### Maxirainer Bräustüberl Memorandum

#### "Unserainer trinkt Maxlrainer"

Nur, wo trinkt der Maxlrainer sein "Unserainer" und wo kommen die vielen Besucher Maxlrains in den Genuss, die 15 Sorten der Schlossbrauerei Maxlrain 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 Gewölbelokal und Garten waren nicht "frei", logierten doch dort ein Pferd und ein(e) Esel(ei), natürlich kostenfrei. Bräustüberl als Idee stand hintenan, 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 Maxlrain 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 Schmankerln 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 Maxlrainer Bräustüberl wohl und empfehlen uns weiter. Vielen Dank für Ihren Besuch!

Ihre Wirtsbuam







# Auszeichnungen für die Brauerei Maxlrain

Als die Schlossbrauerei Maxlrain 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. Aus diesen Gründen darf sich die Schlossbrauerei Maxlrain jedes Jahr über zahlreiche Auszeichnungen freuen.

# Ausgezeichnete Bierkultur

Heute unterscheidet man beim Bier mindestens 800 verschiedene Geschmacksrichtungen – und das bei nur vier Zutaten.

Zutat 1 – Hefe: Hefe wandelt im Bier den Zucker in Alkohol um. Biere werden entweder mit untergäriger oder obergäriger Hefe gebraut. Untergärige Hefen mögen es kühl und gären bei vier bis neun Grad. Sie sind zum Beispiel in unserem Maxlrainer Hellen, Pils, Bockbier oder Märzen enthalten. Obergärige Hefe mag es warm, sie arbeitet bei 15 bis 20 Grad und steckt zum Beispiel in unserer Leo- und Schlossweisse.

**Zutat** 2 – **Hopfen:** Weltweit gibt es mehr als 200 Sorten. Die Alphasäure im Hopfen macht Bier bitter. Darüber hinaus enthält das Gewächs aber auch ätherische Öle, die verschiedene Aromen haben und somit den Geschmack mitbestimmen.

Zutat 3 – Malz: Malz ist zum Keimen gebrachtes Getreide (meist Gerste) und bestimmt die Farbe des Biers. Auch sein Röstgrad hat Einfluss auf den Geschmack: Es kann süßliche, kaffeeartige oder auch nussige Noten ins Bier bringen.

**Zutat 4 – Wasser:** Bei der vierten Zutat Wasser kommt es vor allem auf den Härtegrad an. Für helle, hopfenbetonte Biere wird in der Regel weiches Wasser eingesetzt, für dunkle, vollere Biere eher härteres.

**Die Stammwürze:** Diese gibt den Extraktgehalt der Bierwürze an! Dies sind vor allem Malzzucker, Eiweiß, Vitamine & Mineralien. Je höher die Stammwürze, desto stärker das Bier!

#### Bräustüberl Maxirain

Stachöderweg 2 / 83104 MaxIrain Tel: +49 (0) 8061 – 92 422 Mail: info@maxIrainer-braeustueberl.de www.maxIrainer-braeustueberl.de

Öffnungszeiten: Täglich von 11 – 23 Uhr KEIN RUHETAG!

### Weine aus Franken

Weinschorle weiß/rot	0,2 Ltr. 4,90 / 0,5 Ltr. 8,90	Oide Williams 41% Vol. 2 cl	4,20
Müller Thurgau weiß trocken		,	,
Baldauf Ramsthal	0,2 Ltr. 5,10 / 0,5 Ltr. 11,90	Oide Haselnuss 41% Vol. 2 cl	4,20
Baronesse rot halbtrocken		•	ŕ
Baldauf Ramsthal	0,2 Ltr. 5,30 / 0,5 Ltr. 12,90	Oide Marille	
		41% Vol. 2 cl	4,20

#### Schnäpse & Liköre

Otyliupse & Etiote	
Obstler (Stettner) 38% Vol. 2 cl	2,90
Himbeergeist (Stettner) 40% Vol. 2 cl	2,90
Marille (Stettner) 36% Vol. 2 cl	3,00
Williams Christ Birne (Stettner) 40% Vol. 2 cl	3,00
Holzfass Enzian (Lantenhammer) 40% Vol. 2 cl	3,80
Holzfass Obstbrand (Lantenhammer) 40% Vol. 2 cl	3,80
Spezial Kräuterlikör (Lantenhammer) 38% Vol. 2 cl	3,80
MAX Bierlikör (Stocker) gebrannt aus Jubilator / 20% Vol. 2 cl	3,80



