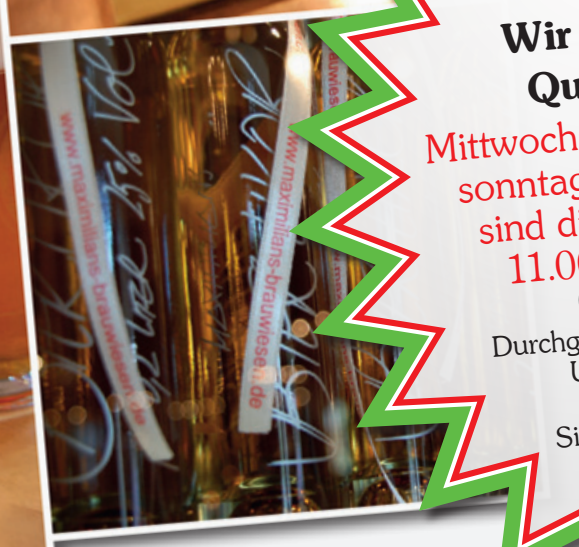
AUSGABE
APRIL - OKTOBER 2014

MAXIMILIANS
Brauwiesen

HAUSGEBRAUTE BIERE & GUT ESSEN

Offizielle Bier- & Speisenzeitung



HERZLICH WILLKOMMEN ...

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

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

DIE NEUE ZEIT FÜR GASTLICHKEIT!

Wir ‚konzentrieren' Zeit für Qualität & Zufriedenheit.

Mittwochs, donnerstags, freitags, samstags, sonntags, sowie an und vor Feiertagen, sind die Maximilians Brauwiesen von 11.00 bis 01.00 h für Sie geöffnet.
(bei Feierlichkeiten nach Absprache)

Durchgehend warme Küche von 11.30 bis 23.00 h.
Unser Büro ist von Montag bis Freitag
von 09.00 bis 18.00 h für Sie da.
Sie erreichen uns unter T. 02621-926060
info@maximilians-brauwiesen.de

www.maximilians-brauwiesen.de

MAXIMILIANS Brauwiesen

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

» Durchgehend warme Küche von 11:30 – 23:00 Uhr

ALL 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.

ZUM WOHL!!!

SCHON PROBIERT

MAXIMILIANS SAISON BIERE

MÄRZEN – hat einen STWG von 13 % (5,4% alc) und wird im Januar für den Ausschank zu den ersten Sonnenstrahlen im März eingebraut.

MAIBOCK – hat einen STWG von 16 % (6,2% alc). Es lagert zehn Wochen bei 0°C bis zum Ausschank pünktlich am 01.05.

SOMMER WEIZEN 2.8 – mit nur 2,8 % Alkoholgehalt. Leicht, spritzig & frisch. Unser neues bernsteinfarbenes Saisonbier.

HERBST SPEZIAL – hat einen STWG von 13 % (5,4 % alc). Es lagert acht Wochen bei 0°C bis zum Ausschank im Oktober.

NIKOLATOR – hat einen STWG von 18 % (7,2 % alc). Es lagert drei Monate bei 0°C um seinen vollen Geschmack bis zum Nikolaustag zu entfalten.

WINTER WEIZEN – hat einen STWG von 12 % (5,2% alc). Es wird mit einem hohen Weizenmalzanteil von ca. 70% eingebraut und kommt pünktlich zum Jahresbeginn in den Ausschank.

UNSERE HAUSGEBRAUTEN – NATURTRÜBEN BIERSPEZIALITÄTEN

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

01	0.3 l	2.20 €
02	0.5 l	3.30 €
03	1.0 l	5.90 €

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. Tettnanger Aromahopfen rundet unser Braunes, das mit obergäriger Hefe vergoren wurde, ab.

04	0.3 l	2.20 €
05	0.5 l	3.30 €
06	1.0 l	5.90 €

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

07	0.3 l	2.20 €
08	0.5 l	3.30 €

ZUM SELBST-ZAPFEN
NATURTRÜBE BIERSPEZIALITÄTEN FRISCH AUF DEN TISCH!

