

MAXIMILIANS ALTES KAUFHAUS KOBLENZ

HOL' DIR UNSERE CLUB-APP



- ✓ Mehr Erlebnis
- ✓ Mehr Belohnung
- ✓ Punkte sammeln & sparen

MAXIMILIANS

BRAUEREI · SCHAMOTTSCHLÖSSCHEN · LAHNSTEIN

MAXIMILIANS ALTES KAUFHAUS KOBLENZ

WURSCHT

HALBGROBE WURSCHT MAX
hausgemachte Bratwurst im Ring
mit Holzofenbrot und Senf. 13

CURRY WURSCHT MAX
Unsere Bratwurst mit
hausgemachter Currysauce. 13

WEISS WURSCHT MAX
– hausgemacht – 1 Paar mit
Holzofenbrot und süßem Senf. 9

HIGHLIGHT

MAXIMILIANS RUMPSTEAK (250 G)
Vom Eifler Weiderind aus regionaler Schlach-
tung zart, saftig und aromatisch auf den Punkt
gegrillt. Serviert mit Kräuterbutter oder unse-
rer hausgemachten Pfeffersoße. 29

Dazu empfehlen wir:
Bratkartoffeln oder Pommes als Beilage 5

SPEZIALITÄTEN

FLEISCHKÄSE
aus eigener Herstellung vom Grill, mit
Spiegelei an Pommes oder Bratkartoffeln. 17

**MATJES FILET
HAUSFRAUENART**
3 Matjesfilets, Zwiebel-, Apfel- &
Gurkenstreifen in Sauerrahm.
Dazu Bratkartoffeln. 18

KOWELENZER SPIESSBRATEN
– hausgemacht – vom Schweinenacken
mit Zwiebel-Speck-Sauce &
einem Holzofenbrot. 13

BRAUERGULASCH
vom Schwein mit Holzofenbrot. 15

**MARINIERTES BIER
SCHWEINENACKENSTEAK**
in hausgemachter Biermarinade, serviert
mit Malzbiersoße & Bratkartoffeln. 17

METZGER HACKSTEAK
mit Rahmchampignons & Bratkartoffeln. 17

KNUSPRIGE SCHINKENHAXE
Frische Schweinehaxe ca. 1.000 g aus regionaler
Schlachtung auf Malzbiersoße. Saftig gegrillt,
knusprig serviert. Dazu reichen wir ein ofen-
frisches Holzofenbrot & Brauwiesensenf. 21

PUTENSTEAK VOM GRILL
natur, mit Kräuterbutter und Pommes
oder Bratkartoffeln. 20

Zusätzlich mit Rahmchampignons
oder Pfannen-Zwiebel-Soße
oder Pfefferrahm-Soße 22

SCHNITZEL

SCHNITZEL „WIENER ART“
Panierte Schnitzel vom Schwein,
Wiener Art mit Pommes oder
Bratkartoffeln und Zitrone.
Dazu einen Beilagensalat. 21

SCHNITZEL
Panierte Schnitzel vom Schwein,
mit Rahmchampignons
oder Pfannen-Zwiebel-Soße
oder Pfefferrahm-Soße und
Pommes oder Bratkartoffeln.
Dazu einen Beilagensalat. 23

ZUM BIER

GULASCHSUPPE
– hausgemacht –
vom Rind mit Holzofenbrot. 9

KARTOFFELSUPPE
– hausgemacht – mit Holzofenbrot. 8

MAXIMILIANS WIESENRPFFER
Frischkäse mit Knoblauch, frischen Kräutern
& Gewürzen. Mit Holzofenbrot. 9

MAXIMILIANS OBATZTER
– hausgemacht – herbe, bayrische
Käsespezialität. Verschiedene Frischkäse
& Tortenbrie vermischt & gewürzt.
Dazu reichen wir Holzofenbrot. 9

MAXIMILIANS SCHARFER KÄS
– hausgemacht – Frischkäse und Fetakäse
mit Paprika, Chili & Olivenöl angemacht.
Dazu reichen wir Holzofenbrot. 9

KÄSE TRIO
– hausgemacht – Wiesenrupfer,
Obazter & Scharfer Käse.
Dazu reichen wir Holzofenbrot. 13

GRÜN

BUNTE BLATTSALATE
mit roten Zwiebeln &
gegrillten Kirschtomaten. 13.5
mit gebratenen Putenbruststreifen. 17

Wählen Sie Ihr hausgemachtes Dressing
Essig-Öl-Dressing
Joghurt-Kräuter-Dressing
Balsamico-Honig-Dressing

