



HERZLICH WILLKOMMEN

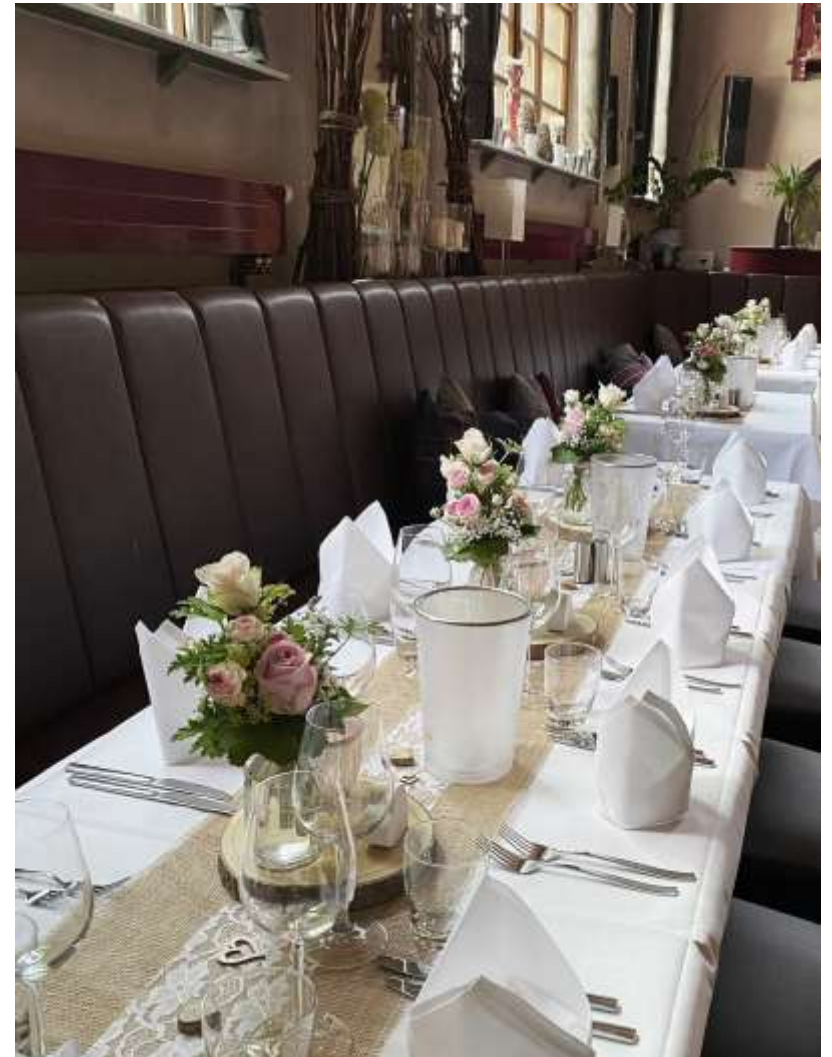
Das MAX bietet Ihnen neben dem normalen Restaurantbetrieb für nahezu jeden Anlass das passende Ambiente.

Ob Sie eine Hochzeit feiern möchten, ein Jubiläum oder andere Feste wie Weihnachtsfeiern, Taufen etc. anstehen. Wir bieten Ihnen eine maßgeschneiderte Lösung für bis zu 110 Personen.

Unsere Terrasse unter Kastanienbäumen lädt Sie im Sommer zum Verweilen und Genießen ein.

Wir freuen uns Sie als unseren Gast im MAX begrüßen zu dürfen.

Stefanie Kämmer-Mette und das MAX-Team





DIE GESCHICHTE

1902/1903

Das ursprüngliche Gebäude wurde als Turnhalle erbaut und zwar nach den Plänen des Kaiserslauterer Architekten J. Seeberger. Die Gesamtbaukosten betragen 23.075.- Mark und waren damit um mehr als ein Drittel höher als veranschlagt.

Neben der Nutzung als Turnhalle wurde das Gebäude auch den ortsansässigen Vereinen als Festhalle zur Verfügung gestellt.

1914-1921

Während des 1. Weltkrieges war in der Turnhalle und in den Räumen des nebenan gelegenen Kasinos (das heutige Museum) ein Kriegslazarett eingerichtet, betreut durch den Winnweiler Frauenverein des Roten Kreuzes.