Alte Sorten der Feinbrennerei Prinz

### Mitbringsl für Maxlrain Fans

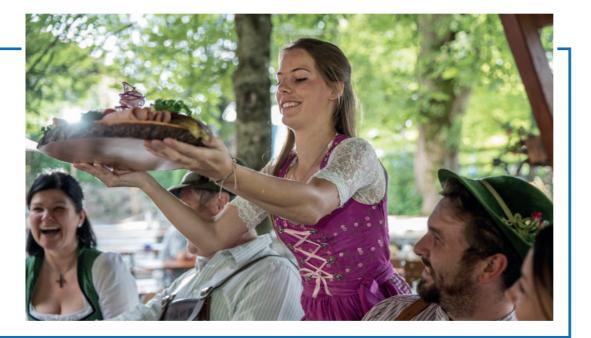
Gläser (mit und ohne Goldrand)
Verschiedene Ton- und Steinkrüge
4er Tragerl oder 6er Tragerl
(individuell zusammenstellbar)
Flachmann mit edlem Bierlikör
Taschenmesser "Brotzeitbesteck"
Gutschein (Betrag frei wählbar)
Baseball-Cap "Bräustüberl" (versch. Farben)
Hoodie "Bräustüberl"
T-Shirt "Bräustüberl"
Socken "Bräustüberl"

#### Vartner

Metzgerei Hilger, Rosenheim / Kaffeerösterei Dinzler / Edelobstbrennerei Stettner, Kolbermoor / LiTo, Rott am Inn Schnapsbrennerei Stocker, Tattenhausen / Destillerie Lantenhammer, Hausham und Schliersee / Bäckerei Schiedermeier, Tuntenhausen / Grafik WORKpm & NordSueden, Rosenheim

## Werde Teil unseres Teams!







Maxtrainer vom Fass	gedes Bies au	UNSERAINER TRIN	
Maxl-Zwickl naturtrübes Helles Stammwürze 12,3% / Alkoholgehalt Vol. 5,3%,	A sle &	<b>MAXLRAINE</b>	K
helles, honigfarbenes Aussehen mit feiner Opaleszenz, würzig und kellerfrisch im Geruch	0,5 Ltr. / 4,10 0,3 Ltr. / 3,20	Maxirainer	
Radler	0,5 Ltr. / 4,10	Flaschenbiere	
Aiblinger Schwarzbier Stammwürze 12,5% / Alkoholgehalt Vol. 5,0%, glänzendes, mahagonifarbenes Aussehen, frisch und kräftig im Geruch	0,5 Ltr. / 4,10 0,3 Ltr. / 3,20	Schloss Gold Export Hell Stammwürze 12,3% / Alkoholgehalt Vol. 5,3%, goldgelbe und glänzende Farbe, frisch und aromatisch im Geruch	0,5 Ltr. / 4,10
Leo Weisse Stammwürze 12,5% / Alkoholgehalt Vol. 5,0%, rot-orange schimmerndes Aussehen, fruchtig und frisch im Geruch	0,5 Ltr. / 4,30 0,3 Ltr. / 3,40	Maxl Helles Stammwürze 11,8% / Alkoholgehalt Vol. 5,1%, hell strohgelbes Aussehen, frisch und dezent im Geruch	0,5 Ltr. / 4,10
Russen	0,5 Ltr. / 4,30	Ernte Hell Stammwürze 7,5% / Alkoholgehalt Vol. 2,8%, hell strohgelbes und glanzfeines Aussehen, frisch und spritzig im Geruch	0,5 Ltr. / 4,10
Maxirainer - saisonale Viere		Schlosstrunk-Kellerbier	0,0 2007 1,10
<b>Jubilator</b> – Das stärkste Stück Jährlich ab Aschermittwoch bis April Stammwürze 18,5% / Alkoholgehalt Vol. 7,5%, feurig dunkles Aussehen, frisch und		Stammwürze 12,3% / Alkoholgehalt Vol. 5,3%, bernsteinfarbenes Aussehen, aromatisch, kräftig und frisch im Geruch	0,5 Ltr. / 4,10
kräftig im Geruch  Kirtabier Ein Märzen aus dunklen Malzen	0,5 Ltr. / 4,60	Engerl Hell (alkoholfrei) Leuchtend helles Gelb, glanzfeines Aussehen, frisch und kräftig im Geruch	0,5 Ltr. / 4,10
Jährlich von September – Oktober Stammwürze 13,3% / Alkoholgehalt Vol. 5,8%, massiv goldfarbenes, glanzklares Aussehen, frisch und kräftig im Geruch	0,5 Ltr. / 4,30	Bayerisches Pils Stammwürze 1,6% / Alkoholgehalt Vol. 4,9%, glänzend hellgelbes Aussehen, fruchtig, hopfig und frisch im Geruch	0,3 Ltr. / 3,90
Festbier Das Märzen zur Adventszeit Stammwürze 13,3% / Alkoholgehalt Vol. 5,8%, massiv goldfarbenes, glanzklares Aussehen, Aromanoten von Bergblumenwiesen	0,5 Ltr. / 4,30	Ernte Weisse Stammwürze 7,5% / Alkoholgehalt Vol. 3,3%, hellgelbes, hefetrübes Aussehen, fruchtig und frisch im Geruch	0,5 Ltr. / 4,30
Alfoholfreie Getränke		Schlossweisse – dunkles Weissbier Stammwürze 12,6% / Alkoholgehalt Vol. 5,0%, kupferfarben mit rötlichem Schimmer, kräfti- ger Geruch mit Bananen- und Mangonoten	0,5 Ltr. / 4,30
Maxlrainer Tafelwasser (mit Kohlensäure)	0,5 Ltr. / 3,90		0,0 =1277 2,00
Adelholzener Classic	0,75 Ltr. / 6,50	Engerl Weisse (alkoholfrei) Leuchtend helles Gelb, glanzfeines Aussehen, frisch und kräftig im Geruch	0,5 Ltr. / 4,30
Adelholzener Still	0,5 Ltr. / 4,10	msen und Klanig im Geruch	0,5 Ltr. / 4,50
Coca Cola <sup>7</sup>	0,5 Ltr. / 4,20		
Maxlrainer Cola Mix <sup>7</sup>	0,5 Ltr. / 4,20	Raffee und Tee (0,41)	2,50
${\bf Zitronen limo}^{5}/{\bf Orangen limo}^{6}$	0,5 Ltr. / 4,20	Espresso	-
Apfelschorle	0,5 Ltr. / 4,20	Cappuccino  Hafarl Kaffaa	4,30
Johannisbeerschorle	0,5 Ltr. / 4,20	Haferl Kaffee	3,80
Rhabarberschorle	0,5 Ltr. / 4,20	Bayerischer Milchkaffee mit Sahne	5,20
Apfel- / Rhabarber- oder Johannisbeersaft	0,3 Ltr. / 3,60	Tasse Tee	3,90



