

MAXIMILIAN

Restaurant - Bistro

Speisen & Getränke

Bürgermeister-Stahn-Wall 15
Nienburg

°°°Bistro°°°

Vorspeisen

Bruschetta „Traditional“ (vegan) 8,90
Tomatenwürfel auf vier gerösteten Baguettescheiben
I Basilikum I Olivenöl

gebackener Schafskäse 11,90
mediterranes Gemüse I Peperoni I Baguette

gebackener Camembert 12,50
Preiselbeeren I Salat I Baguette I Butter

drei Rote Beete Puffer in Maispanade (vegan) 13,90
Gartensalat I Avocado-Dip

Süßkartoffelpommes 7,90
mit einem Dip nach Wahl

Pommes Frites 6,90
mit einem Dip nach Wahl

fünf Hähnchennuggets 9,90
Pommes Frites I zwei Dips

Currywurst

wahlweise mit Pommes Frites oder Kartoffelspalten
und einem Dip

Currywurst „Traditional“ 12,90

Currywurst „Pikante“ 13,90
frische oder geschmorte Zwiebeln

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“ 14,50
Creme fraîche I Speck I Zwiebel I Käse

Flammkuchen „Champignon & Speck“ 14,50
Creme fraîche I Speck I Zwiebel I
frische Pilze I Käse

Flammkuchen „Pikante“ 14,50
Creme fraîche I Salsiccia I Peperoni I Käse

Flammkuchen „Lachs und Spinat“ 15,90
Creme fraîche I Räucherlachs I Blattspinat I Käse

Flammkuchen „Rotkäppchen“ 15,90
Creme fraîche I Camembert I Preiselbeeren I Käse

Salat-Bowls

Salat „Maximilian“ 16,50
gegrillte Hähnchenbruststreifen I Wildkräutersalat I
Tomaten I Gurke I Mais I Sonnenblumenkerne I
Passionsfrucht-Vinaigrette

Salat „Athen“ 16,50
in Rosmarin und Honig gegrillte Hähnchenbruststreifen I knackig-bunter Salat I Oliven I Feta I Mais I Peperoni I Balsamico-Dressing

Salat „Vegetarian“ 15,90
gebackener Schafskäse auf knackig-buntem Salat I
Oliven I Mais I Peperoni I Kirschtomaten I halbgetrocknete Tomaten I Gurke I Balsamico-Dressing

°°°Hauptspeisen°°°

Pasta

Pasta „Bolognese“ 16,50

Tomaten-Harissa-Bolognese | Parmesan

Pasta „Formaggio“ 16,50

cremige Gorgonzola-Sauce | Walnusskerne

Pasta „Aglio e olio“ 16,50

Knoblauch | Olivenöl | halbgetrocknete Tomaten | Peperoni

mit Garnelen + 6,50

Burger

wahlweise mit Pommes Frites, Kartoffelspalten, kleinem Salat oder Süßkartoffelpommes (+ 2,90)

Burger „Jumbo Cheese“ 17,90

200 g saftiges Rinderhackfleisch | cremiger Cheddar | würziger Emmentaler | Zwiebeln | Tomate | Gurke | Salat | Senf | Ketchup

Burger „Big Western“ 17,90

200 g saftiges Rinderhackfleisch | krosser Bacon | geschmorte Zwiebeln | cremiger Cheddar | Gurke | Salat | rauchige Barbecue-Sauce

Burger „The Firehouse“ 17,90

200 g saftiges Rinderhackfleisch | krosser Bacon | cremiger Cheddar | Jalapeños | Tomate | Gurke | Salat | Chili-Sauce | Mayonnaise

Burger „Mc Maximus XL“ 19,80

2 x 200 g saftiges Rinderhackfleisch | krosser Bacon | 2 x cremiger Cheddar | 2 x würziger Emmentaler | gebratene Champignons | Salat | Tomate | Gurke | Senf | Ketchup

Couscous-Burger (vegan) 16,90

Gemüsepatty | Avocado-Dip | Tomate | Mais | Gurke | Salat

Burger des Monats auf Nachfrage

Schnitzel

zu unseren Schweineschnitzeln servieren wir einen kleinen Salat und wahlweise Pommes Frites mit Dip, Kroketten oder Bratkartoffeln (+ 3,00)

Standard: 200 g als XL 350 g + 4,50

Schnitzel „Wiener Art“ 18,90

Zitronen

Schnitzel „Gorgonzola“ 19,90

Gorgonzola-Sauce

Schnitzel „Sambal“ 19,90

pikante Sambal Olek-Sauce à la Hollandaise

Schnitzel „Holsteiner Art“ 19,90

Spiegelei | geschmorte Zwiebeln

Jägerschnitzel 19,90

frische Champignons | Rahmsauce

Cordon Bleu 22,50

mit Schinken und Käse gefüllt | Sauce à la Hollandaise

Pfannengerichte

Alle Pfannengerichte servieren wir wahlweise mit Hähnchen- oder Schweinefilet und dazu Kroketten, Schwenkkartoffeln, Pommes Frites oder Spätzle.