56	10 Liter Helles oder Braunes	59.00 €
57	15 Liter Helles oder Braunes	85.00 €
58	20 Liter Helles oder Braunes	108.00 €
59	30 Liter Helles oder Braunes	155.00 €

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

FÜR ZUHAUSE

MAXIMILIANS 5 LITER DOSE

Stück 14.50 €

VERSCHENKEN SIE GASTLICHKEIT

- » Maximilians-Brauwiesen Geschenkgutscheine.
- » Einen Gutschein zum Brunch oder einem Abendessen mit Freunden.
- » Hausgebraute naturtrübe Bierspezialitäten 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.

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!

AN UND VOR FEIERTAGEN AB 11.00 H FÜR SIE GEÖFFNET.

»Reservierung auch unter: www.maximilians-brauwiesen.de

HAUSGEBRAUTE BIERE & & GUT ESSEN

VORWEG & ZWISCHENDURCH

106 **GULASCHSUPPE**
würzig & hausgemacht in der Löwenkopfterrine serviert. Dazu reichen wir ofenfrisches Ciabatta.
– 4.20 € –

107 **TOMATENSUPPE**
hausgemacht, in der Löwenkopfterrine serviert. Dazu reichen wir ofenfrisches Ciabatta.
– 3.70 € –

100 **BRUSCHETTA** 7)
kalte Würfel von geschälten Tomaten angemacht mit Olivenöl, Oregano, Ingwer & Knoblauch. Auf warmem Ciabatta serviert.
– 3.90 € –

102 **KNOBLAUCHCIABATTA** 7)
ofenfrisches Ciabatta mit frischem Knoblauch & Kresse.
– 3.50 € –

WEISSWÜRST'L
mit ofenfrischer Laugenbrezel & süßem Senf.
104 1 Paar – 4.70 € –
205 2 Paar – 7.20 € –

105 **SCHWEINEMETT**
hausgemacht, auf ofenfrischem Röggelchen. Garniert mit roten Zwiebeln.
– 5.90 € –

123 **LAHNSTEINER WIESENRUPFER** 7)
hausgemacht. Frischkäse angemacht mit Knoblauch & Gewürzen. Reichlich garniert. Dazu reichen wir Brot.
– 5.90 € –

124 **MAXIMILIANS OBATZTER** 7)
hausgemachte herbe, bayrische Käsespezialität. Verschiedene Frischkäse & Tortenbrie vermischt & gewürzt. Reichlich garniert. Dazu reichen wir Brot.
– 5.90 € –

121 **KÄSE VESPER** 7)
Gouda, Tortenbrie, Lahnsteiner Wiesenrupfer, Maximilians Obatzter, Scharfer Kä's & Butter. Reichlich garniert. Dazu reichen wir Brot.
– 9.90 € –

108 **BIERFLEISCHSÜLZE** 2)
hausgemachte Bierfleischsülze mit Zwiebelringen, Brauwiesensenf & Bratkartoffeln.
– 9.50 € –

109 **HAUSGEMACHTER WURSTSALAT** 2)
Lyoner, rote- & weiße Zwiebeln, Paprika- & Apfelstreifen, angemacht mit Essig & Öl. Dazu reichen wir Bratkartoffeln.
– 9.50 € –

Gastlichkeit!
Das ist unser Bier!

DA HABEN WIR DEN SALAT

HAUSGEMACHTE DRESSINGS ZUR WAHL
- Joghurt-Kräuter-Dressing
- Balsamico-Honig-Dressing
- Essig-Öl-Dressing

112 **SALAT MAXIMILIAN** 1) 2) 3)
knackige Blattsalate der Saison, Gurken- & Karottenstreifen, Thunfisch, Käse, Schinken, Ei & Zwiebeln. Dazu ein Dressing Ihrer Wahl & ofenfrisches Ciabatta.
– 9.20 € –

111 **MÄLZERTELLER**
Nest aus Blattsalaten der Saison, Karotten- & Gurkenstreifen & hausgemachtem Krautsalat. Gefüllt mit Bratkartoffeln mit Dörrfleisch & einem Spiegelei.
– 9.50 € –

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.
– 10.90 € –

F(R)ISCH GEFANGEN

156 **HERINGSTELLER**
» Hausfrauen Art «
3 Matjesfilets mit Zwiebel-, Apfel- & Gurkenstreifen in Sauerrahm. Dazu servieren wir Bratkartoffeln.
– 9.90 € –

157 **STEINBEISSERFILET**
gebraten auf mediterranem Gemüse. 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.
– 16.90 € –

