

Maxtrainer Bräustüberl Memorandum

„Unserainer trinkt Maxtrainer“

Nur, wo trinkt der Maxtrainer sein „Unserainer“ und wo kommen die vielen Besucher Maxtrains in den Genuss, die 15 Sorten der Schlossbrauerei Maxtrain zu verkosten? Um „Unserainer“ und die Vielzahl der Besucher des Schlosses und der Schlossbrauerei zu bewirten, suchte die Familie von Prinz und Prinzessin Lobkowicz eine Lösung. Im Jahr 1992 war's beschlossen. Nur ein Bräustüberl mit direkter Verbindung zur Brauerei kann es sein.

Eine Räumlichkeit mit böhmischem Gewölbe und großem Garten gab's im Bestand. Die Investition durch Prinz Lobkowicz wurde gerne und großzügig anerkannt. Nur Gewölbekell und Garten waren nicht „frei“, logierten doch dort ein Pferd und ein(e) Esel(ei), natürlich kostenfrei. Bräustüberl als Idee stand hinten an, haben die Kinder von Prinz und Prinzessin Lobkowicz den hierfür geplanten Raum für Pferd und Esel als vorrangig erkannt. Beide durften ihr Leben in gewohntem Umfeld bis zum Ende genießen. Im Jahr 1994 war es soweit. Das Bräustüberl der Schlossbrauerei Maxtrain mit Garten und Schwemme öffnete seine Pforten. Ende 2011 wurde das Bräustüberl renoviert. Prinz Lobkowicz übergab das Bräustüberl jungen, bayerischen Wirten.

Tradition verpflichtet! In diesem Sinne kommen die durch DLG-Goldmedaillen prämierten Biere gepflegt im Bräustüberl zum Ausschank. Begleitet von typisch bayerischen Schmankekn und Brotzeiten, auch Wein, Schaumwein und Spirituosen, die alle aus der Region stammen und von heimischen Lieferanten bezogen werden. Stammgäste und Vereine haben hier in alter Gepflogenheit ihren Platz und sind wie alle Besucher herzlich willkommen.

Wir hoffen, Sie fühlen sich im Maxtrainer Bräustüberl wohl und empfehlen uns weiter. Vielen Dank für Ihren Besuch!

Ihre Wirtsbuam



Auszeichnungen für die Brauerei Maxtrain

Als die Schlossbrauerei Maxtrain im Jahr 1636 erstmals urkundlich erwähnt wurde, war diese, wie irgendwie damals üblich, eine reine „Braunbier“-Brauerei. Zwar hat sich seitdem viel verändert, doch haben einige ganz wesentliche Dinge heute wie damals Bestand: Die Schlossbrauerei ist und bleibt ein Heimatbräu, privat und unabhängig geführt. Alle Bierspezialitäten, ob Helles, Schwarzbier, Pils oder Weißbier, werden heute noch handwerklich nur mit besten Zutaten und mit dem frischen, eigenen Quellwasser aus dem Mangfalltal gebraut. Nachhaltiges Qualitätsdenken und bewusst regionales Handeln haben sich ausgezahlt.



Maxtrainer Zeitung

Du willst mehr über das Bräustüberl, die Schlosswirtschaft, die Brauerei und über ganz Maxtrain erfahren? Dann frag nach der Maxtrain-Erleben Zeitung!



Bereits zum 10. Mal in Folge wurde die Schlossbrauerei Maxtrain mit dem Bundesehrenpreis für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (2017 mit Silber) ausgezeichnet. 2016, genauso wie 2012, erhielt Maxtrainer die Goldmedaille und wurde zur Brauerei des Jahres gekürt. Nur eine deutsche Brauerei erhält diese höchste, alljährliche Auszeichnung. Ausschlaggebend waren herausragende Ergebnisse bei der DLG-Prüfung mit über 200 Teilnehmern. Keine andere Brauerei wurde öfter und höher in den vergangenen 10 Jahren prämiert.

Außerdem freuen wir uns über die jährlichen DLG-Auszeichnungen für unsere Biere.

Bräustüberl Maxtrain

Stachöderweg 2 / 83104 Maxtrain
Tel: +49 (0) 8061 – 92 422
Fax: +49 (0) 8061 – 35 04 723
Mail: info@maxtrainer-braeustueberl.de
www.maxtrainer-braeustueberl.de
Öffnungszeiten: Täglich von 11 – 23 Uhr
KEIN RUHETAG!

