MAX
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

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
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.

MAX
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

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 dumpligs 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

MAX
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

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

MAX
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

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. 20,500
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 croquettes 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 €.

MAX
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

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 20,500
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

.

MAX
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

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 vaniila ice cream

Gerne servieren wir Ihnen auch ein Digestif oder eine Kaffeespezialität.

APERITIFS | ALKOHOLFREIES

Aperitifs

Martini weiß, rot	5cl	4,90
Sherry dry	5cl	4,50
Campari Soda (1)	5cl	5,50
Campari Orange (1)	5cl	6,00
Aperol Sprizz(1)	0,25l	7,00
HUGO	0,25l	7,00
Black HUGO	0,25l	7,00
Kir Royal	0,1l	7,00
Lillet Berry	0,25l	7,00
Limoncello Sprizz	0,25l	7,00
Deja Vu Tonic	0,25l	7,00
Deja Vu Berry	0,25l	7,00
Winzer Sekt Brut	0,1l	4,90

Alkoholfreie Getränke

Zitronenlimonade	0,2l	3,00
	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	3,90
Aqua Morelli Sprudel	0,25l	3,30
Aqua Morelli Sprudel	0,75l	6,50
Aqua Morelli Still	0,75l	6,50
Goldberg		
Bitter Lemon (10)	0,2l	3,50
Tonic Water (10)	0,2l	3,50
Apfelsaft	0,2l	3,50
	0,4l	5,50
Orangensaft	0,2l	3,50
	0,4l	5,50
Traubensaft	0,2l	3,50
	0,4l	5,50
Maracujasaft	0,2l	3,50
	0,4l	5,50
Saftschorle	0,2l	3,00
	0,4l	4,50
Hausgemachte Holunderblütenschorle mit frischer Minze	0,2l	3,50
	0,4l	4,90
VIO Johannisbeerschorle	0,3l	3,90

BIER | WARME GETRÄNKE

Biere vom Fass

Krombacher Pils (A)	0,25l	3,20
	0,4l	4,20
Krombacher Hefeweizen(A)		
	0,3l	4,00
	0,5l	5,00
Krombacher Kellerbier(A)		
	0,3l	4,00

Alkoholfreie Flaschenbiere

Krombacher Hefeweizen(A)	0,5l	5,00
Krombacher Pils(A)	0,33l	3,70

Mischbiere

Radler(A)	0,25l	3,20
	0,4l	4,20
Colabier (1,3,9,A)	0,25l	3,20
	0,4l	4,20

Warme Getränke

Heimbs Kaffee

Tasse Kaffee 7	2,50
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,50
Espresso7	2,50
Doppelter Espresso 7	4,50
Cappuccino 7	3,60
Café au lait 7	3,60
Latte Macchiato 7	4,50
Heiße Schokolade mit Milchschaum oder Sahne	4,80
Keo Tee	3,50

MAX
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

SPIRITUOSEN

Weinbrand & Cognac

Asbach	2cl	3,50
Remy Martin VSOP	2cl	4,00

Eaux de Vie

Calvados	2cl	4,00
Grappa	2cl	4,30

Bitter Kräuter

Jägermeister	2cl	3,00
Fernet Branca	2cl	3,00
Averna	2cl	3,00
Ramazotti	2cl	3,00

Whiskey

Jim Beam	2cl	3,50
Jack Daniels	2cl	3,50
Scheibel Emil	2cl	7,50
Bushmills 10 years	2cl	5,00
Highland Park 12 years	2cl	5,90

Scheibel

Altes Pflümli	2cl	4,30
Aprikose	2cl	4,30
Mirabelle	2cl	4,30
Himbeere	2cl	4,30
Williams	2cl	4,30
Haselnuss	2cl	4,90
Moor Birne	2cl	4,30
Bernstein Marille	2cl	4,30
Weinbergpfirsich Lk	2cl	4,70
Berg-Marille Likör	2cl	4,70
Waldheidelbeer LK	2cl	4,70
Apricot Brandy	2cl	5,70
Cherry Brandy	2cl	5,70
Orangen Brandy	2cl	5,70