165 **RÄUCHERLACHS**
an Apfel-Meerrettichsahne, hausgemachten Kartoffel-Kräuter-Rösti mit Kräuterquark & Blattsalaten der Saison mit Balsamico-Honig-Dressing.
– 14.90 € –

OFENFRISCHE LAUGENBREZEL

– Stück 1.30 € –

BRAUWIESEN FÜR ZUHAUSE

NATURTRÜBE BIERSPEZIALITÄTEN 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
2.70 € 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, Wiesenäppelchen
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

MAXIMILIANS Brauwiesen

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

» Durchgehend warme Küche von 11:30 – 23:00 Uhr

RIESEN-
BRAUWIESENPFANNE

Maximilians

420 RIESEN-BRAUWIESENPFANNE

ab 4 Personen

kleines Rindersteak, Schweinefiletmedaillon, kleines Schweineschnitzel, Fleischkäse, Pommes frites, Bratkartoffeln, Spätzle, Kidneybohnen, Maiskolben, Grilltomate, panierte Champignons, halber Pfirsich, grüne Bohnen, Wurstblume und Kräuterbutter. Dazu servieren wir hausgemachte Malzbier-Bratensauce & Champignonrahmsauce.

p. Person – 13.90 € –

MAXIMILIANS OFENFRISCHES
'SOMMER-SPANFERKEL'

434 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 – 16.90 € –

DIE GROSSE
SCHAU
MIT DER KLEINEN
SAU!

432 OFENFRISCHES SPANFERKEL

ab 10 Personen auf Vorbestellung (4 Werktage)

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

p. Person – 15.90 € –

SAFTIGES VOM GRILL

RUMPSTEAK VOM GRILL
vom argentinischen Rind.
Serviert mit ofenfrischem Röggelchen.

400 mit Kräuterbutter – 16.50 € –
401 mit Röstzwiebeln – 16.90 € –
402 mit Maximilians-Pfefferrahm-Bierlikör-Sauce – 16.90 € –

RUMPSTEAK VOM GRILL
vom argentinischen Rind.
Serviert an Blattsalaten der Saison mit Balsamico-Honig-Dressing & Pommes frites.

403 mit Kräuterbutter – 19.50 € –
404 mit Röstzwiebeln – 19.90 € –
405 mit Maximilians-Pfefferrahm-Bierlikör-Sauce – 19.90 € –

232 PUTENSTEAK VOM GRILL
mit Kräuterbutter & hausgemachten Kartoffel-Kräuter-Rösti an Kräuterquark. Serviert an Blattsalaten der Saison mit Balsamico-Honig-Dressing. – 13.50 € –

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. – 13.50 € –

187 RINDERLEBER » Berliner Art «
mit glasierten Zwiebeln, Apfelspalten & Bratensauce auf Kartoffelpüree. – 10.20 € –

133 MAXIMILIANS SCHLACHTPLATTE [1)]
hausgemachte gebratene Blut - & Leberwurst 'Heinzelmänncher' vom Grill & Wellfleisch auf frischem Specksauerkraut & Kartoffelpüree mit Speck-Zwiebel-Sauce & Brauwiesensenf. – 11.90 € –

126 HAUSGEMACHTER FLEISCHKÄSE [1) 2) 3)]
vom Grill, mit zwei Spiegeleiern, auf Bratkartoffeln & hausgemachter Malzbier-Bratensauce. – 9.20 € –

128 HAUSGEMACHTE LEBERKNÖDEL
mit Speck-Zwiebel-Sauce, auf frischem Specksauerkraut & Kartoffelpüree. – 9.20 € –

DAUERBRENNER

183 SUDPFANNE [1) 2) 3)]
kleines Rindersteak, Schweinerückensteak & Schweinefiletmedaillon mit Kidneybohnen, Maiskolben, Bratkartoffeln, Pommes frites, Wurstblume, Kräuterbutter & Maximilians-Pfefferrahm-Bierlikör-Sauce in der Pfanne serviert. – 14.90 € –

181 FILETPFANNE
3 Schweinefiletmedaillons an frischen Champignons mit Speck & Zwiebeln, Kräuterbutter & Bratkartoffeln mit Speck, in der Pfanne serviert. Dazu reichen wir hausgemachten Krautsalat. – 13.90 € –

