

frisch
froh
lecker


Freuen Sie sich auf eine Mischung aus Tradition und frischer fantasiereicher Küche im einmaligen Ambiente. Erleben Sie das Flair industrieller Kultur kombiniert mit moderner Architektur und angereichert mit antiquarischen Schätzen des ehemaligen Webstuhlbaus. Im Mittelpunkt steht der Grill mit offener moderner Küche. Sie sind hautnah dabei, wenn Speisen und Getränke aus der Region Sachsen und Deutschland frisch, froh und lecker zubereitet werden.



schönherr.fabrik

Eingang D
Schönherrstr. 8
09113 Chemnitz

Telefon: 0371- 46 40 24 33
info@max-louis.de

 maxlouis.schoenherresen

Öffnungszeiten

Mo-Do 17.00 – 23.00Uhr
Fr + Sa 17.00 – 1.00 Uhr
So 11.30 – 22.00Uhr
und nach Vereinbarung

An Sonn- und Feiertagen
ist das Restaurant von
11.30 - 22 Uhr und die Küche
von 11.30 - 14 Uhr sowie
ab 17 Uhr geöffnet.

Am 24.12.2016 und 1.1.2017
geschlossen.

Alle Veranstaltungen sind
auch als Gutschein erhältlich.

schönherr
feiern

www.max-louis.de

maxlouis
schönherr essen

maxlouis
schönherr essen



2017

VERANSTALTUNGEN
Januar bis April

Küchenschef Markus Jost



Gern planen wir mit Ihnen persönlich Ihre individuell abgestimmte Veranstaltung.

Sprechen Sie uns an.

SCHÖNHERR MENÜ

mit Führung
durch die Schönherr-
fabrik am 09.03.

16.30 Uhr
Historische Führung

18.00 Uhr
Kulinarischer Teil

35 pro Person,
3-Gang-Menü
EUR inkl. Aperitif

Nur per Kartenvor-
verkauf über
Restaurant.



LIVEMUSIK

ab 19 Uhr (Reservierungen sind zu empfehlen)

- Mi 11.01. The Violet Moon (Folk Duo)
- Mi 25.01. Traveler (Singer-Songwriter)
- Mi 08.02. Frida Lou (Singer-Songwriter)
- Mi 22.02. Jante (Singer-Songwriter)
- Mi 08.03. Chemnitzer Jazzband
- Mi 22.03. Allein Zu Zweit
- Mi 12.04. Moon Band (Jazz, Bossa, Chanson)
- Mi 26.04. Nothing But Soul

MÄRCHENSONNTAG mit den DEFA-Märchen-Klassikern

ab 15 Uhr (2 EUR/Pers. Kulturbeitrag – Wird
beim Verzehr von Speisen gut geschrieben.)

- 15.01. Rumpelstilzchen
 - 29.01. Schneeweißchen & Rosenrot
 - 12.02. Schneewittchen
 - 26.02. Frau Holle
 - 12.03. Das singende klingende Bäumchen
 - 26.03. Das tapfere Schneiderlein
 - 30.04. Drei Haselnüsse für Aschenbrödel
- und dabei frischen Kuchen genießen.**



VALENTINSTAG ♥ 14.02.

Candle-Light-Dinner mit 4-Gang-Menü
inkl. Aperitif für **48 EUR** p. P.

(auch vegetarisch oder vegan möglich)

Kartenvorverkauf über Restaurant.



FRISCHER HAUSGEBACKENER KUCHEN

Jeden Sonn-
und Feiertag
ab 14 Uhr



CHEFS MENÜ

NEU – ab Januar gibt es jeden
Monat ein 3 bis 5-Gänge-Menü
unter einem besonderen Thema

Januar „Gewürze, eingelegtes
und fermentiertes“

Februar „Krustentiere und
Meeresfrüchte“

März „Tanne, Wald & Wiese und
dem Königs-Pilz Morchel“

April „Junges Gemüse und
Spargel“

27.4. VOKABULARVEGETARIER
Livemusik mit Jonathan Leistner
15 Jahre Lieder – Musik und Essen
nicht nur für Vegetarier

Ab 18 Uhr mit 4-Gang-Menü und
Aperitif für **45 EUR** p. P.

Kartenvorverkauf über Restaurant.



OSTERN 14.04. - 17.04. ausgewählte Osterspezialitäten

Ostersonntag
von 14 bis 17 Uhr
Kaffee und Kuchen

**und um 15 Uhr ein
osterlicher Filmspaß**

**OSTERÜBERRASCHUNG
am Ostersonntag
und -montag**