Nach Kriegsende (in Winnweiler an Weihnachten 1918) diente die Turnhalle samt Kasino für 1 bis 2 Jahre als Kaserne für die französischen Besatzungstruppen.

Nach Abzug der französischen Soldaten 1921, wurde das Gebäude wieder als Turn- und Festhalle genutzt.

1939-1945

Bei der Mobilmachung für den zweiten Weltkrieg 1939 war in der Turnhalle und dem Kasino ein Sammelplatz für 4 Offiziere, 10 Unteroffiziere und 126 Mannschaften eingerichtet, die dann hier eingekleidet und von hier aus ihren Truppeneinheiten überstellt wurden. Auch wurden während des Krieges des Öfteren „Führerreden“ via Volksempfänger übertragen.

In der Zeit nach dem Einmarsch der Amerikaner am 19. März 1945 diente die Turnhalle kurzfristig als Sammelplatz für die deutschen Soldaten, die hier in Kriegsgefangenschaft kamen. Diese Kriegsgefangenen wurden dann in das Lager Bretzenheim bei Bad Kreuznach verbracht. 1945/46 wurde dann die Turnhalle erstmals wieder für Kabarett und Tanzabende genutzt.

1946-1975

Endes des Jahres 1946 wurde das Gebäude umgewidmet. Fortan waren hier die „Schlosslichtspiele Winnweiler“ untergebracht und hatten am 15.11.1946 ihre erste Vorstellung. Erster Inhaber des Kinos war Willi Hirdt. Sein Nachfolger Karl Jung änderte den Namen in „Ringlichtspiele Winnweiler“. Er und zuletzt seine Witwe betrieben das Kino bis ins Jahr 1975.

1975-1990

Nach der Aufgabe des Kinos wurde das Gebäude von der Gemeinde an das Ehepaar Alf Schulz verpachtet, die die Disco „Almaschu“ betrieben. In den letzten Jahren hieß die Disco dann „Magic“.

Seit 1990

Die ehemalige Turnhalle wurde ihrer heutigen Bestimmung als Restaurant zugeführt.

Seit November 2013

wird das MAX durch Frau Stefanie Kämmer-Mette betrieben.



VORSPEISEN | KLEINE GERICHTE

Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe mit Käse⁽⁸⁾ gratiniert^(A) 5,90 €
French onion soup

Consommé mit Markklößchen und Gemüse 5,50 €
Consomme with bone marrow dumplings and vegetable

Büffelmozzarella, Tomaten und Pesto ^(G)⁽⁸⁾ 9,50 €
Mozzarella, tomatoes, pesto

Gebackener Schafskäse 9,50 €
mit Tomaten, Chili, Oliven ^(5,6) und mediterranen
Kräutern ^(G)
Baked Feta, tomatoes, chili, olives and green peperoni

Kleine Gerichte & Vegetarisches

Schwäbische Käsespätzle ⁽⁸⁾^(A) 10,50 €

Spaghetti mit Grillgemüse -vegan-^(A,5) 10,90 €
Spaghetti with grilled vegetables

Ofenkartoffel mit Grillgemüse 10,90 €
an Salatbouquet ^(C)⁽⁵⁾
Baked potatoe with grilled vegetables and salad

Ofenkartoffel mit Kräuterquark ⁽⁸⁾, 10,90 €
Garnelen an Salatbouquet ^(C,G)
Baked potatoe with sour cream, shrimps and salad

Buntes Grillgemüse 11,90 €
mit Falafelbällchen und Kräuterquark ⁽⁸⁾ ^(G)
Grilled vegetables with falafel and dip



SALATE

Bunter marktfrischer Beilagensalat (C) <i>small side salad</i>	4,50 €	Salat MAX (C) Blatt- und Rohkostsalate mit gegrillter Hähnchenbrust und frischen Champignons <i>Mixed salad with grilled chicken breast and mushrooms</i>	15,90 €
Fischersalat Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit gegrilltem Lachsfilet und Garnelen (C, B, D) <i>Mixed garden salad with grilled salmon and prawns</i>	16,50 €	Salat Falafel Blatt- und Rohkostsalate mit gegrillten Champignons und Falafelbällchen (C) <i>Mixed salad with grilled mushrooms and falafel</i>	13,90 €
Schäfersalat Blatt - und Rohkostsalate mit gebackenem Schafskäse, Oliven (5, 6) und Peperoni (A,C,G) <i>Greek salad with baked feta, peperoni, olives & green peppers</i>	13,90 €		
Salat Roastbeef Salat mit rosa gebratenen Streifen vom Roastbeef (C, G) <i>Mixed salad with roastbeef strips</i>	16,90 €		
Salat Putenbrust Blatt- und Rohkostsalate mit gegrillten Putenbruststreifen und Pinienkernen (A, C) <i>Mixed salad with grilled turkey strips and pine nuts</i>	14,90 €		



