

SCHNEIDER WEISSE Spezialitäten

MIT DIESEM WEISSBIER SCHMECKT'S DOPPELT GUT!

Die mit Kronkorken ange deuteten 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	0,5 l	5,30
Frisch vom Fass	0,3 l	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	0,5 l	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	0,5 l	5,30
Frisch vom Fass	0,3 l	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	0,5 l	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	0,5 l	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	0,5 l	5,90
Frisch vom Fass	0,3 l	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	0,5 l	5,30
Frisch vom Fass	0,3 l	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	0,33 l	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	0,5 l	5,30
-------------------------	-------	------

SCHNEIDER WEISSE *LOUEBEER*

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, nur saisonal erhältlich	0,5 l	5,30
--	-------	------

SCHNEIDER HELLES *Schneider 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	0,5 l	5,30
--	-------	------

SCHNEIDER RUSS

Schneider Weisse TAP7 Original gemischt mit GS Limoladen Zitronen Kracherl

	0,5 l	5,30
	0,3 l	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	4,20
--	------	------

Williams-Birne, 40 % vol.	2 cl	4,20
---------------------------	------	------

Feines vom Schwarzbrenner

Haselnuss, 40 % vol.	2 cl	4,70
----------------------	------	------

Alte Marille, 41 % vol.	2 cl	4,70
-------------------------	------	------

Alte Williamsbirne, 41 % vol.	2 cl	4,70
-------------------------------	------	------

Zirbengeist, 40 % vol.	2 cl	4,70
------------------------	------	------

Enzian, 40 % vol.	2 cl	4,70
-------------------	------	------

Wild-Kräuter, 48 % vol.	2 cl	4,70
-------------------------	------	------

Weine

Grüner Veltliner, Markowitsch, Österreich	0,2 l	6,90
---	-------	------

Leichter, frischer und knackiger Grüner Veltliner

Lugana, Ottella, Venetien	0,2 l	9,90
---------------------------	-------	------

Typisch betörende Fruchtaromatik und Ausgewogenheit. Ein großartiger Lugana!	0,7 l	34,00
--	-------	-------

Silvaner, Castell-Castell	0,2 l	6,90
---------------------------	-------	------

Der trockene Silvaner bietet einen feinen Duft nach frischem Kernobst und grünem Apfel.

Maximin Riesling, Maximin Grünhaus, Mosel	0,2 l	7,90
---	-------	------

Fruchtiger, saftiger Riesling mit wunderschönen Aprikosen-Aromen	0,7 l	27,00
--	-------	-------

Grauburgunder Tertiär, Wageck, Pfalz	0,2 l	8,90
--------------------------------------	-------	------

Gut strukturierter, gehaltvoller, würziger Grauburgunder	0,7 l	28,00
--	-------	-------

Regaleali Bianco, Tasca d'Almerita, Sizilien	0,2 l	7,90
--	-------	------

Mild, leicht und mit einer tollen Balance zwischen Frucht und Schmelz	0,7 l	27,00
---	-------	-------

Rosé di Regaleali, Sizilien	0,2 l	6,90
-----------------------------	-------	------

Kräftiger, fruchtiger, trockener Rosé	0,7 l	24,00
---------------------------------------	-------	-------

Rioja, Crianza Fabulas, Bodegas Larchago	0,2 l	7,90
--	-------	------

Kräftig, intensiv und mit wunderbar eingebundener Holznote vom Eichenfass	0,7 l	27,00
---	-------	-------

Primitivo Piluna, Castello Monaci, Apulien	0,2 l	7,50
--	-------	------

Vollmundig und weich mit Aromen von dunklen Beeren	0,7 l	26,00
--	-------	-------