Pfanne „Madagaskar“ 19,50
Pfeffersauce | Wintergemüse

Pfanne „Paris“ 19,50
Gorgonzolasauce | Birne | Walnusskerne | Gartensalat

Pfanne „Athen“ 19,50
mit Käse überbacken | Metaxasauce | Gartensalat

Geschnetzeltes „Züricher Art“ 19,50
Waldpilzrahmsauce | Gartensalat

Pfanne „Mailänder Art“ 19,50
mit Tomate-Mozzarella überbacken | Tomatensauce | Wintergemüse

Fisch

Fish and Chips 18,90
Fischfilet in Panko-Pandade | Remoulade | Salat

sechs Garnelen 18,90
gerösteter Knoblauch | Olivenöl | Salat | Baguette

°°°Bier°°°

vom Faß	0,3 l	0,5 l
Beck's Pils	4,00	5,90
Franziskaner Weizen	4,50	6,50
Budweiser Budvar	4,50	6,50
Kellerbier Franziskaner	3,80	6,50
das Naturtrübe, Untergärige aus Bayern		
Haake Beck Kräusen	4,50	6,50
das Naturtrübe aus der Region		
Bananen-Weizen		6,80
Bier des Monats	Bitte sprechen Sie an.	
z.B. Guinness Maibock Sommerpils Oktoberfest		
1,5 l Pitcher		16,00
Beck's Franziskaner Budweiser Kellerbier Kräusen		

Spezialitäten & Flaschenbiere

Kellerbierbowle	5,50	6,80
Franziskaner Weizen		6,50
dunkel kristall alkoholfrei		
Beck's Flaschenbier	0,33 l	4,00
z.B. Pils alkoholfrei Lemon Brew		
Diebels Alt	0,33 l	4,00
Diebels Alt-Bowle	0,33 l	5,50
Berliner Weiße	0,33 l	4,80
Himbeer- oder Waldmeistergeschmack		

°°°Wein & Prosecco°°°

Weißwein	0,2l	0,75l
Pinot Grigio	7,50	27,50
Chardonnay	7,50	27,50
Riesling No. 9	7,90	28,50
Lugana	8,90	29,50
Sauvignon Blanc	8,50	29,50

Roséwein

Pink St. Laurent	7,90	28,50
Syrah Rosé	8,50	29,50

Rotwein

Bardolino	7,50	27,50
Merlot	7,50	27,50
Spätburgunder	7,90	28,50
Bordeaux Supérieur		29,50

Prosecco & Co.

Prosecco	0,1 l	5,00
	auf Eis 0,2 l	6,50
	0,75 l	27,50
Aperol Spritz	0,2 l	8,50
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,50

°°°Softdrinks°°°

Fritz Kola I Superzero	0,33 l	3,90
Fritz Zitrone		
Fritz Orange		
Fritz Mischmasch		
Fritz Bio Schorle aus Direktsaft		
Apfel naturtrüb I rote Traube		
	0,2 l	0,4 l
Coca Cola I Coke zero	3,20	4,90
Almdudler	0,33 l	3,90
Vita Malz	0,33 l	3,90
Ginger Ale	0,20 l	3,90
Bitter Lemon		
Spicy Ginger		
Tonic Water		
Mineralwasser „Magnus“	0,25 l	3,50
medium oder naturell	0,75 l	7,50
Säfte und Fruchtiges	0,2 l	3,50
Ananas I Banane I Cranberry I Kirsche I KiBa I Mango I		
Maracuja I Orange I Kiwi		
als Schorle	0,3 l	4,80
	0,4 l	5,50
frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	5,00

°°°Eistee°°°

hausgemacht - sehr lecker, sehr erfrischend...