Weine aus Franken

Weinschorle weiß/rot 0,2 Ltr. 2,90 / 0,5 Ltr. 5,20

Müller Thurgau weiß trocken
Baldauf Ramsthal 0,2 Ltr. 3,90 / 0,5 Ltr. 9,70

Baronesse rot halbtrocken
Baldauf Ramsthal 0,2 Ltr. 4,90 / 0,5 Ltr. 11,90

Schnäpse & Liköre

Obstler (Stettner)
38% Vol. 2 cl 2,00

Himbeergeist (Stettner)
40% Vol. 2 cl 2,20

Marille (Stettner)
36% Vol. 2 cl 2,50

Williams Christ Birne (Stettner)
40% Vol. 2 cl 2,50

Holzfass Enzian (Lantenhammer)
40% Vol. 2 cl 3,20

Holzfass Obstbrand (Lantenhammer)
40% Vol. 2 cl 3,20

Spezial Kräuterlikör (Lantenhammer)
38% Vol. 2 cl 3,20

MAX Bierlikör (Stocker)
gebrannt aus Jubilator / 20% Vol. 2 cl 3,20

Partner

Metzgerei Hilger, Rosenheim / Kaffeerösterei Romanicum, Raubling / Edelobstbrennerei Stettner, Kolbermoor / Schnapsbrennerei Stocker, Tattenhausen / Destillerie Lantenhammer, Hausham und Schliersee / Bäckerei Schiedermeier, Tuntenhausen / Kreativ-Agentur Forest, Rosenheim



Edelbrände vom Lantenhammer

Williamsbrand
42% Vol. 2 cl 4,50

Wildbrombeergeist
42% Vol. 2 cl 4,50

Marillenbrand
42% Vol. 2 cl 4,70

Vogelbeerenbrand
42% Vol. 2 cl 4,90

Mitbringsl für Maxtrain-Fans

Gläser (mit und ohne Goldrand)
Verschiedene Ton- und Steinkrüge
4er Tragerl oder 6er Tragerl
(individuell zusammenstellbar)
Flachmann mit edlem Bierlikör
Ansteckpin „Edle Biere“
Taschenmesser „Brotzeitbesteck“
Brotzeitbrettl
Gutschein (Betrag frei wählbar)
Baseball-Cap „Maxtrainer“

Alle Mitbringsl finden Sie bei uns im Bräustüberl.
Gerne stellen wir Ihnen auch einen individuellen
Geschenkkorb zusammen.



Speisen & Getränke



Maxlrainer vom Fass

Zwickl – Max naturtrübes Helles Stammwürze 12,3% / Alkoholgehalt Vol. 5,3%	0,5 Ltr. / 3,20 0,3 Ltr. / 2,20
Radler	0,5 Ltr. / 3,20
Helles / Radler Maß	1,0 Ltr. / 6,40
Aiblinger Schwarzbier Stammwürze 12,3% / Alkoholgehalt Vol. 5,0%	0,5 Ltr. / 3,40 0,3 Ltr. / 2,40
Leo Weisse Stammwürze 12,5% / Alkoholgehalt Vol. 5,0%	0,5 Ltr. / 3,40 0,3 Ltr. / 2,40
Russen	0,5 Ltr. / 3,40
Weisse/Russen Maß	1,0 Ltr. / 6,80

UNSERAINER TRINKT MAXLRAINER



Alkoholfreie Getränke

Maxlrainer Tafelwasser (mit Kohlensäure)	0,5 Ltr. / 2,90
Adelholzener Classic	0,25 Ltr. / 2,10 0,75 Ltr. / 5,90
Adelholzener Still	0,5 Ltr. / 3,10
Coca Cola⁷	0,5 Ltr. / 3,60
Spezi⁷	0,5 Ltr. / 3,60
Zitronenlimo⁵/Orangenlimo⁶	0,5 Ltr. / 3,60
Apfelschorle	0,5 Ltr. / 3,60
Johannisbeerschorle	0,5 Ltr. / 3,60
Apfelsaft	0,3 Ltr. / 3,30
Orangen- oder Johannisbeersaft	0,3 Ltr. / 3,60

Maxlrainer – saisonale Biere

Jubilator Das Stärkste Stück Jährlich ab Aschermittwoch bis April Stammwürze 18,5% / Alkoholgehalt Vol. 7,0%	0,5 Ltr. / 3,60
Kirtabier Ein Märzen aus dunklen Malzen Jährlich von September – Oktober Stammwürze 13,3% / Alkoholgehalt Vol. 5,5%	0,5 Ltr. / 3,30
Festbier Das Märzen zur Adventszeit Stammwürze 13,3% / Alkoholgehalt Vol. 5,5%	0,5 Ltr. / 3,30

Maxlrainer Flaschenbiere

Schloss Gold Export Hell Stammwürze 12,3% / Alkoholgehalt Vol. 5,3%	0,5 Ltr. / 3,40
Maxl Helles Stammwürze 11,8% / Alkoholgehalt Vol. 5,1%	0,5 Ltr. / 3,20
Ernte Hell Stammwürze 7,5% / Alkoholgehalt Vol. 2,8%	0,5 Ltr. / 3,20
Schlosstrunk-Kellerbier Stammwürze 12,3% / Alkoholgehalt Vol. 5,3%	0,5 Ltr. / 3,40
Engerl Hell (alkoholfrei)	0,5 Ltr. / 3,20
Bayrisches Pils Stammwürze 11,6% / Alkoholgehalt Vol. 4,9%	0,3 Ltr. / 3,00
Ernte Weisse Stammwürze 7,5% / Alkoholgehalt Vol. 2,9%	0,5 Ltr. / 3,40
Schlossweisse – dunkles Weissbier Stammwürze 12,6% / Alkoholgehalt Vol. 5,0%	0,5 Ltr. / 3,40
Engerl Weisse (alkoholfrei)	0,5 Ltr. / 3,40

