

## SCHNEIDER WEISSE Spezialitäten

### MIT DIESEM WEISSBIER SCHMECKT'S DOPPELT GUT!

Die mit Kronkorken angedeuteten Weissbiere sind meine Empfehlung zu den einzelnen Gerichten. Gerne können Sie aber auch Ihrem eigenen Geschmack folgen. Mein Tipp: Eine leichte, erfrischende Alternative zum Original ist die Helle Weisse.

Ihr



#### SCHNEIDER WEISSE TAP1 *Helle Weisse*

Das helle, fruchtig-frische Hefeweissbier – perfekt zum Tagträumen an einem entspannten Sommernachmittag. So geht Lebenslust auf bayerisch! Helles Hefeweissbier, alc. 4,9 % vol., Stammwürze 11,3 %

Frisch vom Fass oder in der Flasche serviert	0,5l	5,30
Frisch vom Fass	0,3l	4,20

#### SCHNEIDER WEISSE TAP2 *Kristall*

Die prickelnd kristallklare Weisse ohne Hefe. Ideal als stimulierender Aperitif oder auch klassisch im Weissbiereglas. Sehr gute Basis für Biercocktails.

Kristallklares Weissbier, alc. 4,9 % vol., Stammwürze 11,2 %  
In der Flasche serviert 0,5l 5,30

#### SCHNEIDER WEISSE TAP3 *Alkoholfrei*

Der erfrischende Durstlöcher mit dem 100%igen Weissbiergenuss. Kalorienreduziert und vitaminhaltig. Stark – wie Bayern!

Alkoholfreies Hefeweissbier, weniger als alc. 0,5 % vol., physiologisch nicht relevant  
Frisch vom Fass oder in der Flasche serviert 0,5l 5,30  
Frisch vom Fass 0,3l 4,20

#### SCHNEIDER WEISSE TAP4 *Festweisse*

Das einstige Schneider Oktoberfestbier nach alter Rezeptur neu aufgelegt. Frisch-herb dank des wertvollen Cascade-Hopfens. Erfrischend und süffig.

Frisch-herbes Hefeweissbier, alc. 6,2 % vol., Stammwürze 13,6 %  
In der Flasche serviert 0,5l 5,90

#### SCHNEIDER WEISSE TAP5 *Hopfenweisse*

Erster „Collaboration Brew“ zwischen Bayern und New York – ein mutiges, fruchtiges Weissbier, das gewohnte Vorstellungen weit übertrifft.

Heller Weizendoppelbock, alc. 8,2 % vol., Stammwürze 18,5 %  
In der Flasche serviert 0,5l 5,90

#### SCHNEIDER WEISSE TAP6 *AVENTINUS*

Ältester Weizendoppelbock Bayerns und weltweit prämiert – intensiv und voll Feuer, wärmend, ausgewogen und weich. Perfekt süffig.

Dunkelrubinfarbener Weizendoppelbock, alc. 8,2 % vol., Stammwürze 18,5 %  
Frisch vom Fass oder in der Flasche serviert 0,5l 5,90  
Frisch vom Fass 0,3l 4,70

#### SCHNEIDER WEISSE TAP7 *Original*

Der traditionelle Urtyp des bayerischen Weissbiers: tief bernsteinfarben, nach dem Originalrezept seit 1872 unverändert gebraut und beliebt.

Bernsteinfarbenes Hefeweissbier, alc. 5,4 % vol., Stammwürze 12,8 %  
Frisch vom Fass oder in der Flasche serviert 0,5l 5,30  
Frisch vom Fass 0,3l 4,20

#### SCHNEIDER WEISSE TAP9 *AVENTINUS EISBOCK*

Magie und schwarze Seele – der dunkle, fast schwarze Eisbock ist eine Klasse für sich. Nach spezieller Rezeptur eisgereift, kräftig und intensiv.

Eisgereifter Weizendoppelbock, alc. 12,0 % vol., Stammwürze 25,5 %  
In der Flasche serviert 0,33l 5,60

#### SCHNEIDER WEISSE TAP11 *Leichte Weisse*

Die feine Hefeweisse mit weniger Alkohol und einem wunderbar aromatischen Weissbieregeschmack. Die erfrischend spritzige Note passt zu jeder Gelegenheit.