HAUPTGERICHTE

„Schnitzel, die dürfen nicht fehlen“

Schnitzel „Wiener Art“ 12,90 €
mit Pommes Frites und Salat (A,C,G)

Schnitzel „Viennese Style“ with french fries and salad

Rahmschnitzel (8) 13,90 €
mit Pommes Frites und Salat (A,C,G)

Schnitzel with cream sauce, french fries and salad

Schnitzel mit frischen Champignons 15,50 €
in Rahmsauce (8) mit Pommes Frites und Salat (A,C,G)

Schnitzel with cream sauce, fresh mushrooms, french fries and salad

„Wir haben auch was anderes zu bieten“

Putensteak mit Champignonrahm (8) 15,90 €
mit Kroketten und Beilagensalat (A,C,G)

Turkey steak with cream sauce, mushrooms croquette and salad

Gebratene Medaillons auf Champignonrahm (8) 17,50 €
mit Röstitaler und Salat (A, C,G)

Porkloin with cream sauce, mushrooms, Rösti and salad

Lendchen auf Käsespätzle (8) 17,90 €
mit Röstzwiebeln und Salat (A, C, G)

Porkloin with cheespätzle, roasted onions and salad

Rinderleber mit Röstzwiebeln, 15,90 €
Bratkartoffeln und Salat (A,C,G)

Beef Liver with, roasted onions, Homefried potatoes and salad

Für Umbestellung auf Bratkartoffeln, Folienkartoffel oder Süßkartoffel-pommes berechnen wir einen Aufpreis von 1 €.



HAUPTGERICHTE

Aus Meer, Fluss und See

Lachsschnitte auf Kräutercreme ⁽⁸⁾ 19,90 €
mit Tagliatelle und Salat ^(A,C,D, G)

Salmon with herb sauce, tagliatelle and salad

Zanderfilet auf der Haut gebraten 19,90 €
mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat ^(C, D)

Pike Perch with almond butter, potatoes and salad

Spaghetti mit Garnelen 15,90 €
mit Champignons und Zwiebel in Olivenöl geschwenkt

^(A,B)

Spaghetti with shrimps, mushrooms and onions with olive oil

Steaks vom argentinischen Rind

Rumpsteak „Pfälzer Art“ 23,50 €
mit Röstzwiebeln und Salat ^(C)

Rumpsteak with roasted onions and salad

Rumpsteak 23,50 €
mit hausgemachter Kräuterbutter und Salat ^(C)

Rumpsteak with homemade herb butter and salad

Rumpsteak 24,90 €
mit frischen Champignons, Kräuterbutter und Salat^(C)

Rumpsteak with fresh mushrooms, homemade herb butter and salad

Bitte wählen sie aus folgenden Beilagen: Bratkartoffel, Pommes Frites, Kroketten^(A), Süßkartoffelpommes, Folienkartoffel mit Quark^(G), oder nur mit größerem Salat ^(C)

Please choose from the following enclosures: Fried Potato, French Fries, Croquettes, Sweet Potato Pommes, Baked potato with cottage cheese, or just with a larger salad

Und das Steak ohne Kohlenhydrate...

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Grillgemüse 21,90 €
Steak with homemade herb butter and grilled vegetables



DESSERTS

„...etwas Süßes zum Abschluss...“

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis ⁽⁸⁾ (A, C, G) 6,90 €
Apple strudel with vanilla ice cream

Vanilleeis mit Sahnehaube ⁽⁸⁾ 4,50 €
auf Roter Grütze (A, G)
Vanilla ice cream with red fruits and whipped cream

Schokoladenmousse ^(8, 2) 7,90 €
im Crêpesmantel an Vanillesauce (A, C, G)
Mousse au chocolat in crepes with vanillasauce

Schokoladensoufflé 7,50 €
auf Fruchtspiegel mit Vanilleeis ⁽⁸⁾ (A, C, G)
Chocolate souffle with fruits and vanilla ice cream