188 SCHLOSS-SPIESS [1) 2)]
Schweinefiletmedaillons, Rindersteak, Zwiebeln, Paprika & Speck am Spiess gegrillt. Dazu servieren wir Pommes frites, hausgemachte Malzbier-Bratensauce & einen Beilagensalat. – 14.50 € –

197 GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN
Schweinefiletstreifen & Riesling-Dill-Champignons in Rahm mit Käse überbacken & im heißen Pfännchen serviert. Dazu reichen wir Spätzle. – 13.50 € –

189 PUTENSTREIFEN IN DIJON-SAHNE
Putenbruststreifen & Pfirsichspalten in Dijon-Sahne. Dazu reichen wir Spätzle. – 13.50 € –

127 BRAUERGULASCH
hausgemachtes, würziges Gulasch vom Schwein. Dazu reichen wir Spätzle. – 9.20 € –

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!

RADIO ANTENNE KOBLENZ 98.0

WEINGUT SCHAUF

RHEINBROHL
WEIN - SEKT - SPIRITUOSEN - LIKÖRE - WEINGELEE - OLIVENÖL
VERPACKUNGEN - GLÄSER - FLASCHENÖFFNER - ACCESSOIRES
PRÄSENT- & VERSANDSERVICE
HAUPTSTRASSE 61 - 56598 RHEINBROHL
FON: 02635 - 1564 - FAX: 02635 - 4971
UNSER WEINVERKAUF IST TÄGLICH FÜR SIE GEÖFFNET
unseren Onlineshop finden Sie unter www.wein-schauf.de

AN UND VOR FEIERTAGEN AB 11.00 H FÜR SIE GEÖFFNET.

»Reservierung auch unter: www.maximilians-brauwiesen.de

HAUSGEBRAUTE BIERE & & GUT ESSEN

SCHNITZEL
hausgemacht vom Brauwiesen Metzgermeister

214 MAXIMILIANS KRÜSTCHEN
paniertes Schweineschnitzel auf Röggelchen, unter einem Spiegelei & frischen Champignons mit Speck & Zwiebeln. Serviert an knackigen Salaten der Saison mit Balsamico-Honig-Dressing.
– 12.90 € –

215 SCHNITZEL "WIENER ART"
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Zitronenscheiben, Pommes frites & Beilagensalat.
– 11.90 € –

216 SCHNITZEL "JÄGER ART"
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce, Pommes frites & Beilagensalat.
– 12.90 € –

201 ZWIEBELSCHNITZEL
paniertes Schnitzel vom Schwein mit Röstzwiebeln, Pommes frites & Beilagensalat.
– 12.90 € –

178 BRAUMEISTERSCHNITZEL [1) 2) 3)]
paniertes Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Dörrfleisch & Käse. Dazu servieren wir Bratkartoffeln, eine Wurstblume, hausgemachte Malzbier-Bratensauce & einen Beilagensalat.
– 12.90 € –

BRAUWIESEN PÄNZ
ausschließlich für unsere kleinen Gäste

149 ARIELLE
Fischstäbchen mit Pommes frites, hausgemachter Remoulade & Salatbeilage.
– 4.40 € –

152 KINDERSPÄTZLE
Leckere Spätzle mit Bratensauce. – 2.90 € –

150 MORITZ
kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites, Bratensauce & frischen Möhrchen.
– 4.80 € –

147 DONALD
kleines Putenschnitzel – natur – mit Pommes frites & frischen Möhrchen.
– 4.80 € –

148 HÜHNCHEN JUNIOR
Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites & Tomaten-Dip. – 4.60 € –

151 KINDER POMMES Rot / Weiß. [3)]
– 2.50 € –

134 WICKIE
kleiner Fleischkäse mit einem Spiegelei & Bratensauce auf Kartoffelpüree.
– 4.80 € –

153 RÄUBERTELLER
1 leerer Teller - mit erbeutetem von Mama & Papa.
– 0.00 € –

FÜR FLEISCH-VERWEIGERER

166 SPÄTZLEPFÄNNCHEN [7)]
Spätzle mit Lauch, Zwiebeln & Tomatenwürfeln angeschwenkt. Mit Sahne & Käse gratiniert und im heißen Pfännchen serviert.
– 9.20 € –