Leichtes Hefeweissbier, 3,3 % vol. alc., Stammwürze 7,8 %  
in der Flasche serviert 0,5l 5,30

#### SCHNEIDER WEISSE *LOUDBEER*

Eine musikalisch spritzige Komposition der Band LaBrassBanda und Schneider Weisse. Aromen von Passionsfrucht und Limette geben den Ton an.

Helles Hefeweissbier, 4,9 % vol. alc., Stammwürze 11,8 %  
in der Flasche serviert 0,5l 5,30

#### SCHNEIDER'S HELLES *Schneider's Helles*

Ziemlich süffig und zu 100 % aus bayerischen Zutaten. Erfrischend mit dezenter Malznote.

Helles Vollbier alc. 4,9 % vol., Stammwürze 11,7 %  
Frisch vom Fass oder in der Flasche serviert 0,5l 5,30

#### SCHNEIDER RUSS

Schneider Weisse TAP7 Original gemischt mit DOC Schneider's Zitronen Kracherl 0,5l 5,30  
0,3l 4,20

## Geistreiches

Hausgemachter Schneider Weisse-Eisbocklikör, 26 % vol.	2 cl	3,90
Münchner Kümmellikör, 38 % vol.	2 cl	3,90
SLYRS Bavarian Single Malt Whisky, 43 % vol.	2 cl	6,50

## Haus schnaps

Obstler, im Holzfass gelagert, 40 % vol.	2 cl	3,90
Williams-Birne, 40 % vol.	2 cl	3,90

## Feines vom Schwarzbrenner

Haselnuss, 40 % vol.	2 cl	4,60
Alte Marille, 41 % vol.	2 cl	4,60
Alte Williamsbirne, 41 % vol.	2 cl	4,60
Zirbengeist, 40 % vol.	2 cl	4,60
Enzian, 40 % vol.	2 cl	4,60
Wild-Kräuter, 48 % vol.	2 cl	4,60

## Weine

2021 Grüner Veltliner, Markowitsch, Österreich Leichter, frischer und knackiger Grüner Veltliner	0,2l	6,50
2021 Sylvaner, Weltner, Franken Hochwertiger, herzhafter und kerniger Sylvaner	0,2l	6,90
2021 Maximin Riesling, Maximin Grünhaus, Mosel Fruchtiger, saftiger Riesling mit wunderschönen Aprikosen-Aromen	0,2l 7,50 0,7l 26,00	
2021 Grauburgunder Tertiär, Wageck, Pfalz Gut strukturierter, gehaltvoller, würziger Grauburgunder	0,2l 7,90 0,7l 27,00	
2021 Rosé di Regaleali, Sizilien Kräftiger, fruchtiger, trockener Rosé	0,2l 6,90 0,7l 24,00	
2021 Zweigelt, Markowitsch, Österreich Fruchtiger, kerniger und saftiger Zweigelt	0,2l 6,50	
2021 Primitivo Piluna, Castello Monaci, Apulien Vollmundig und weich mit Aromen von dunklen Beeren	0,2l 7,50 0,7l 26,00	
Valckenberg Sekt	0,7l	23,00
Piccolo	0,2l	6,90
Weinschorle	0,5l	6,90



### SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

Bei uns im Weissen Bräuhaus in München schlägt das Herz von Schneider Weisse. Denn hier sind Genuss und Lebensfreude zuhause. Wo sonst kommen so viele Menschen zusammen, um die Leichtigkeit des Seins zu leben, original Münchner Küche zu genießen und die Schneider Weisse Biervielfalt zu zelebrieren.

