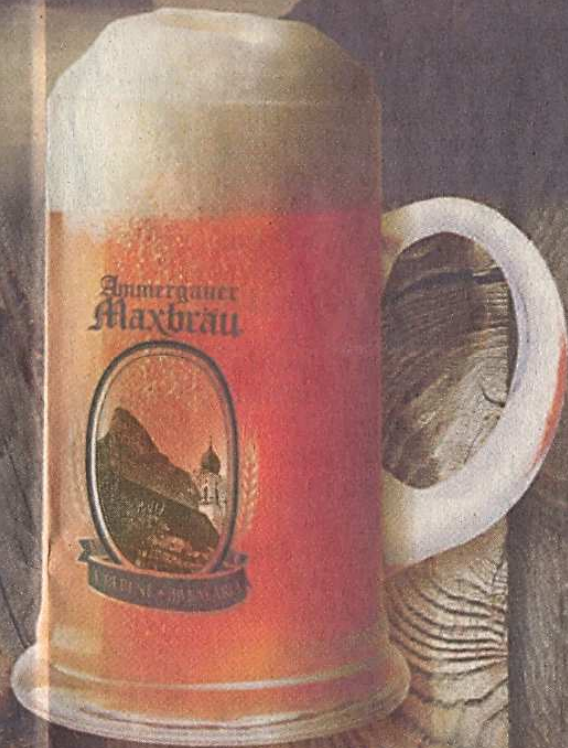


Die frische Natürlichkeit
aus dem Herzen der Ammergauer Alpen



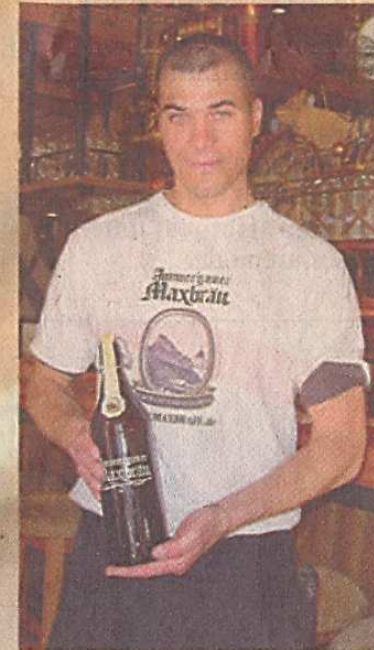
Der Brauereigasthof
im Hotel Maximilian

Ettaler Straße 5 - 82487 Oberammergau
www.maxbraeu.de

Ammergauer
Maxbräu

Maxbräu: Hausgemachtes Bier und Goldmedaille fürs Essen

Oberammergau – Obergärig gebraut ist das naturtrübe Kellerbier, welches in Oberammergau im Hotel „Maximilian“ gebraut wird. „Ammergauer Maxbräu“ nennt sich das Helle mit fünf Volumenprozent und 11,8 Prozent Stammwürze mit dem Kofel und der Oberammergauer Pfarrkirche im Logo. Zum Hellen gibt es je nach Saison ein Spezialbier – im Moment ein frisches Weißbier, im Winter ein kräftiges Schwarzbier. 50000 Liter werden da über's Jahr in Oberammergau gebraut und



Für hervorragende Leistungen
im Wettbewerb „Bayerische Küche 2010“
verleihen wir

Ralf Schmidt
Ammergauer Maxbräu
Oberammergau

eine Auszeichnung in Gold.



München, den 15. April 2010



Stefan Bräun
Minister



Stefan Bräun
Minister

das Maxbräu findet stetig steigenden Absatz, so Brauer Christopher Götter. Ausgezeichnet ist nicht nur das Bier, sondern auch das Essen. Jüngst ausgezeichnet, zuletzt am 15. April 2010 mit der Goldmedaille der „Bayerischen Küche“ durch den Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Brunner, lädt das Ammergauer Maxbräu aktuell zum genießen rund um's Bier und Schrobenhauser Spargel ein.