Gebackene Apfelküchlein 6,90 €
mit Vanilleeis ⁽⁸⁾ und Sahne (A, C, G)
Baked appleslices with vanilla ice cream and whipped cream

Vanilleeis 6,90 €
mit heißen Himbeeren und Sahne ⁽⁸⁾ (A, C, G)
Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

Vanilleeis 5,90 €
mit heißer Schokosauce und Sahne ⁽⁸⁾ (A, C, G)
Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream

Gemischtes Eis mit Sahne ⁽⁸⁾ (A, C, G) 4,90 €
Mixed ice Cream with whipped cream

Gemischtes Eis ⁽⁸⁾ 4,50 €
Mixed ice cream

Gerne servieren wir Ihnen auch ein Digestif oder eine Kaffeespezialität.



APERITIFS | ALKOHOLFREIES

Aperitifs

Martini weiß, rot	5cl	4,00 €
Sherry dry	5cl	3,50 €
Campari Soda ⁽¹⁾	5cl	5,00 €
Campari Orange ⁽¹⁾	5cl	5,00 €
Aperol Sprizz ⁽¹⁾	0,25l	6,50 €
HUGO	0,25l	6,50 €
Black HUGO	0,25l	6,50 €
Sekt mit Rhabarbernektar	0,25l	6,50 €
Kir Royal	0,1l	5,50 €
Lillet Berry	0,2l	6,50 €
Winzer Sekt Brut	0,1l	4,90 €

Alkoholfreie Getränke

Zitronenlimonade	0,2l	2,50 €
	0,4l	4,50 €
Coca Cola ^(1,3,9) , Light ^(1,3,9,12) , Zero, Fanta ^(1,3) , Sprite, Mezzo Mix ^(1,3,9)	0,33l	3,30 €
Alwa Sprudel / Still	0,25l	2,70 €
Alwa Medium	0,5l	4,30 €
Alwa Medium /Still	0,75l	5,50 €
Schweppes		
Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	0,2l	3,20 €
Tonic Water ⁽¹⁰⁾	0,2l	3,00 €
Apfelsaft	0,2l	3,20 €
	0,4l	4,90 €
Orangensaft	0,2l	3,20 €
	0,4l	4,90 €

Traubensaft	0,2l	3,20 €
	0,4l	4,90 €
Maracujasaft	0,2l	3,20 €
	0,4l	4,90 €
Saftschorle	0,2l	2,90 €
	0,4l	4,00 €
Holunderblütenschorle mit frischer Minze	0,2l	3,00 €
	0,4l	4,50 €
Rhabarberschorle	0,2l	3,00 €
	0,4l	4,50 €
VIO Johannisbeerschorle		
	0,3l	3,50 €
Richard's Eistee		
Pfirsich, Pommegranate, Zitrone		
	0,33l	4,00 €



BIER | WARMER GETRÄNKE

Biere vom Fass

Krombacher Pils (A)	0,25l	2,90 €
	0,4l	3,70 €
Krombacher Hefeweizen(A)		
	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,00 €
Krombacher Dunkel(A)	0,25l	2,90 €
	0,4l	3,70 €
Krombacher Kellerbier(A)		
	0,3l	3,30 €

Alkoholfreie Flaschenbiere

Krombacher Hefeweizen(A)	0,5l	4,00 €
Krombacher Pils(A)	0,33l	3,30 €

Mischbiere

Radler(A)	0,25l	2,90 €
	0,4l	3,70 €
Colabier (1,3,9,A)	0,25l	2,90 €
	0,4l	3,70 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee 7	2,30 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,30 €
Espresso 7	2,30 €
Doppelter Espresso 7	3,80 €
Cappuccino 7	2,80 €
Café au lait 7	2,80 €
Latte Macchiato 7	3,50 €
Heiße Schokolade mit Milch- schaum oder Sahne	3,90 €
Keo Tee	3,00 €



SPIRITUOSEN

Weinbrand & Cognac

Asbach	2cl	3,00 €
Remy Martin VSOP	2cl	3,50 €

Eaux de Vie

Calvados	2cl	3,50 €
Grappa	2cl	3,70 €

Bitter Kräuter

Jägermeister	2cl	2,50 €
Fernet Branca	2cl	2,50 €
Averna	2cl	2,50 €
Ramazotti	2cl	2,50 €

Whiskey

Jim Beam	2cl	2,90 €
Jack Daniels	2cl	3,00 €
Scheibel Emill	2cl	6,90 €
Bushmills 10 years	2cl	4,80 €
Highland Park 12 years	2cl	5,60 €