Ihr Gastgeber



Markus Augstburger

Schneider Bräuhaus München GmbH & Co. KG

Tal 7 · 80331 München · Tel. 089 290138-0

www.schneider-bräuhaus.de · info@schneider-bräuhaus.de

Geöffnet täglich ab 9 Uhr



# Weisses Bräuhaus

## Nur bis Zwölf - alles andere ab Elf

Münchner Weißwürste, ab zwei Stück pro Person, das Stück			3,60
Hausgemachte Marmelade mit Butter und Brot			5,90
Zwei Rühr- oder Spiegeleier wahlweise mit Speck, Schinken oder Gemüse, je weiteres Ei + 1,00			7,90
Strammer Sepp, knuspriges Brezenbrot mit gebräunten Leberkässcheiben und Spiegelei			8,90

## Suppen

Kräftige Rindsuppe, wahlweise mit hausgemachtem Leberknödel oder zwei Grießnockerl			5,90
Kürbissuppe mit Kernen und Öl			7,90
Bayerische Bouillabaisse mit Knoblauchbrot			11,90

## Salate

Blattsalate mit Backhendlstücken und pikanter Grillsauce			18,90
Blattsalat mit abgebräunten Kürbisstreifen			16,90
Kartoffelsalat (nur als Beilage erhältlich)			4,50
Gemischter Salat (nur als Beilage erhältlich)			4,90
Krautsalat mit Speck (nur als Beilage erhältlich)			3,50
Sauerkraut (nur als Beilage erhältlich)			3,90

## Brotzeit

Hausgemachte Bratensülze mit Brot			14,90
Geräucherte Blutwurst mit Meerrettich, Gurke, Brot und Butter			12,90
Hausgemachter Obazder – eine bayerische Spezialität aus Bonifaz, Brie und Romadur, Butter und Gewürzen, garniert mit Zwiebeln			9,90
Bräuhaus-Brotzeit-Brettl mit Leberwurst, Leberkäse, Griebenschmalz, Geräucherterem, Pressack, Obazder und Bergbauernkäse, Schweinebauch und Ei			18,90
Schweinsbratwürstl (2 Paar) auf Sauerkraut			12,90
Gemischter Pressack sauer mit Zwiebeln und Essiggurke			9,90
Brot aus der Brotmanufaktur Schmidt, Brezen und Riemische, pro Portion			1,50

## Aus der hauseigenen Metzgerei

### QUALITÄT UND NACHHALTIGKEIT IM WEISSEN BRÄUHAUS IM TAL

Qualität und Nachhaltigkeit haben natürlich im Weissen Bräuhaus hohen Rang und werden in der eigenen Metzgerei unter der bewährten Leitung von Metzgermeister Anton Recht sorgsam beachtet. So stehen das „From Nose to Tail“-Prinzip, die regionale Herkunft der Tiere und das Tierwohl immer im Vordergrund.

Scheibe ofenfrischer, hausgemachter Leberkäse			8,50
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat			14,90
Handgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Bratensauce			13,90

## Kronfleischküche

Kalbslüngerl mit Semmelknödel			15,90
Kälberne Milzwurst gebacken mit Kartoffelsalat und Sauce			14,90
Kalbskron gesotten mit frisch geriebenem Kren und Petersilienkartoffeln			16,90
Schweineleber sauer mit Zwiebeln und Salzkartoffeln			13,50
Voressen mit Semmelknödel			16,90

## Vegetarisch / Vegan

Handgemachte Reiberdatschi mit Apfelmus			9,90
Bräuhaus Käsespätzle mit Röstzwiebeln			13,90
Gröstel von Semmel- und Kartoffelknödeln mit Zwiebel, Ei und Bratensauce			16,90
Chilli nach Art des Hauses mit Brezenbrot			16,90
Rahmschwammerl mit handgedrehtem Semmelknödel			14,90
Bayerisches Ratatouille mit Reis			17,90

Beilagenänderung oder extra Sauce 1,00  
Zutatenverzeichnis und Allergikerhinweise auf Nachfrage - Preise in € inkl. MwSt.