Kaffee und Tee (0,4l)

Espresso	2,00
Cappuccino	2,90
Haferl Kaffee	3,00
Bayerischer Milchkaffee mit Sahne	3,50
Früchtetee Exotic	3,20
Kräuter-Ingwer Tee	3,20
Earl Grey-Schwarztee	3,20
Grünteemischung	3,20

Unsere Klassiker

Schweinschax'n mit Semmelknödel und Schwarzbier-Bratensoße	9,90
Schweinsbraten mit Semmelknödel und Schwarzbier-Bratensoße	9,80
Schnitzel „Wiener Art“ in Butterschmalz gebraten, vom Schweinelendchen mit Pommes	10,90
Maxl – Burger⁸ vom Rind mit Käse und Pommes	8,50
Bratenpfandl mit Braten, 1/2 Haxe und Schweinswürstl, Semmelknödel und Kraut	12,90



Kalte Brotzeiten

Bayerischer Wurstsalat von der „Regensburger“ ^{1,2,5} mit Brot	6,90
Schweizer Wurstsalat von der „Regensburger“ ^{1,2,5} mit Emmentaler und Brot	7,90
Bauernpressack sauer^{1,5} rot/weiß, gemischt mit Brot	6,90
Gemischte Brotzeitplatte^{1,2,5} auf dem Holzbrett mit Butter und Brot	8,90
Schinkenbrot vom Südtiroler Schinken mit Kren und Butter	6,50
Obatzda vom Camembert und Frischkäse mit Breze	6,50
Essigknödel	4,50

Aufstrichvariation mit Breze und Brot, Griebenschmalz, Obatzda, Frischkäse

Aus 'm Würstl-Topf

2 Stück Weißwurst^{2,5}	3,90
1 Paar Debrecziner^{1,2,5} mit Brot	4,50
2 Paar Schweinswürstl auf Sauerkraut mit Bratensoße	7,50
2 Paar Wiener Würstl^{1,2,5} mit Brot	5,50
Currywurst mit Pommes	6,90



Ofen-, Grill- und Pfannengerichte

Geräuchertes Wammerl vom Rost mit Bratensoße und Kartoffelsalat	7,90
Milzwurst² gebacken mit Bratensoße und Kartoffelsalat	7,90
Gebratener Leberkäse^{1,2,5} mit zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln	7,50
Sauerer Kalbslüngrl mit Semmelknödel	6,90
Kaaspressknödel auf Sauerkraut mit Bratensoße	7,90
Wiener Tellerfleisch mit Meerrettichrahm, Petersilienkartoffeln und Brokkoli	13,90
Zwiebelrostbraten (ca. 250 gr.) vom Angus-Rind mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	17,90
Maxlrainer Bräuteller Schweinefilet mit Käsespätzle und Champignonrahm	13,50
Schollenfilet gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat und Sc. Remoulade ²	9,90



Vegetarische Gerichte und Salate

Reibadatschi im Pfandl mit Apfelmus	5,50
Käsespätzle hausgemacht im Pfandl mit Röstzwiebeln und grünem Salat	8,50
Pommes im Teller mit Ketchup oder Mayonnaise	4,20
Rahmschwammerl von frischen Champignons mit Zwiebeln und Semmelknödel	8,90
Frische Salate der Saison mit gebratenem Gemüse	8,90
Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrustfilet	9,90
Gemüsepfandl mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterdip	8,50

Wochenkarte

Montag - Freitag gibts von 12 - 14 Uhr
täglich wechselnde Mittagsgerichte für 5,90 Euro

Mehl- und Nachspeisen

Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne mit Vanillesoße	4,20 4,90
Apfelkücherl im Bierteig mit Zimtsahne	5,90
Kaiserschmarrn im Pfandl flambiert, mit Mandeln und Rosinen (mit Wartezeit verbunden)	P.p.P 7,90
Dampfnudeln mit Vanillesoße	5,90

Kuchen lt. Aushang (saisonal)

Muast wissn...

Bräustüberl Selbstbedienungsgarten – Wir informieren Sie rechtzeitig über unsere Sommer-Öffnungszeiten. Hier dürfen gerne Brotzeiten mitgebracht werden – Getränke bitte nicht.

Gerne bieten wir Ihnen auch kleine Portionen an! Beilagenänderungen sind mit 50 Cent Aufpreis verbunden – wir bitten um Ihr Verständnis! Unsere Frischprodukte und Lieferanten sind ausschließlich aus der Region.

Alle Wurst- und Räucherwaren sind glutenfrei, lactosefrei und ohne Geschmacksverstärker. Alle Preise einschließlich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe 2 Phosphat 3 geschwefelt 4 Jodsalz 5 Süßungsmittel 6 Farbstoff 7 Koffeinhaltig 8 mit Schweinebratenkruste

