € –
- 319 **SCHOKO-STANGE 0.1L**  
2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce, Schokosplittern & Sahne. In der Bier-Stange serviert. – 3.00 € –
- 364 **KINDER-MÄXCHEN**  
2 Kugeln Eis mit Sahne & Smarties. – 1.90 € –

*GASTLICHKEIT!  
DAS IST UNSER BIER!*

## SAISONAL & REGIONAL

**Im Mai** frischer Spargel aus der Region & Maximilians Maibock  
**Im Juni** Frisches aus dem Obst- und Gemüsegarten & Maximilians Sommerweizen  
**Im Juli** Pfifferlinge & Maximilians Sommerweizen  
**Im August** fangfrische Forelle & Maximilians Sommerweizen  
**Im September** Deftiges aus dem Kessel & Maximilians Pils  
*(Aufgrund regionaler Frische immer nur so lange der Vorrat reicht)*

## VERSCHENKEN SIE GASTLICHKEIT

- » Maximilians-Brauwiesen **GESCHENKGUTSCHEINE**.
- » Einen **GUTSCHEIN ZUM BRUNCH** oder einem **ABENDESSEN MIT FREUNDEN**.
- » Hausgebraute **NATURTRÜBE BIER-SPEZIALITÄTEN** in der Original Brauwiesen-Bügelverschlussflasche.
- » **ORIGINAL MAXIMILIANS-BRAUWIESEN-GLÄSER, BIERSEIDEL** oder **WEIZENBIERGLÄSER** zum Verschenken.
- » **MAXIMILIANS BIERBRAND & MAXIMILIANS BIERLIKÖR** in der 0.2 l Geschenkflasche.
- » **MAXIMILIANS WURSTSPEZIALITÄTEN** aus der Hausmetzgerei.



## BRAUWIESEN FÜR ZUHAUSE

### MAXIMILIANS HAUSGEMACHTE WURSTSPEZIALITÄTEN

- 972 **MAXIMILIANS GULASCHSUPPE**  
400 g / 4.20 €
- 973 **SAURE NIEREN**  
400 g / 3.80 €
- 974 **BRAUERGULASCH**  
400 g / 4.50 €
- 975 **MAXIMILIANS BLUTWURST**  
200 g / 2.20 €
- 976 **MAXIMILIANS LEBERWURST**  
200 g / 2.20 €
- 978 **MAXIMILIANS BRATWURST**  
200 g / 2.30 €

### Entspannt an den Ruhestand denken - die Relax Rente von Axa.

Private Altersvorsorge ist unverzichtbar um die Versorgungslücke zu schließen. Mit der **Relax Rente** hat AXA eine sichere Altersvorsorge entwickelt, mit der Sie sich entspannt zurücklehnen können.

Sorgen Sie jetzt mit der Relax Rente bestens vor! Wir beraten Sie gern.

Maßstäbe / neu definiert

AXA Generalvertretung **Maria Schuetz**  
Bahnhofstr. 27, 56112 Lahnstein  
Tel.: 02621 188101, Fax: 02621 188260, maria.schuetz@axa.de

reine Natur

Schmackhafte Brotsorten ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker, auf Steinplatten gebacken: mit **reiner Natur** nach hauseigenen Rezepten.

**Hoefer**  
Der Bäcker

www.baeckerei-hoefer.de

**GASTLICHKEIT! DAS IST UNSER BIER!**

## FAMILIE MAX OHLIG & MAXIMILIANS TEAM GASTLICHKEIT!

### MAXIMILIANS-BRAUEREIGARTEN

Von **Mai bis September** ist unser **Selbstbedienungs-Brauereigarten** bei Sonnenschein von Montag bis Sonntag ab 11.00 h für Sie geöffnet.

Genießen Sie die Sonne im 'Naherholungsgebiet' Koblenz/Lahnstein auf 26.000 qm im Selbstbedienungs-Brauereigarten mit **Kinderspielplatz & Beachvolleyballanlage** direkt am Rheinufer.