Aus dem Eisfach

Malteser Aquavit	2cl	3,50
Linie Aquavit	2cl	4,00

Klare Brände

Ouzo	2cl	3,00
Gordon's Dry Gin	2cl	3,00
Bacardi Rum	2cl	3,00
Tequila	2cl	3,00
Wodka	2cl	3,00

Liköre

Baileys	2cl	3,00
Amaretto	2cl	3,00
Southern Comfort	2cl	3,00
Sambuca	2cl	3,00

Longdrink

Gin Tonic	4cl	7,50
Bacardi Cola	4cl	7,50
Wodka Lemon	4cl	7,50
Wodka Orange	4cl	7,50
Jack Daniels Cola	4cl	7,50
Southern Comfort Apfel	4cl	7,50
Amaretto Apfel	4cl	7,50

MAX
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

WEISSWEIN (Flaschenweine 0,75l)

Alle Weine enthalten Sulfite

2021 Blütenzauber Weingut Hahnmühle, Mannweiler-Cölln, Nahe	24,50 €
2022 Rhodter Schloßberg Riesling feinherb Weingut Christian Heußler, Rhodt/Pfalz	19,50 €
2021 Riesling trocken Edition „Charactere“ Die Weinmacher Niederkirchen/Pfalz	19,90 €
2021 Alter Wingert Riesling trocken Weingut Hahnmühle/Mannweiler-Cölln/Nahe	24,50 €
2022 Grauburgunder trocken Ellermann-Spiegel Kleinfischlingen/Pfalz	21,90 €
2022 Grauburgunder trocken Weingut Mussler, Bissersheim	22,50 €
2022 Grauer Burgunder Weingut Keth, Offstein/Rheinhessen	19,90 €
2022 Grauer Burgunder, trocken Weingut Schmidt, Obermoschel/Nahe	20,50 €
2022 Auxerrois trocken Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen/Pfalz	22,50 €
2021 Weißburgunder trocken Edition „Charactere“ Die Weinmacher, Niederkirchen/Pfalz	19,90 €
2022 Weißer Burgunder trocken Weingut Schmidt, Obermoschel Nahe	20,50 €
2022 Sauvignon Blanc trocken Weingut Keth, Offstein/Rheinhessen	19,90 €
2022 Sauvignon Blanc trocken Ellermann-Spiegel Kleinfischlingen/ Pfalz	23,50 €
2022 Chardonnay trocken Weingut Stern, Hochstadt/Rheinhessen	21,50 €
2022 Spätburgunder Blanc de Noir trocken Die Weinmacher, Niederkirchen/Pfalz	19,90 €
2020 Gelber Muskateller feinfruchtig Weinkontor Edenkoben, Edenkoben/Pfalz	18,90 €
2022 Lugana DOC Scavy&Ray , Belzano Italien	30,90 €

ROSÉ- & ROTWEINE (Flaschenweine 0,75l)