Valckenberg Sekt	0,7 l	23,00
------------------	-------	-------

Piccolo	0,2 l	6,90
---------	-------	------

Weinschorle	0,5 l	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 Wirt



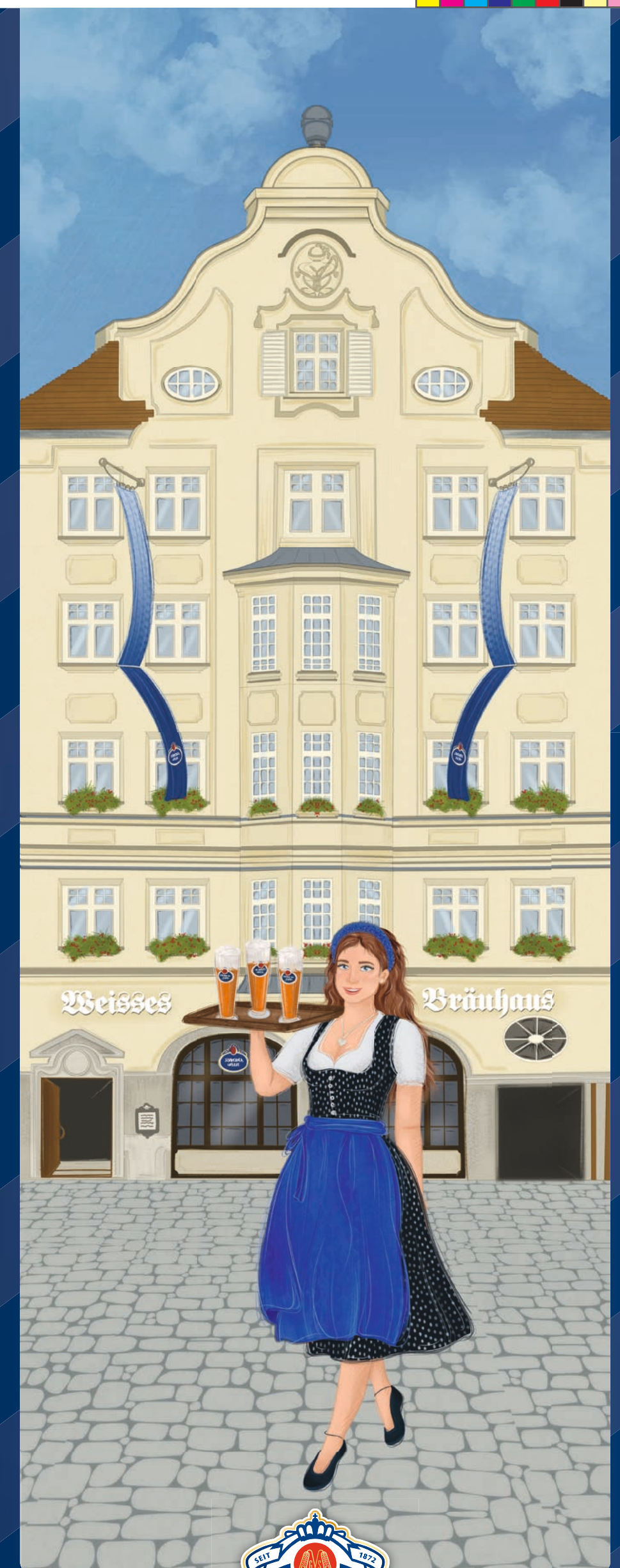
Markus Augstburger

Schneider Bräuhaus München GmbH & Co. KG

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

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

Geöffnet täglich ab 9 Uhr



Weisses Bräuhaus

OH DU SCHÖNES MÜNCHEN!

Nur bis Zwölf - alles andere ab Elf

Münchner Weißwürste, ab zwei Stück pro Person, das Stück	01 07	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	11	7,90
Strammer Sepp, knuspriges Brezenbrot mit gebräunten Leberkässcheiben und Spiegelei	07	8,90
Bierkutscher-Frühstück, Rührei, pikante Debrenzer und Kartoffeln		11,90

Suppen

Kräftige Rindssuppe, wahlweise mit hausgemachtem Leberknödel oder Fadennudeln	07	5,90
Geklärte Ochsenschwanzsuppe mit Fleischeinlage und Gemüse	02	8,90

Salate

Backhendsalat mit Blattsalaten	01	18,90
Blattsalat mit gebratenen Kräutersaitlingen	11	17,90
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