### DIE BRAUWIESEN-KÜCHE

#### DER FRISCHE ZU LIEBE!

All unsere à la carte Speisen, Speisen unserer Zusatzkarte, Buffets & Menüs werden ausschließlich aus frischen Produkten ohne künstliche Aromen & Geschmacksverstärker frisch von unserem Küchenteam für Sie zubereitet.

**Die Maximilians Wurst- & Fleischspezialitäten werden alle in unserer hauseigenen Metzgerei hergestellt.**

Bei Allergenen Stoffen oder gesundheitlichen Einschränkungen beraten wir Sie gerne.

**IHR MAXIMILIANS TEAM GASTLICHKEIT!**



### DIE BRAUWIESEN

#### DER ANFANG

Um 1890 wurde das Schamott-Schlößchen direkt am Rheinufer erbaut.

Lange Zeit wurde es als Direktionsgebäude der damaligen Didierwerke (Werk für Schamott-Steine), und später als Wohnhaus, genutzt.

1994 wurde das in die Jahre gekommene Schamott-Schlößchen, von Maximilian Ohlig erworben und innerhalb eines Jahres saniert.

Außen in neuem Glanz, innen gemütlich rustikal.

Das großzügige Braustadl sowie der Küchenbereich wurden zusätzlich neu angebaut. Zudem wurden auf dem brach liegenden Gelände am Rheinufer, der Selbstbedienungs-Brauereigarten und die großzügigen Außenanlagen errichtet.

Im April 1995 konnten dann die Maximilians Brauwiesen feierlich eröffnet werden.

Die hausgebrauten naturtrüben Bierspezialitäten, die Brauwiesen-Küche & das wohlige Ambiente, locken seither Jung & Alt, gleich zu welchem Anlass, auf die Maximilians Brauwiesen.

Damals, wie heute wird der Familienbetrieb unter der Leitung von Familie Ohlig, mit bester Unterstützung Ihres Team Gastlichkeit mit Liebe geführt.



### HEIRATEN AUF DEN BRAUWIESEN

**Nur eines ist schöner, als die Vorfreude auf Ihre Hochzeit – Ihre Hochzeit!**

Es ist nicht nur ein Fest, es ist ein ganz besonderer und entscheidender Tag in Ihrem Leben.

Daher ist es unser Ziel, Ihre Hochzeit auf den Maximilians Brauwiesen zu einem unvergesslich schönen Ereignis zu machen. Um eine Feier passend zu Ihnen und nach Ihren Wünschen auszurichten, haben Sie auf den Maximilians Brauwiesen von der Planung bis zur Ausrichtung immer einen Ansprechpartner, der Ihnen mit Rat und Tat zur Seite steht.

Ob traditionelle Trauung in einer Kirche mit anschließendem Empfang auf den Wiesen, oder eine feierliche Zeremonie, zu Füßen des Vater Rhein, auf dem Freigelände der Maximilians Brauwiesen, wir beraten & begleiten Sie gerne.

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit individuellen kulinarischen Menüs oder Buffets.

Geme stehen wir Ihnen für eine individuelle Beratung und ein persönliches Gespräch zur Verfügung.

Um auf Ihre Wünsche eingehen zu können und ausreichend Zeit für Sie zu haben, bitten wir um eine Terminvereinbarung.

Unsere Bürozeiten sind Montag bis Freitag von 09.00-18.00 h. Sie erreichen uns gerne unter T. 02621-926060 oder [info@maximilians-brauwiesen.de](mailto:info@maximilians-brauwiesen.de)

**Erlebe die Möglichkeiten!**

**Wir freuen uns auf Ihre Trauung – Ihr Maximilians Team Gastlichkeit**



#### TECHNISCHE DATEN

Das Schamott-Schlößchen mit insgesamt ca. 400 Sitzplätzen, ist aufgeteilt in verschieden große, verwinkelte und gemütliche Räumlichkeiten für 30 bis 90 Personen im Erdgeschoss und einen großzügigen Gesellschaftsraum für bis zu 150 Personen im ersten Obergeschoss.

Unser rustikales, uriges Braustadl bietet auf 300 qm ca. 200 Gästen Platz und beherbergt das 15 hl Sudhaus unserer Brauerei.