168 MEDITERRANES GEMÜSEPFÄNNCHEN [7)]
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 € –

SÜSSES HINTERHER

362 WARMER APFELSTRUDEL
hausgemachter Apfelstrudel auf warmer Vanillesauce & Sahne.
– 4.90 € –

361 KAISERSCHMARRN
hausgemachter Kaiserschmarrn an Preiselbeersahne.
– 3.90 € –

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.
– 2.80 € –

368 EIS-STANGE 0.2L
4 Kugeln Vanilleeis mit hausgemachter Karamellsauce, kandierten Nüssen & Sahne. In der Bier-Stange serviert.
– 3.90 € –

366 WARME EIS-STANGE 0.1L
2 Kugeln Vanilleeis mit heissen Himbeeren & Sahne. In der Bier-Stange serviert.
– 2.80 € –

369 WARME EIS-STANGE 0.2L
4 Kugeln Vanilleeis mit heissen Himbeeren & Sahne. In der Bier-Stange serviert.
– 3.90 € –

319 SCHOKO-STANGE 0.1L
2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce, Schokosplittern & Sahne. In der Bier-Stange serviert.
– 2.80 € –

320 SCHOKO-STANGE 0.2L
4 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce, Schokosplittern & Sahne. In der Bier-Stange serviert.
– 3.90 € –

364 KINDER-MÄXCHEN
2 Kugeln Eis mit Sahne & Smarties.
– 1.90 € –

MITTWOCHs & DONNERSTAGs

421 MAXIMILIANS HÄHND'L
1/2 Hähnchen mit Pommes frites.
– 7.90 € –

FREITAGs

199 MAXIMILIANS SEELACHS
Seelachs im Bierteig knusprig ausgebacken und serviert an hausgemachter Remouladensauce & Blattsalaten der Saison mit Balsamico-Honig-Dressing. Dazu reichen wir Bratkartoffeln.
– 9.90 € –

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 €

977 **MAXIMILIANS BIERFLEISCHSÜLZE**
200 g / 2.40 €

978 **MAXIMILIANS BRATWURST**
200 g / 2.30 €

TwinStar – Sicherheit auch in schwierigen Zeiten

Garantierte Rente

Wählen Sie eine Altersvorsorge, die Ihnen Sicherheit und Renditen in einem bietet. Denn TwinStar zahlt garantiert. Monat für Monat, ein Leben lang.

Informieren Sie sich jetzt über alle Vorteile. Rufen Sie uns an!

AXA Generalvertretung
Ria Schütz
Bahnhofstraße 27
56112 Lahnstein
Tel.: 0 26 21/18 81 01
Fax: 0 26 21/18 82 60
E-Mail:
maria.schuetz@axa.de

GASTLICHKEIT! DAS IST UNSER BIER!

FAMILIE MAX OHLIG & MAXIMILIANS TEAM GASTLICHKEIT!

DIE NEUE ZEIT FÜR GASTLICHKEIT!

Wir ‚konzentrieren' Zeit für Qualität & Zufriedenheit

Um unsere Qualität in Produkten & Service noch weiter für Sie zu verbessern, konzentrieren wir ein wichtiges Gut unser aller Lebens, die Zeit.

Sie, unseren Gast, möchten wir auch weiterhin mit motivierten Mitarbeitern und bester hausgemachter Qualität unserer Brauerei, Metzgerei sowie der Brauwiesen Küche begeistern.

Maximilians Team Gastlichkeit

mittwochs, donnerstags, freitags, samstags, sonntags,
sowie an und vor Feiertagen

Gerne sind wir von 11.00 bis 01.00 h für Sie da.
(bei Feierlichkeiten nach Absprache)

Unser Küchenteam verwöhnt Sie durchgehend von 11.30 bis 23.00 h.
Unser Büro ist von Montag bis Freitag
von 09.00 -18.00 h unter 02621-926060, für Sie zu erreichen.

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

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.

Demnach 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, welcher 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.

Gerne 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

Erlebe die Möglichkeiten!

Wir freuen uns auf Ihre Traumhochzeit – Ihr Maximilians Team Gastlichkeit

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 Direktions-gebäude 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 Küchen-bereich 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.