Scheibel

Altes Pflümli	2cl	3,70 €
Aprikose	2cl	3,70 €
Mirabelle	2cl	3,70 €
Himbeere	2cl	3,70 €
Williams	2cl	3,70 €
Haselnuss	2cl	4,50 €
Moor Birne	2cl	3,70 €
Bernstein-Marille	2cl	3,70 €
Weinbergpflirsich Lk	2cl	4,00 €
Berg-Marille Likör	2cl	4,00 €
Wild-Pflaume Likör	2cl	4,00 €
Waldheidelbeer Likör	2cl	4,00 €
Sauerkirsch Likör	2cl	4,00 €
Apricot Brandy	2cl	4,90 €
Cherry Brandy	2cl	4,90 €
Orangen Brandy	2cl	4,90 €

Aus dem Eisfach

Malteser Aquavit	2cl	2,50 €
Linie Aquavit	2cl	3,00 €

Klare Brände

Ouzo	2cl	2,50 €
Gordon's Dry Gin	2cl	2,50 €
Bacardi Rum	2cl	2,50 €
Tequila	2cl	2,50 €
Wodka	2cl	2,50 €

Liköre

Baileys	2cl	2,50 €
Amaretto	2cl	2,50 €
Southern Comfort	2cl	2,50 €
Sambuca	2cl	2,50 €

Longdrink

Gin Tonic	4cl	5,50 €
Bacardi Cola	4cl	5,50 €
Wodka Lemon	4cl	5,50 €
Wodka Orange	4cl	5,50 €
Jack Daniels Cola	4cl	5,50 €
Southern Comfort Apfel	4cl	5,50 €
Amaretto Apfel	4cl	5,50 €



WEISSWEIN (Flaschenweine 0,75l)

Alle Weine enthalten Sulfite

2021 Silvaner feinherb Weingut Stern, Hochstadt/Pfalz	18,50 €	2021 Weißburgunder trocken Edition „Character“ Die Weinmacher, Niederkirchen/Pfalz	18,90 €
2021 Rhodter Schloßberg Riesling feinherb Weingut Christian Heußler, Rhodt/Pfalz	15,50 €	2021 Weißer Burgunder trocken Weingut Schmidt, Obermoschel Nahe	19,50 €
2021 Riesling trocken Edition „Character“ Die Weinmacher Niederkirchen/Pfalz	18,90 €	2021 Sauvignon Blanc trocken Weingut Keth, Offstein/Rheinhessen	18,90 €
2021 Langentaler Riesling vom Löss trocken Weingut Langenwalter, Weisenheim am Sand/Pfalz	17,90 €	2021 Sauvignon Blanc trocken Die Weinmacher, Niederkirchen/ Pfalz	16,90 €
2021 Alter Wingert Riesling trocken Weingut Hahnmühle/Mannweiler-Cölln/Nahe	23,50 €	2021 Chardonnay trocken Weingut Stern, Hochstadt/Rheinhessen	20,50 €
2021 Grauburgunder trocken Edition „Character“ Die Weinmacher, Niederkirchen/Pfalz	18,90 €	2021 Chardonnay Edition „Character“ Die Weinmacher, Niederkirchen/Pfalz	19,90 €
2021 Grauburgunder trocken Weingut Mussler, Bissersheim	20,50 €	2021 Spätburgunder Blanc de Noir trocken Die Weinmacher, Niederkirchen/Pfalz	17,90 €
2021 Grauer Burgunder Weingut Pfirrmann, Landau Wollmersheim/Pfalz	19,50 €	2020 Gelber Muskateller feinfruchtig Weinkontor Edenkoben, Edenkoben/Pfalz	18,90 €
2021 Grauer Burgunder, trocken Weingut Schmidt, Obermoschel/Nahe	19,50 €	2020 Scheurebe halbtrocken Weinkontor Edenkoben, Edenkoben/Pfalz	15,50 €



ROSÉ- & ROTWEINE (Flaschenweine 0,75l)