Alle Weine enthalten Sulfite

Roséwein

2022 Spätburgunder Rosé fruchtig 19,90 €
Weingut Stern, Hochstadt/Pfalz

2022 Rosé trocken 20,50 €
Weingut Pfirrmann, Landau-Wollmesheim/Pfalz

2022 Potpourri Rose trocken 19,90 €
Weingut Stern, Hochstadt/Pfalz

2021 Dornfelder Rosé halbtrocken 18,50 €
Die Weinmacher, Niederkirchen/Pfalz

Rotwein Deutschland

2018 Spätburgunder trocken 20,90 €
Die Weinmacher, Niederkirchen/Pfalz

2019 Merlot trocken 20,90 €
Weingut Keth, Offstein/ Rheinhessen

2019 Spätburgunder trocken 23,50 €
Weingut Hahnmühle, Mannweiler-Cölln/Nahe

2019 Spätburgunder trocken 21,50 €
Weingut Stern, Hochstadt/Pfalz

2017 Edenkobener Kirchberg Cabernet 25,50 €
Dorsa Spätlese trocken
Weinkontor Edenkoben, Edenkoben/Pfalz

2018 Spätburgunder trocken 24,50 €
Weinmanufaktur Löwenthal, Eschbach/Pfalz

2021 Schnick Schnack Schnuck Cuvée trocken 21,90 €
Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen/Pfalz

2017 Unerhoert Tief-Rot, 25,50 €
Cuvée Dornfelder-Cabernet Sauvignon
Die Weinmacher, Edesheim/Pfalz

2018 Dornfelder Barrique trocken 24,50 €
Edition „Charactere“
Die Weinmacher, Niederkirchen/Pfalz

2020 MAX Einhorn 25,50 €
Weingut Heussler, Rhodt/Pfalz

MAX
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

SEKT (Flasche 0,75l)

Alle Weine enthalten Sulfite

Sekt & Prosecco

Scavy & Ray Prosecco Ice Prestige halbtrocken	26,50
Guiletta Prosecco trocken	25,50
Schmitt Riesling Sekt brut	26,50
Schwan Riesling Sekt Brut	26,50

MAX
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

OFFENE WEINE

Alle Weine enthalten Sulfite

Offene Weißweine, 0,25l

Christian Heussler Riesling halbtrocken 4,90
Rhodt/Pfalz
Ausgeprägtes Süße-Säure-Spiel, gefälliger unkomplizierter Stil

Schmidt Riesling trocken Obermoschel/Nahe 4,90
Würzig, lebendig, schöne Säure

Hahnmühle Grauer Burgunder trocken 5,50
Mannweiler-Cölln/Nahe
Kulinarisches Allroundtalent, angenehm weich in der Textur

Schmidt Weißer Burgunder trocken 4,90
Obermoschel/Nahe
Fruchtig, harmonisch, frisch

Schwan Scheurebe mild, Zellertal-Niefernh. 4,90
Bukettreich, feine Süße, feinfruchtig

Rieslingschorle	0,25l.	3,90
	0,5l	5,90

Offene Roséweine, 0,25

Keth Merlot Rose trocken Offstein/Rheinh. 4,90 €
Frisch, würzig, intensive Beerenaromen

Christian Heußler,Rose Fruchtig, Rhodt/Pfalz 4,90 €
Erdbeeraromatik, milde Säure, Beerenfrucht

Roséschorle	0,25l	3,90 €
	0,5l	5,90 €

Offene Rotweine, 0,25l

Heussler Spätburgunder trocken5,90
Rhodt unter Rietburg/Pfalz
Feiner Beerenduft, etwas Waldboden, elegante Frucht-und Tanninstruktur

Langenwalter Merlot. 5,90
Weisenheim am Sand/Pfalz
Intensives Bukett von Cassis,Schwarzkirsche, Schattenmorelle, schöne Tanninstruktur

Stern Rouge feinherb 5,90
Hochstadt/Pfalz
Rubinrot, in der Nase Kirsche und Brombeere, samtig, weich, mit feiner Restsüße

Schwan Portugieser & Dunkelfelder mild 5,90
Zellertal- Niefernheim
Angenehme Süße, geschmeidig, feinfruchtig

Heussler Rebengarten Réserve Cuvée, trocken 6,90
Rhodt unter Rietburg/Pfalz
Cuvée aus Schwarzriesling, Spätburgunder, Dunkelfelder, Duft nach Kirsche und Johannisbeere, dezent würzige Anklänge vom Holzfass, elegant, nicht zu schwer

Rioja, trocken, Spanien 6,90
Würziger Tempranillo Geschmack

Syrah trocken Bruno Andreu 7,50
Languedoc-Roussilon,Frankreich
Rote Früchte, dezenter Pfeffer, Lakritze, ansprechende Tannine, Würzigkeit

MAX
RESTAURANT · CATERING · EVENTS

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