MÄLZERTELLER
Salatnest gefüllt mit Bratkartoffeln
mit Speck. Dazu ein Spiegelei. 17

MEDITERRANES GEMÜSE
Paprika, Kirschtomaten, Zucchini,
Drillingskartoffeln, rote Zwiebeln & frische
Champignons mit frischem Rosmarin,
Salz, Sonnenblumenkernen & Olivenöl
scharf angebraten. Dazu ein Kräuterquark. 19

KINDER

KINDER BRATWURSCHT
kleine hausgemachte Bratwurst
mit Pommes. 7

KINDER CURRYWURSCHT
kleine hausgemachte Bratwurst
mit Currysauce & Pommes. 8

HÜHNCHEN JUNIOR
Hähnchen-Nuggets mit Pommes. 8

DAZU

KETCHUP 1

MAYONNAISE 1

BRAUWIESENSENF 1

KRÄUTERQUARK 2

KRÄUTERBUTTER 2

HOLZOFENBROT 1

POMMES FRITES 5

BRATKARTOFFELN mit Speck 5

KLEINER SALAT 5

mit einem Dressing Ihrer Wahl

SÜSS

KARAMELL
2 Kugeln Bourbon Vanilleeis mit
hausgemachter Karamellsauce,
kandierte Nüssen & Sahne. 5

SCHOKO
2 Kugeln Bourbon Vanilleeis
mit Schokoladensauce,
Schokosplittern & Sahne. 5



MAXIMILIANS ALTES KAUFHAUS KOBLENZ

FASS FRISCH



BIERHANDWERK

UNSER MÄXCHEN 0.2l 2.4
Eine Hommage an die rheinische Lebensfreude. Unser obergärig und glanzfeines Hellbier. Herrlich süffig und nur echt direkt aus dem Pittermännchen. Gebraut aus hellem Gerstenmalz, etwas Weizenmalz und 100% Perle-Aromahopfen. Obergärig vergoren, über 6 Wochen gelagert und natürlich ausgeklärt. Stammwürze 11%, Alkoholgehalt 4,9%

MÄXCHEN KRANZ 9 x 0.2l 19.9

UNSER HELLES
UNSER BRAUNES
UNSER WEIZEN
jeweils 0.3l 3.6
0.5l 5.8

UNSERE SAISONBIERE 0.3l 4
0.5l 6

Unsere Biere gerne auch als Schuss,
Radler & Colabier

ALKOHOLFREIES

WASSER
RHODIUS Mineralwasser 0.25l 3.3
medium – naturell 0.75l 7.5

SOFTDRINKS
AFRI / AFRI ohne Zucker
BLUNA Zitrone / BLUNA Orange
RHODIUS Apfelschorle 0.3l 3.6

SÄFTE
Bio Apfelsaft – naturtrüb –
Maracuja Nektar
Schwarze Johannisbeere
Saftschorle 0.2l 3.5
jeweils 0.3l 3.9
0.5l 5.9

BITTER LEMON
TONIC WATER 0.2l 3.5

VULKAN BRAUEREI
Alkoholfreies Bio Weizen vom Fass 0.5l 5.8
Alkoholfreies Bio Weizen
Mix Grapefruit 0.33l 4.5
Alkoholfreies Bio Helles 0.33l 4.5
Alkoholfreies Bio Natur-Radler 0.33l 4.5
Alkoholfreies Bio Hazy IPA 0.33l 4.9

MALZBIER 0.33l 4.5

HOCHPROZENTIGES

KOWELENER SCHÄNGELCHE
Quittenlikör – Birkenhof 2 cl 3

WODKA
russische Spirituose, mild & elegant –
Birkenhof 2 cl 3.5

JACK DANIELS
Whisky 4 cl + Cola 7.5

ALTE BIRNE
Feine Spirituose im Cognacfass gereift,
40 % vol. – Birkenhof 2 cl 4

ALTE QUETSCH
Feine Spirituose im Cognacfass gereift,
40 % vol. – Birkenhof 2 cl 4

ALTE MARILLE
Feine Spirituose im Cognacfass gereift,
Gold, DLG 2020, 40 % vol. –
Birkenhof 2 cl 4

KRÄUTERTROPFEN
feinherb, dezent bitter, ausbalancierte
Kräutervielfalt, getrocknete Früchte,
Halbbitter 32 % vol. – Birkenhof 2 cl 3.5