## Klassiker

Ofenfrischer Schweinebraten mit hausgemachter Sauce und Semmelknödel			16,90
Sauerbraten vom BayernOX mit Wurzelgemüse und Semmelknödel			22,90
Schneiders Aventinus Bierbrat – resch gebratener Schweinebauch mit Aventinus übergossen, dazu Sauerkraut, handgemachte Reiberdatschi und Bratensauce			19,90
Portion Schweinshaxe mit Krusperl, Schneider-Weissbiersauce und handgedrehtem Kartoffelknödel			19,90
Metzgerplatte – vier verschiedene Würste auf Sauerkraut und Kartoffeln			19,90
Josefi-Schnitzel von der Schweinelende in der Bergkäse-Brezenpanade, dazu Kartoffel-Gurken-Salat			23,90
Bräuhausburger vom BayernOX mit Zwiebelconfit, Bergbauernkäse, Blattsalat, Schorschkartoffeln und Honig-Sensauce Speck extra + 1,00			19,90
Pikante Schmorfleischfetzen vom BayernOX in Rotweinsauce mit Semmelknödel			21,90
In Butter konfiertes Rumpsteak (250 g) mit Salbeikartoffeln, Pfefferbohnen und Kräuterbutter			39,90
Münchner Tellerfleisch mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln			21,90
Bauernschmaus – Surbraten, Bierbrat, Schweinswürstel, Sauerkraut, Semmelknödel			19,90
Bräuhaus-Gröstel mit Ente und Schwein, Zwiebel, Ei und Petersilie			19,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren			32,90
Portion Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel			22,90
Buntbarsch-Filet gebacken mit Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat			23,90
Bräuhauspfandl – Ente, Surbraten und Schweinebraten mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Bratensauce			26,90

## Nachspeisen

Kaiserschmarrn im Pfandl serviert, goldbraun karamellisiert, mit Rosinen und Apfelmus			13,90
Apfelkücherl in Bierteig gebacken und in Zimtucker gewendet, dazu Vanilleeis und Schlagrahm			9,90
Apfelstrudel „Weisses Bräuhaus“ mit Vanillesauce			9,90
Bayerischcreme mit Waldbeerkompott und Schlagrahm			8,90

## Wochenkarte

## Untergärige Bierspezialitäten

<b>Schneider's Helles</b> Ziemlich süffig und zu 100 % aus bayerischen Zutaten. Erfrischend mit blumigen Hopfenaromen und dezenter Malznote – handwerklich traditionell gebraut. Helles Vollbier alc. 4,9 % vol., Stammwürze 11,7 % Frisch vom Fass	0,5 l	5,30
<b>Tegernseer Hell</b> Malzbetontes Bier mit leichter Hopfennote. Klassisch südbayerisches Helles aus dem Tegernseer Tal. Helles Vollbier alc. 4,8 % vol., Stammwürze 11,5 % Frisch vom Fass	0,5 l	5,30
	0,3 l	4,20
<b>Karmeliten Kloster Dunkel</b> Kräftiges, kastanienbraunes Bier aus der Straubinger Karmelitenbrauerei. Deutliche Karamell- und Röstaromen umgarnen Ihre Nase. Exportbier alc. 5,1 % vol., Stammwürze 12,6 % Frisch vom Fass	0,5 l	5,30
	0,3 l	4,20
<b>Karmeliten Alkoholfrei</b> In der Flasche serviert	0,5 l	5,30
<b>Radler</b> Tegernseer hell gemischt mit DOC Schneider's Zitronen Kracherl	0,5 l	5,30
	0,3 l	4,20

## Heiße Getränke

Kaffee Creme		3,50
Espresso		2,50
Cappuccino		4,00
Latte Macchiato		4,20
Schokolade		3,90
Haferl Tee Darjeeling, Assam, Grüner, Pfefferminz, Kamille, Früchte		3,90

## Alkoholfreie Getränke

DOC Schneider's Zitronen Kracherl		
DOC Schneider's Orangen Kracherl		
DOC Schneider's Apfel Spritzer	je 0,5 l	4,50
DOC Schneider's Spezifikum	je 0,3 l	3,80
Coca Cola	0,33 l	3,60
Coca Cola light	0,33 l	3,60
Säfte		
Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Orange, Apfel naturtrüb	0,3 l	4,20
Schorlen		
Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Orange	0,5 l	4,90
	0,3 l	4,00
Adelholzener, Mineralwasser still oder classic	0,5 l	4,90
Münchner Wasser mit Kohlensäure versetzt	0,5 l	3,90
	0,3 l	3,20

### UNSERE GENUSSPARTNER