Alle Weine enthalten Sulfite

Roséwein

2021 Spätburgunder Rosé fruchtig Weingut Stern, Hochstadt/Pfalz	18,90 €	2019 Spätburgunder trocken Weingut Stern, Hochstadt/Pfalz	20,50 €
2021 Rosé trocken Weingut Pfirrmann, Landau-Wollmesheim/Pfalz	19,50 €	2018 Spätburgunder im Holzfass gereift, trocken Edition „Character“ Die Weinmacher, Niederkirchen/Pfalz	24,50 €
2021 Potpourri Rose trocken Weingut Stern, Hochstadt/Pfalz	18,90 €	2017 Edenkobener Kirchberg Cabernet Dorsa Spätlese trocken Weinkontor Edenkoben, Edenkoben/Pfalz	24,50 €
2021 Der kleine Bär Rosé trocken Weingut Oliver Zeter, Neustadt a.d.Weinstraße / Pfalz	17,90 €	2018 Spätburgunder halbtrocken Weinkontor Edenkoben/Pfalz	18,90 €
2021 Dornfelder Rosé halbtrocken Die Weinmacher, Niederkirchen/Pfalz	17,50 €		

Rotwein Deutschland

2019 Melaphyr Rotwein trocken Weingut Hahnmühle, Mannweiler-Cölln/Nahe	20,50 €	2019 Der kleine Bär Rot Oliver Zeter, Neustadt/Weinstraße/Pfalz	17,90 €
2019 Merlot trocken Weingut Keth, Offstein/ Rheinhessen	19,90 €	2017 Unerhoert Tief-Rot, Cuvée Dornfelder-Cabernet Sauvignon Die Weinmacher, Edesheim/Pfalz	24,50 €
2019 Spätburgunder trocken Weingut Hahnmühle, Mannweiler-Cölln/Nahe	22,50 €	2018 Dornfelder Barrique trocken Edition „Character“ Die Weinmacher, Niederkirchen/Pfalz	23,50 €



WEINE (Flaschenweine 0,75l) | SEKT (Flasche 0,75l)

Alle Weine enthalten Sulfite

Rotwein Italien/Frankreich

2019 Primitivo Salento La Voliera Salento/Apulien	16,50 €
2015er Langhe Corte Enrichetta Pelassa, Monta d'Alba, Piemont	26,50 €
2019 Grenache au cube Domaine Lafage, Perpignan	24,90 €

Sekt

Scavy & Ray Ice Prestige halbtrocken	25,50 €
Hahnmühle Blanc de Blancs brut	26,50 €
Die Weinmacher Riesling Sekt Brut	22,50 €



OFFENE WEINE

Alle Weine enthalten Sulfite

Offene Weißweine, 0,25l

Niederkirchner Klostergarten Riesling halbt.	4,50 €
Die Weinmacher Niederkirchen/Pfalz	
Pfirtmann Riesling trocken, Landau/Pfalz	4,50 €
Schmidt Riesling trocken Obermoschel/Nahe	4,00 €
Hahnmühle Grauer Burgunder trocken Mannweiler-Cölln/Nahe	4,90 €
Schmidt Weißer Burgunder trocken Obermoschel/Nahe	4,00 €
Schwan Scheurebe mild, Zellertal-Niefernheim	4,50 €
Rieslingschorle	
0,25l	3,00 €
0,5l	4,60 €

Offene Roséweine, 0,25l

Keth Merlot Rose trocken, Offstein/Rheinh.	4,50 €
Christian Heußler, Rose Fruchtig, Rhodt/Pfalz	4,30 €
Roséschorle	
0,25l	3,00 €
0,5l	4,60 €

Offene Rotweine, 0,25l

Heussler Spätburgunder trocken Rhodt unter Rietburg/Pfalz	4,90 €
Hahnmühle Alsenztaler Rotwein trocken Mannweiler-Cölln/Nahe	5,00 €
Stern Hochstadter Rotwein feinherb Hochstadt/Pfalz	4,50 €
Schwan Cuvée mild, Zellertal/Niefernheim	4,50 €
Schwan Dornfelder trocken Zellertal-Niefernheim	4,50 €
Zeter, Kleiner Bär, Cuvée, Neustadt, trocken	5,90 €
Rioja, trocken, Spanien	5,50 €
Aromatic Syrah trocken, Bruno Andreu	5,50 €



Allergene

- A Glutenhaltige Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch / Laktose
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid / Sulfite (ab 10mg/kg bzw. 10 mg/ltr.als SO2 angegeben)
- M Lupinen
- N Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwärzt
- 6 mit Phosphat
- 7 koffeinhaltig
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 chininhaltig
- 10 enthält Phenylalaninquelle