Auf der Sonnenterrasse am Schamott-Schlößchen, mit Blick zum Rhein, bieten wir ganzjährig Platz zum Verweilen. In der Sommersaison ca. 400 Sitzplätze und der Wintersaison ca. 100 Sitzplätze.

Unser Selbstbedienungs-Brauereigarten ist mit ca. 1.500 Sitzplätzen direkt am Rheinufer gelegen.

Neben zahlreichen Events, lädt dieser von Mai bis September zum gemütlichen Verweilen ein.

Ob mit dem kleinen oder dem großen Wagen, auf den Maximilians Brauwiesen sind Sie jederzeit herzlich Willkommen.

Sie planen einen Ausflug mit anschließendem Essen, einen Zwischenstopp, oder ein Essen mit anschließendem Ausflug für eine größere Gruppe? Bei uns können Ihre Gäste jederzeit aus unserer umfangreichen Speisekarte wählen.

**Ob geplant oder spontan, wir sind gerne für Sie da.**  
Reservierung unter 02621-926060



— MAXIMILIANS ALTES KAUFHAUS  
**ECKSTRAWURSCHT**  
DAS WURST MAXE  
SEIT 1949

FÜR FREUNDE RHEINISCHER BIERKULTUR & HAUSGEMACHTEN FLEISCH- & WURSTSPEZIALITÄTEN

**HERZLICH WILLKOMMEN!**

Wir freuen uns Sie auch in der Koblenzer Altstadt, direkt am Moselufer mit rheinischer Bierkultur & hausgemachten Fleisch- & Wurstspezialitäten, begrüßen zu dürfen.

Familie Max Ohlig & Maximilians Team Gastlichkeit!

**MAXIMILIANS ALTES KAUFHAUS KOBLENZ**

Unterm Stern 2 · 56068 Koblenz · T. 0261-97345846

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

Ecke Peter-Altmeier-Ufer / Kornfortstrasse

# Eierjupp

Eier • Obst • Gemüse

Tel. 06771/2725

Partner der Gastronomie  
und Privathaushalte



Frank Schmidt  
[eierjupp@t-online.de](mailto:eierjupp@t-online.de)

**Der bringt's**  
56348 Dahlheim

# trinkontor

— Bitburger Bier GmbH —

trinkontor Bitburger Bier GmbH Köln  
Kirschbaumweg 19 · 50996 Köln-Rodenkirchen  
Tel. 02236/39 06-0 · Fax: 02236/39 06-55

[www.trinkontor.de](http://www.trinkontor.de) · [service@trinkontor.de](mailto:service@trinkontor.de)



## ALKOHOLFREI

AFRI COLA <sup>5) 6)</sup>		
18	0,2 l	1,80 €
19	0,3 l	2,50 €

AFRI COLA OHNE ZUCKER <sup>4) 5) 6)</sup>		
18	0,2 l	1,80 €
19	0,3 l	2,50 €

BLUNA ORANGE <sup>3) 6) 7)</sup>		
20	0,2 l	1,80 €
21	0,3 l	2,50 €

BLUNA ZITRONE <sup>7)</sup>		
22	0,2 l	1,80 €
23	0,3 l	2,50 €

APFELSAFTSCHORLE		
35	0,2 l	1,80 €
36	0,3 l	2,50 €

RHODIUS TAFELWASSER		
26	0,2 l	1,50 €
27	0,3 l	2,20 €

RHODIUS GOURMET Mineralwasser, Medium, Naturell		
64	0,25 l	2,00 €
328	0,75 l	4,90 €

VAIHINGER SÄFTE		
31	Bio Apfelsaft naturtrüb	0,2 l 2,80 €
32	Mango Nektar	0,2 l 2,80 €
33	Bananen Nektar	0,2 l 2,80 €
34	Schwarze Johannisbeere	0,2 l 2,80 €

VAIHINGER SAFTSCHORLE		
998	0,5 l	4,50 €

THOMAS HENRY		
59	Bitter Lemon <sup>3) 8)</sup>	0,2 l 2,80 €
69	Tonic Water <sup>3) 8)</sup>	0,2 l 2,80 €
93	Ginger Ale <sup>3) 6) 8)</sup>	0,2 l 2,80 €