0,4 l 6,90

Sweet Peppermint Ice Tea

Limette I frische Minze I Pfefferminztee I Holunder-
blüten-Sirup I Mineralwasser

African Orange Ice Tea

Orangensaft I Maracujasaft I Rooibostee Vanille I Gre-
nadine

Passion Ice Tea

Darjeelingtee I Passionsfrucht I Agavendicksaft I
Limetten I Mineralwasser I Rosmarin

Mango Yuzu Ice Tea

Mango-Rosmarin-Tee I Lime Juice I Yuzu-Püree I
Mineralwasser

°°°Heißgetränke°°°

Café Crema	normal	3,50
	groß	4,50
Espresso		3,00
Espresso Doppio		4,00
Espresso Macchiato		3,90
Cappuccino		4,50
Café au Lait		4,50
Latte Macchiato		4,90
	extra groß	6,50
Café Coretto		6,90
eine Tasse Espresso mit einem Grappa		
Eiscafé		6,90
eiskalter Kaffee mit Vanilleeis und Sahne		
Tee		4,50
Darjeeling grüner Tee Fruchtgarten Pfefferminz Rooibos Chai		
Heiße Schokolade mit Sahne		4,80
+ Bailey's Rum Cointreau	+ 3,50	
Eisschokolade		6,50
eiskalte Schokolade mit Vanilleeis und Sahne		
Aroma	+ 1,00	
Vanille Karamell Haselnuss Zimt Kokos		
Glühwein (saisonal)		4,50

°°°Kuchen & Dessert°°°

Wir servieren frische, hausgebackene Kuchen und Torten der Saison: Bitte fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung.

frische hausgemachte Waffel	
mit Puderzucker oder Zimt und Zucker	6,90
mit heißen Kirschen und Vanilleeis	8,90
warmer Schokoladen-Brownie	
mit Amarena-Kirscheis	8,90
Eisbecher mit drei Kugeln	
Vanille Schokolade Amarena-Kirsch Walnuss Stracciatella	6,90
Café Affogato	
Espresso Vanilleeis	5,90
lauwarmer Apfelstrudel	
mit Vanillesauce	7,90

°°°Spirituosenauswahl°°°

Gin 4 cl

Bombay - England 40,0 % vol.	7,50
Hendrick's - Schottland 44,0 % vol.	8,50
Monkey 47 - Schwarzwald 47,0 % vol.	9,90
Gin Sul - Hamburg 43,0 % vol.	9,90

Rum 4 cl

Brugal Rum 37,5 % vol.	7,50
Pyrat Rum 40,0 % vol.	9,50
Havana Master Selection 45,0 % vol.	10,90
Ron Zacapa 23 years 40,0 % vol.	10,90

Whiskey 4 cl

Tullamore Dew 40,0 % vol.	7,00
Jack Daniel's Single Barrel 40,0 % vol.	8,90
Johnnie Walker Gold Label 40,0 % vol.	9,50
Glenfiddich 12 years 40,0 % vol.	10,90

Wodka 4 cl

Three Sixty 40,0 % vol.	5,50
Absolut 100 50,0 % vol.	7,50
Grey Goose 40,0 % vol.	8,50
Beluga Noble 40,0 % vol.	9,50
als Longdrink	+ 3,50

Brände und Geister 2 cl

Lantenhammer 40,0 % vol.	8,90
Sauerkirsche I Haselnuss I rote Williams Birne ungefiltert I Mirabelle	
Prinz Haus Schnaps 35,0 % vol.	4,50
Grappa Nonino 40,0 % vol.	6,90
Walder Himbeergeist 39,0 % vol.	6,50

Klassiker 2 cl

Bailey's 17,0 % vol.	4,50
Molinari Sambuca 40,0 % vol.	3,90
Metaxa 7***** 40,0 % vol.	6,50
Tequila (silber / gold) 38,0 % vol.	3,50
Ramazotti 30,0 % vol.	4,50
Jägermeister 35,0 % vol.	4,50
Sensenschluck 31,5 % vol.	4,00
Bullenschluck 43,0 % vol.	4,00
Likör 43 31,0 % vol.	3,90
Ouzo 40,0 % vol.	3,50
Jubiläumsaquavit 40,0 % vol.	4,50
Remy Martin VSOP 40,0 % vol.	8,90

Longdrinks 0,3 l / 4 cl 10,00

Bacardi I 3y Havana Club I Wodka Eristoff I
Bombay I Jack Daniels I Korn I Likör 43 I etc.

°°°Cocktails°°°

Fancy & Coladas

Sex on the Beach 10,50
Wodka | Pepino Peach | Cassis | Maracujasaft | Lime Juice

Touch Down 10,50
Wodka | Apricot Brandy | Grenadine | Maracujasaft | Mangosaft | Lime Juice

Solero 10,50
Wodka | Likör 43 | Vanillesirup | Sahne | Maracujasaft | Orangensaft

Bahama Mama 12,50
brauner Rum | Old Pascas 73 | Malibu | Kahlúa | Ananassaft | Lime Juice

Pina Colada 10,50
weißer Rum | Ananassaft | Sahne | Kokossirup

Caipi & Co.