HASELNUSS
Feine Spirituose – elegant nussig
Gold, DLG 2020 – Birkenhof 2 cl 4

WESTERWÄLDER SÄUWATZ
Kräuterlikör verfeinert mit Rum
vollmundig, mild-wärmend, harmonisch,
dezent Süße, 38 % vol. – Birkenhof 2 cl 3.5

HEISSES

KAFFEE POTT 3

CAPPUCCINO POTT 3.8

LATTE MACCHIATO 3.9

ESPRESSO 2.1

ESPRESSO MACCHIATO 2.1

WARME SCHOKOLADE 3.8

WARME MILCH 3

SAHNE 1.2

TEE GSCHWENDNER 3
Darjeeling Pussimbling Bio / Anis-Kümmel
Fenchel Bio / Pfefferminz Bio / Kamille Bio /
Heiß & Innig / China Wuyuan Jasmin Bio

WEINE

GRAUBURGUNDER
OBA / Pinot Grigio, trocken 12,5% vol.
Moselweisser Hamm, Udo Wenz 0.2l 5.5

RIESLING
Hochgewächs – OBA – trocken 12% vol./
feinherb 11% vol. / lieblich 11% vol. –
Moselweisser Hamm, Udo Wenz 0.2l 5.5

ROSÉ
Portugieser – halbtrocken 12,5% vol.
Moselweisser Hamm, Udo Wenz 0.2l 6

ROTWEIN
Dornfelder – trocken 12% vol.
Wininger Domgarten, Udo Wenz 0.2l 6

WEINSCHORLE 0.2l 4.9

ROSÉ-WEINSCHORLE 0.2l 5.5

APFELWEIN 0.3l 5

APFELWEINSCHORLE 0.3l 4.5

SEKT & LONGDRINKS

SEKT „TRADITION“ BRUT
Heinz Wagner 0.1l 5
0.75l 29

SEKT „ROSÉ“ BRUT
Heinz Wagner 0.1l 6
0.75l 30

SEKT ALKOHOLFREI
Heinz Wagner 0.1l 4
0.75l 25

APEROL SPRITZ
Aperol, Soda, Secco & Orange 0.2l 8.5

HUGO
Secco, Soda,
Holunderblütensirup & Minze 0.2l 8.5

GIN TONIC
Bombay Gin, Tonic Water 0.2l 8.5



Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

MAXIMILIANS ALTES KAUFHAUS KOBLENZ

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER KOBLENZER ALTSTADT.

MAXIMILIANS
ALTES KAUFHAUS GMBH & CO. KG
Unterm Stern 2 | 56068 Koblenz
TEL. 0261 – 97 34 58 46
E-MAIL. info@maximilians-altes-kaufhaus.de
WEB. www.maximilians-altes-kaufhaus.de

Besucht auch unsere hauseigene Brauerei und Metzgerei
in Lahnstein auf den Maximilians Brauwiesen mit vielen
Erholungs- und Eventmöglichkeiten.

EUER
MAXIMILIANS TEAM

BIERSPEZIALITÄTEN FÜR ZUHAUSE

MAXIMILIANS 5L DOSE

Maximilians-Brauwiesen naturtrübe Bierspezialitäten
in der 5 l Dose. Fass-frisch auf den Tisch.
Helles, Braunes & Wiesenweizen für Zuhause

5 l Dose	20
Saisonbier	24

BIERSPEZIALITÄTEN

Gerne füllen wir Ihnen 10, 15, 20, & 30 l Fässer
unserer hausgebrauten Bierspezialitäten auf Vorbestellung!

Preis pro Liter	4
Preis pro Liter / Saison	5

GUTSCHEINE

Verschenkt Gastlichkeit
mit unseren
neuen Kundenkarten.
Auch einlösbar auf den
Maximilians Brauwiesen.



ALLE UNSERE KARTEN DIGITAL AUF EINEN BLICK...

Auch alle Informationen
zur Herstellung, Herkunft,
Zusatzstoffen und Allergenen
finden Sie hier.



Gültig ab 10/2025



Bier- & Wurschthandwerk

über 30 Jahre mit Herz, für Leib & Seele,
Euer Maximilians Brauwiesen Team

GASTLICHKEIT! DAS IST UNSER BIER!



MAXIMILIANS BRAUWIESEN GMBH | Didierstrasse 25 | 56112 Niederlahnstein
TEL. 02621 – 92 60 60 | E-MAIL. info@maximilians-brauwiesen.de | WEB. www.maximilians-brauwiesen.de