WEIZEN ALKOHOLFREI		
9	0,33 l	2,70 €
10	0,5 l	3,90 €

BIER ALKOHOLFREI		
14	0,3 l	2,70 €
15	0,5 l	3,90 €

MALZBIER		
16	0,3 l	2,50 €
17	0,5 l	3,80 €

## OFFENE WEINE

PINOT GRIGIO Grauburgunder - Italien - trocken, fruchtig		
78	0,2 l	3,50 €

RHEINBRÖHLER Rheinhessen - Rivaner		
37	trocken	0,2 l 3,50 €
38	halbtrocken	0,2 l 3,50 €
39	lieblich	0,2 l 3,50 €

MERLOT Rheinhessen - trocken		
40	0,2 l	4,00 €

ROSÉ Spätburgunder - Rheinhessen - lieblich		
41	0,2 l	4,00 €

WEINSCHORLE		
90	0,2 l	3,20 €

APFELWEIN		
29	0,3 l	2,90 €

APFELWEINSCHORLE		
30	0,3 l	2,70 €

## SEKT & PROSECCO

APEROL SPRITZ Aperol, Soda, Riesling Secco & Orange		
143	0,2 l	5,50 €

PICCOLO TROCKEN klassische Cuvée ausgesuchter Jahrgangsweine Sektellerei Ohlig - Rudesheim		
43	0,2 l	5,00 €

SEKT TROCKEN klassische Cuvée ausgesuchter Jahrgangsweine Sektellerei Ohlig - Rudesheim		
42	0,75 l	18,00 €

RIESLING SECCO Cuvée ausgewählter Rieslingweine. Sektellerei Ohlig - Rudesheim		
77	0,75 l	18,00 €

ROSÉ SECCO Perlwein aus Rheingauer Spätburgunder Weinen Sektellerei Ohlig - Rudesheim		
76	0,75 l	18,00 €

## HOCHPROZENTIGES

MAXIMILIANS BIERBRAND 100% Destillat aus hellem Brauwiesen-Bier		
48	2 cl	2,80 €

MAXIMILIANS BIERLIKÖR Grundlage des feinwürzigen Likörs ist der Maximilians-Bierbrand		
51	2 cl	2,60 €

BRUDER MAXIMILIAN Kräuter		
44	2 cl	1,80 €

WIESENKÜMMELCHEN Aquavit		
46	2 cl	1,80 €

WIESENWURZ Wurzelbrand		
47	2 cl	1,80 €

WIESENÄPPELCHEN Apfelbrand		
49	2 cl	2,00 €

BRAUWIESEN-BIRNE Williams		
45	2 cl	2,50 €

BRAUWIESEN-PFIRSICH Likör		
52	2 cl	2,30 €

WIESENBRAND Weinbrand		
50	2 cl	2,50 €

SAURER MAX Limettenlikör		
97	2 cl	1,50 €

KOWELENZER SCHÄNGELCHE Quittenlikör		
98	2 cl	1,50 €

KARTOFFELSCHNAPS Spirituose		
99	2 cl	1,50 €

WODKA Russische Spirituose		
94	2 cl	2,50 €

JACK DANIELS-COLA Whisky		
53	2 cl + Cola	4,00 €
54	4 cl + Cola	5,50 €

## KAFFEE & CO.

Für jeden Kaffee werden die verschiedenen Bohnensorten frisch gemahlen

63	POTT KAFFEE	2,30 €
----	-------------	--------

60	POTT CAPPUCCINO	3,00 €
----	-----------------	--------

62	LATTE MACCHIATO	3,10 €
----	-----------------	--------

61	ESPRESSO	1,80 €
----	----------	--------

72	ESPRESSO DOPPELT	3,00 €
----	------------------	--------

73	ESPRESSO MACCHIATO	1,80 €
----	--------------------	--------

65	WARME SCHOKOLADE	3,00 €
----	------------------	--------

75	WARME MILCH	2,00 €
----	-------------	--------

556	SAHNE	0,50 €
-----	-------	--------

67	TEE Gschwendner	2,00 €
	Darjeeling Pussimbing Bio	
	Fenchel Bio	
	Minze Bio	
	Kamille Bio	
	Heiß & Innig	
	China Wuyuan Jasmin Bio	

Sie haben eine Lebensmittel-unverträglichkeit oder leben eine bestimmte Ernährungsform? Dann wenden Sie sich jederzeit an unser Team! Wir sind gerne für Sie da!