Mojito 10,50
Havana Club | Lime Juice | frische Minze | weißer Rohrzucker | Soda

Cuba Libre 9,50
Havana Club | Lime Juice | Limetten | Cola

Caipirinha 9,50
Cachaça | Lime Juice | Limetten | weißer Rohrzucker

Caipimara 9,50
Cachaça | Maracujasaft | Limetten | weißer Rohrzucker

Mules

Moscow Mule 10,50
Wodka | Spicy Ginger | frischer Limettensaft

Munich Mule 10,50
Gin | Spicy Ginger | frischer Limettensaft

Jägermule 10,50
Jägermeister | Spicy Ginger | frischer Limettensaft

High Percent

Zombie 14,50
drei Sorten Rum | Triple Sec | Orangensaft | Ananassaft | Lime Juice | Grenadine

Long Island Iced Tea 15,50
Bacardi | Wodka | Gin | Tequila | Triple Sec | Cola | Lime Juice

Mai Tai 14,50
Bacardi Gold | Myers's Rum | Triple Sec | Orangensaft | Ananassaft | Mandelsirup | Lime Juice

Turn off the lights 17,50
fruchtig-starker Rumcocktail

Mocktails

Ipanema 7,90

Limette | weißer Rohrzucker | Ginger Ale

San Francisco 7,90

Havana Club | Limetten | Lime Juice | Cola

Little Joey 7,90

Ananassaft | Maracujasaft | Orangensaft |

Kokossirup | Blue Curaçao | Lime Juice

Virgin Colada 7,90

Ananassaft | Sahne | Kokossirup | Lime Juice

°°°Eventservice / Catering°°°

Feiern im Maximilian

Wir erarbeiten maßgeschneiderte Konzepte und Angebote für Firmen-Events oder private Feierlichkeiten.

Wir planen:

Hochzeit - Konfirmation - Geburtstag - Taufe - Betriebsfest - Sommerfest - Jubiläum - Weihnachtsfeier - Präsentation
- Tagung - Beerdigung - Lesung - u.v.m.

Das Maximilian vereint exklusives Ambiente, traumhafte Lage und Spitzen-Catering an einem Ort - beste Voraussetzungen für eine Top-Eventlocation in der Innenstadt von Nienburg. Auch außerhalb unserer Räumlichkeiten stehen wir gerne zur Verfügung.

Cateringservice

Wir unterstützen Sie ebenfalls mit unserem Catering-Service bei Ihrem Event. Ob mit leckeren Cocktails, köstlichem Barbecue, Show-Cooking oder einem Buffet ganz nach Ihren Wünschen. Das Maximilian kommt auch zu Ihnen nach Hause, in die Firma oder eine Location Ihrer Wahl in Nienburg und Umgebung.

Zusätzlich zum Catering liefert unsere Eventabteilung auf Wunsch auch sämtliche Lösungen zu den Themen:

- Mobiliar: Lounge-Möbel, Bankettbestuhlung, u.v.m.
- Personal: Köche, Barkeeper und Servicemitarbeiter
- Programm: vom bekannten Show-Act bis zum Bauchredner
- mobile Infrastruktur: ob Riesen-Barbecue-Grill oder Crêpes, ob Theken oder Zeltlandschaften
- Veranstaltungstechnik: laut und leise, hell und dunkel, Bühnen, u.v.m.

Gerne erreichen Sie uns direkt unter 05021 608 666 oder www.bmeventin.de.

°°°Insider Wissen°°°

Zahlung

Alle Preise verstehen sich in Euro. Gerne akzeptieren wir Kartenzahlung und SmartPay.

W-LAN

Nutzen Sie unseren kostenlosen Hotspot im Maximilian. Bitte sprechen Sie uns an.

Cocktails- oder Kaffeeschulung

Sie mögen Cocktails? Sie lieben Kaffee? Werden Sie einmal zum Barkeeper...

Erfahren Sie mehr über Ihre Lieblingsdrinks... Historie, Zutaten, Handwerk, Genuss. In einem zweistündigen Kurs zeigen wir Ihnen die Grundkenntnisse des Cocktail-Shakens oder die Kunst des Baristas.

Speisen - Wissen wo's herkommt...

Frische und Qualität unserer Produkte ist uns sehr wichtig. So beziehen wir zum Beispiel unsere Eier vom Hühnerhof Noltemeier aus Wietzen, die Fleischprodukte zum Großteil von der Landschlachtereie Twachtmann aus Erichshagen / Wölpe und die Kartoffeln vom Biolandhof Magdalena Kern aus Nienburg.

Bundesliga & Co. live

Wir übertragen Großereignisse, Sportevents und die Fußballbundesliga live auf Großbildleinwand oder TV.

Allergene und Zusatzstoffe

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen werden Sie sich bitte an unser Personal.