



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 betrugen 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 Winnweilerer 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

Ende 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) 8,90
French onion soup

Consommé mit Markklößchen und Gemüse 7,90
Consomme with bone marrow dumplings and vegetable

Büffelmozzarella, Tomaten und Pesto ^{(G)(8)} 13,50
Mozzarella, tomatoes, pesto

Gebackener Schafskäse 13,90
mit Tomaten, Zwiebeln, Chili, Peperoni, Oliven ^(5,6)
und mediterranen Kräutern ^(G)
Baked Feta, tomatoes, chili, olives and green peperoni

Kleine Gerichte & Vegetarisches

Schwäbische Käsespätzle ^{(8)(A)} 15,90

Ofenkartoffel mit Grillgemüse 15,90
an Salatbouquet ^{(C)(5)}
Baked potatoe with grilled vegetables and salad

Ofenkartoffel mit Kräuterquark ⁽⁸⁾, 16,50
Garnelen an Salatbouquet ^(C,G)
Baked potatoe with sour cream, shrimps and salad

Buntes Grillgemüse 15,50
mit Falafelbällchen und Kräuterquark ^{(8)(G)}
Grilled vegetables with falafel and dip



SALATE

Bunter marktfrischer Beilagensalat (C) 5,20
small side salad

Fischersalat 19,90
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit gegrilltem
Lachsfilet und Garnelen (C, B, D)
Mixed garden salad with grilled salmon and prawns

Schäfersalat 18,50
Blatt - und Rohkostsalate mit gebackenem Schafskäse,
Oliven (5, 6) und Peperoni (A,C,G)
*Greek salad with baked feta, peperoni, olives & green
peppers*

Salat Roastbeef 19,90
Salat mit rosa gebratenen Streifen vom Roastbeef (C, G)
Mixed salad with roastbeef strips

Salat Putenbrust 18,90
Blatt- und Rohkostsalate mit gegrillten Putenbruststreifen
und Pinienkernen (A, C)
Mixed salad with grilled turkey strips and pine nuts

Salat Falafel 17,90
Blatt- und Rohkostsalate mit gegrillten Champignons
und Falafelbällchen (C)
Mixed salad with grilled mushrooms and falafel



HAUPTGERICHTE

„Schnitzel, die dürfen nicht fehlen“

Schnitzel „Wiener Art“ 17,90

Pommes Frites und Salat (A,C,G)

Schnitzel „Viennese Style“ with french fries and salad

Rahmschnitzel (8) 18,90

mit Pommes Frites und Salat (A,C,G)

Schnitzel with cream sauce, french fries and salad

Schnitzel mit frischen Champignons. 20,50

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) 20,90

mit Kroketten und Beilagensalat (A,C,G)

Turkey steak with cream sauce, mushrooms croquette and salad

Gebratene Medaillons auf Champignonrahm (8) 22,90

mit Röstitaler und Salat (A, C, G)

Porkloin with cream sauce, mushrooms, Rösti and salad

Lendchen auf Käsespätzle (8) 23,90

mit Röstzwiebeln und Salat (A, C, G)

Porkloin with cheesespätzle, roasted onions and salad

Rinderleber mit Röstzwiebeln, 19,90

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 1,50 €.



HAUPTGERICHTE

Aus Meer, Fluss und See

Lachsschnitte auf Kräutercreme (8) 25,90

mit Tagliatelle und Salat (A,C,D, G)

Salmon with herb sauce, tagliatelle and salad

Zanderfilet auf der Haut gebraten 25,90

mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Salat (C, D)

Pike Perch with almond butter, potatoes and salad

Spaghetti mit Garnelen 20,50

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“ 31,90

mit Röstzwiebeln und Salat (C)

Rumpsteak with roasted onions and salad

Rumpsteak 31,90

mit hausgemachter Kräuterbutter und Salat (C)

Rumpsteak with 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 28,90

Steak with homemade herb butter and grilled vegetables



DESSERTS

„...etwas Süßes zum Abschluss...“

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis (8) (A, C, G) 8,90

Apple strudel with vanilla ice cream

Vanilleeis mit Sahnehaube (8) 5,90

auf Roter Grütze (A, G)

Vanilla ice cream with red fruits and whipped cream

Schokoladenmousse (8, 2) 10,90

im Crêpesmantel an Vanillesauce (A, C, G)

Mousse au chocolat in crepes with vanillasauce

Schokoladensoufflé 9,90

auf Fruchtspiegel mit Vanilleeis (8) (A, C, G)

Chocolate souffle with fruits and vanilla ice cream

Gebackene Apfelküchlein. 8,90

mit Vanilleeis (8) und Sahne (A, C, G)

Baked appleslices with vanilla ice cream and whipped cream

Vanilleeis 8,90

mit heißen Himbeeren und Sahne (8) (A, C, G)

Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

Gemischtes Eis mit Sahne (8) (A, C, G) 7,50

Mixed ice Cream with whipped cream

Gemischtes Eis (8) 6,50

Mixed ice cream

Affogato -Espresso mit Vanilleeis 4,80

Affogato Espresso with vanilla ice cream

Gerne servieren wir Ihnen auch ein Digestif oder eine Kaffeespezialität.



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