- Zusatzstoffe  
1 Natriumnitrit  
2 Phosphat  
3 mit Antioxidationsmittel  
4 enthält eine Phenylalaninquelle  
5 Koffein  
6 Farbstoff  
7 Konservierungsstoff  
8 Chininhaltig

Preise in Euro  
inklusive Service & Mehrwertsteuer.  
Gültig bis Oktober 2016.



GASTLICHKEIT! DAS IST UNSER BIER!

*GASTLICHKEIT!  
DAS IST UNSER BIER!*

## UNSER SERVICETEAM

UNSER BESTREBEN IST IHRE ZUFRIEDENHEIT.

Unser Ziel ist es, die Wünsche all unserer Gäste zu erkennen & nach unseren Möglichkeiten zu erfüllen. Bitte geben Sie uns die Möglichkeit einen Mangel sofort zu beheben und sprechen Sie uns an. Denn nur wer Kritik ernst nimmt & Besserung beweist hat sich das Vertrauen seiner Gäste verdient. Wir freuen uns über Ihr Lob & Ihre aufrichtige Kritik. **Wir sind gerne für Sie da.**



FÜR DAS BESTE IN DER TASSE

Melitta Professional  
Coffee Solutions

Melitta®  
Cafina® XT 6

Frank Linkenbach  
Telefon: 0172 535 9143  
[www.melitta-professional.de](http://www.melitta-professional.de)



# HAUSGEMACHT DAS IST UNSER BIER



Maximilians-Brauereien GmbH  
 Didierstrasse 25  
 56112 Niederlahnstein  
 Industriegebiet Nord  
 Tel: 0 26 21 - 92 60 60  
 Fax: 0 26 21 - 92 60 61  
 info@maximilians-brauereien.de  
 www.maximilians-brauereien.de



## ÖFFNUNGSZEITEN

### ZEIT FÜR GASTLICHKEIT!

Wir 'konzentrieren' Zeit für Qualität & Zufriedenheit

Mittwochs, donnerstags, freitags, samstags, sonntags, sowie an und vor Feiertagen, sind die Maximilians Brauwiesen ab 11.00 h für Sie geöffnet.

Freitags & samstags und vor Feiertagen bis 01.00 h  
 mittwochs, donnerstags, sonntags und an Feiertagen bis 24.00 h

(bei Feierlichkeiten nach Absprache)  
 Unsere Küche ist durchgehend von 11.30 h bis 22.00 Uhr für Sie geöffnet.

Unser Büro ist von Montag bis Freitag von 09.00 bis 17.00 h für Sie da.

Sie erreichen uns unter  
 T. 02621-926060 – info@maximilians-brauereien.de

## DAS GANZE JAHR AUF DEN BRAUWIESEN

Alle Brauwiesen Veranstaltungen finden Sie in unserem Jahreskalender.  
 Schauen Sie mal R(h)ein.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.  
 Ihre Familie Ohlig & Maximilians Team Gastlichkeit



## bauen sie auf uns \_ mit uns!

[INDIVIDUELLE ARCHITEKTURKONZEPTE AM PULS DER ZEIT]

> Ternes Architekten + Ingenieure arbeiten nachhaltig und planen Ihr wirtschaftlich orientiertes Bauprojekt, das den Ansprüchen der Zukunft mit individueller Qualität gerecht wird. Clever, professionell, energetisch bilanziert und nicht selten ausgezeichnet. Sie planen Neues oder möchten sanieren?

Wir beraten Sie gerne und mit Freude. Bis bald.  
 HERZLICHST, IHR ARCHITEKT JJ TERNES & TEAM

Schulgasse 2\_56073 Koblenz \_Fon: 02 61 / 988 388-0 \_Fax: 02 61 / 988 388-88  
 WWW.ARCHITEKTTERNES.DE | INFO@ARCHITEKTTERNES.DE