TECHNISCHE DATEN

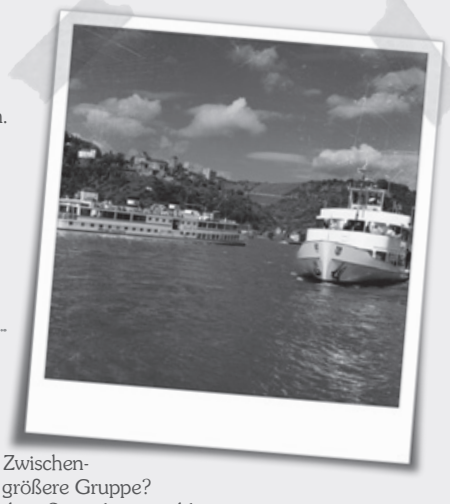
Das Schamott-Schlößchen mit insgesamt ca. 400 Sitzplätzen, ist aufgeteilt in verschieden große, verwinkelte und gemütliche Räumlichkeiten für 30 bis 90 Personen im Erdgeschoss und einen großzügigen Gesellschaftsraum für bis zu 150 Personen im ersten Obergeschoss.

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 Winter-saison ca. 100 Sitzplätze.

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

Neben zahlreichen Events, lädt dieser von Mai bis Septem-ber 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 Zwischen-stopp, 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
ECKSTRAWÖRSCHT
DÄ 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
Ecke Peter-Altmeier-Ufer / Kornpfortstrasse

Eierjupp
Eier • Obst • Gemüse
Tel. 06771/2725
Frank Schmidt
eier.jupp@t-online.de
Partner der Gastronomie
und Privathaushalte
Der bringt's
56348 Dahlheim

Ihr Getränkelieferant!
Reuschenbach & Wickert GmbH
Breslauer Straße 57 · Industriegebiet Distelfeld 1 · 56566 Neuwied
Telefon 0 26 31 / 91 52 0 · Telefax 0 26 31 /91 52 91

»Reservierung auch unter: www.maximilians-brauwiesen.de

HAUSGEBRAUTE BIERE & & GUT ESSEN

ALKOHOLFREI

PEPSI 5) 6)

18	0.2 l	1.80 €
19	0.3 l	2.50 €
997	0.5 l	3.50 €

PEPSI LIGHT 4) 5) 6)

18	0.2 l	1.80 €
19	0.3 l	2.50 €
997	0.5 l	3.50 €

MIRINDA 3) 6) 7)

20	0.2 l	1.80 €
21	0.3 l	2.50 €
997	0.5 l	3.50 €

7 UP 7)

22	0.2 l	1.80 €
23	0.3 l	2.50 €
997	0.5 l	3.50 €

APFELSAFTSCHORLE

35	0.2 l	1.80 €
36	0.3 l	2.50 €
997	0.5 l	3.50 €

RHODIUS TAFELWASSER

26	0.2 l	1.50 €
27	0.3 l	2.00 €
89	0.5 l	3.00 €

RHODIUS GOURMET
Mineralwasser, Medium, Naturell

64	0.25 l	1.90 €
328	0.75 l	4.90 €

ORANGENSAFT

31	0.2 l	1.80 €
32	0.3 l	2.50 €

APFELSAFT

33	0.2 l	1.80 €
34	0.3 l	2.50 €

SCHWEPPES

59	Bitter Lemon 3) 8)	0,2 l	2.30 €
69	Tonic Water 3) 8)	0,2 l	2.30 €
93	Ginger Ale 3) 6) 8)	0,2 l	2.30 €

WEIZEN ALKOHOLFREI

9	0.33 l	2.70 €
10	0.5 l	3.50 €

BIER ALKOHOLFREI

14	0.3 l	2.50 €
15	0.5 l	3.50 €

MALZBIER

16	0.3 l	2.20 €
17	0.5 l	3.30 €

OFFENE WEINE

PINOT GRIGIO
Grauburgunder - Italien - trocken, fruchtig

78		0,2 l	3.50 €

RHEINBROHLER
Rheinhessen

37	Kerner trocken	0,2 l	3.50 €
38	Riesling halbtrocken	0,2 l	3.50 €
39	Riesling 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
Sektkellerei Ohlig - Rüdesheim

43		0,2 l	5.00 €

SEKT TROCKEN
klassische Cuvée ausgesuchter Jahrgangsweine
Sektkellerei Ohlig - Rüdesheim