Schweinshax'n

Schweinsbraten

mit Pommes

und Bratensoße

Leberknödelsuppe

Pfannkuchensuppe

Ralte Brokeiten

**Bayerischer Wurstsalat** 

Schweizer Wurstsalat

Geräuchertes Wammerl

mit Butter, Kren und Brot

mit Zwiebeln und Brot

Brot, Breze und Butter

Gemischte Platte

Schweinswürstel

1 Paar Debrecziner

mit Brot

mit Brot

Currywurst

mit Pommes

Obatzda

von der "Lyoner" 1,2,5 mit Brot

von der "Lyoner" 1,2,5 mit Emmentaler und Brot

vom Camembert und Frischkäse mit Breze

mit Kaminwurz'n, Bergkäse, Kalbsstreichwurst,

"Limburger sauer mit Musik"

Aus'm Würstl-Tovf

auf Sauerkraut mit Bratensoße

1 Paar Wiener Würstl 1,2,5

2 Stück Weißwürst<sup>2,5</sup> - bis 14:00 Uhr



#### Gebratener Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Bratensoße 12,50 Milzwurst<sup>2</sup> gebacken mit Bratensoße und Kartoffelsalat 13,90 Kalbsrahm-Lüngerl "sauer" mit Semmelknödel Wiener Tellerfleisch mit Meerrettichrahm, Petersilienkartoffeln und Brokkoli 19,20 Zwiebelrostbraten (ca. 250 gr.) vom Angus-Rind mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln **Schweinefilet-Medaillons** mit Käsespätzle und Bratensoße Fischfilet gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat und Sc. Remoulade<sup>2</sup> 17,90

Ofen-, Grill- und Pfannengerichte



## 

Vegetarische Gerichte und Salate	
Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und grünem Salat	13,90
Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	5,90
Ofenkartoffel mit gemischtem Salat und Sauerrahmdip	12,90
Großer gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen	16,50
Gebratenes Gemüse der Saison mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterdip	13,50

#### Wochenkarte

Montag - Freitag gibts von 11 - 14 Uhr täglich wechselnde Mittagsgerichte für 7,50 Euro

### Mehl und Nachspeisen

Hausgemachter Apfelstrudel	
mit Sahne	6,90
mit Vanillesoße	7,50
Dampfnudel	
mit Vanillesoße	8,90
Kaiserschmarrn	
flambiert mit Mandeln und Rosinen	11 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 1 Euro 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



Bräustüberl für Dahvam

Caps, Hoodies und T-Shirts

Extras

Brot, Butter

Kartoffelsalat

Krautsalat

Semmelknödel extra

Spätzle mit Bratensoße

Semmelknödel mit Bratensoße

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Sauerkraut<sup>2</sup>

Gemischter Beilagensalat der Saison

Breze

8,90

11,90

9,90

13,90

6,90

13,50

5,90

6,90

10,90



6,90

3,80

4.20

3,80

5,50