42		0,75 l	18.00 €

RIESLING SECCO
Cuvée ausgewählter Rieslingweine.
Sektkellerei Ohlig - Rüdesheim

77		0,75 l	18.00 €

ROSÉ SECCO
Perlwein aus Rheingauer Spätburgunder Weinen
Sektkellerei Ohlig - Rüdesheim

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 Maximilans-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	2.20 €
60	POTT CAPPUCCINO	2.80 €
62	LATTE MACCHIATO	2.90 €
61	ESPRESSO	1.70 €
72	ESPRESSO DOPPELT	2.90 €
73	ESPRESSO MACCHIATO	1.80 €
65	WARME SCHOKOLADE	2.90 €
75	WARME MILCH	2.00 €
556	SAHNE	0.50 €
67	TEE Gschwendner Darjeeling Pussimbing Bio Fenchel Bio Minze Bio Kamille Bio Heiß & Innig China Wuyuan Jasmin Bio	2.00 €

Bei Fragen zu Allergenen Stoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

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 2014.

UNSER SERVICETEAM

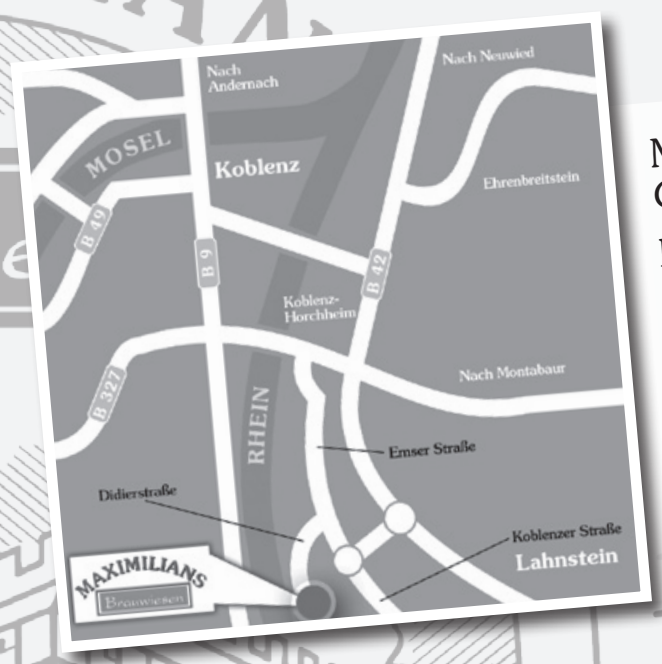
UNSER BESTREBEN IST IHRE ZUFRIEDENHEIT.

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.

★★★ ORIGINAL RHODIUS Gourmet

pepsi®

HAUSGEMACHT DAS IST UNSER BIER



Maximilians-Brauwiesen
GmbH & Co. KG

Didierstrasse 25
56112 Niederlahnstein
Industriegebiet Nord

Tel: 0 26 21 - 92 60 60
Fax: 0 26 21 - 92 60 61

info@maximilians-brauwiesen.de
www.maximilians-brauwiesen.de

ÖFFNUNGSZEITEN

DIE NEUE ZEIT FÜR GASTLICHKEIT!

Wir 'konzentrieren' Zeit für Qualität & Zufriedenheit

mittwochs, donnerstags, freitags, samstags, sonntags, sowie an und vor Feiertagen, sind die Maximilians Brauwiesen von 11.00 bis 01.00 h für Sie geöffnet. (bei Feierlichkeiten nach Absprache)

Durchgehend warme Küche von 11.30 bis 23.00 h

Unser Büro ist von Montag bis Freitag von 09.00 bis 18.00 h für Sie da.

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

MAXIMILIANS Brauwiesen

_100 volumenprozent durchdacht.
[DIE WIRTSCHAFTLICH ATTRAKTIVE ARCHITEKTUR MIT TERNES]

> Wir zeigen, wie's auch beim Gebäude prickeln kann: Unser Büro arbeitet am Puls der Zeit und plant Ihr wirtschaftlich orientiertes Bauprojekt, das den Ansprüchen der Zukunft bei übersichtlichem Baukostenbudget gerecht wird. Clever, professionell, energetisch bilanziert und nicht selten ausgezeichnet. Sie planen Neues oder möchten sanieren?

Wir beraten Sie 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

architekt BDA jens j. ternes architekten+ingenieure