Hausgemachter Obazder – eine bayerische Spezialität aus Bonifaz, Brie und Romadur, Butter und Gewürzen, garniert mit Zwiebeln, mit einer Scheibe Brot	01 07	9,90
Bräuhaus-Brotzeit-Brettl mit Leberwurst, Leberkäse, Griebenschmalz, Geräuchertem, Presssack, Obazder und Bergbauernkäse, Schweinebauch und Ei, mit Brot	03	18,90
Schweinsbratwürstl (2 Paar) auf Sauerkraut	03	12,90
Gemischter Presssack sauer mit Zwiebeln und Essiggurke	05	9,90
Magendratzerl – dreierlei Aufstriche: hausgemachtes Griebenschmalz, Obazder, Kren-Frischkäse, mit Bauernbrot	11	9,90
Brot aus der Brotmanufaktur Schmidt, Brezen und Riemische, pro Portion		1,50

Aus der eigenen Metzgerei - alles hausgemacht

Scheibe ofenfrischer Leberkäse	07	8,50
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat	07	14,90
Handgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Bratensauce	11	13,90
Weissbier-Bratwurst (200 g) mit Sauerkraut	07	13,90

Kronfleischküche

Kalbslüngerl mit Semmelknödel	05	15,90
Kälberne Milzwurst gebacken mit Kartoffelsalat und Sauce	03	14,90
Kalbskron gesotten mit frisch geriebenem Kren und Petersilienkartoffeln	07	16,90
Voressen mit Semmelknödel	07	16,90
Schweineleber sauer mit Salzkartoffeln	07	14,90
Schweineleber mit Champignons und Reis	07	13,90
Geschmorte Rinder-Pökelzunge in Rotweinsauce, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln	05	21,90

Vegetarisch / Vegan

Apfel-Sellerie-Rahmsuppe mit Granatapfel	02	7,90
Handgemachte Reiberdatschi mit Apfelmus	03	9,90
Bräuhaus Käsespätzle mit Röstzwiebeln	01	14,90
Gröstel von Semmel- und Kartoffelknödeln mit Zwiebel, Ei und Sauce	03	16,90
Rahmschwammerl mit handgedrehtem Semmelknödel	07	14,90
Bayerisches Ratatouille mit Reis	07	17,90
Maultaschen mit Radieserl-Rucola-Salat	04	17,90
Grünkernpflanzerl mit Paprikaragout und Reis	03	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	06	16,90
Tatar aus der Rinderlende, reich garniert mit Eigelb, Butter und Brot	01	26,90
Sauerbraten vom BayernOX mit Wurzelgemüse und Semmelknödel	06	22,90
Schneiders Aventinus Bierbratl – resch gebratener Schweinebauch mit Aventinus übergossen, dazu Sauerkraut, handgemachte Reiberdatschi und Bratensauce	06	19,90
Portion Schweinshaxe mit Krusperl, Schneider-Weissbiersauce und handgedrehtem Kartoffelknödel	06	19,90
Metzgerplatte – vier verschiedene Würste auf Sauerkraut und Kartoffeln	03	19,90
Bräuhausburger vom BayernOX mit Zwiebelconfit, Bergbauernkäse, Speck, Blattsalat, Schorschkartoffeln und Honig-Sensauce	04	19,90
Krautwicklerl in Speckrahmsauce und Kartoffelstampf	04	18,90
Bœuf à la mode 30 Stunden gegart, mit Serviettenknödel und Butter-Urkartoffeln	06	29,90
Pikante Schmorfleischfetzen vom BayernOX in Rotweinsauce mit Semmelknödel	05	21,90
Bräuhaus-Gröstel mit Bratenfleisch, Kartoffeln, Zwiebel, Ei und Petersilie	05	19,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Feldsalat und Preiselbeeren	03	32,90
Gebackenes Schollenfilet mit Kartoffel-Feldsalat und Weissbier-Remoulade	01	23,90
Ochsenbackerl in Honig-Aventinussauce mit Erbsenpüree und Wurzelgemüse	04	23,90

Nachspeisen

Kaiserschmarrn im Pfandl serviert, goldbraun karamellisiert, mit Rosinen und Apfelmus	05	13,90
Apfelkücherl in Bierteig gebacken und in Zimtucker gewendet, dazu Vanilleeis und Schlagrahm	05	9,90
Apfelstrudel „Weisses Bräuhaus“ mit Vanillesauce	05	9,90
Zwetschgenbavese mit Vanillesauce	05	8,90

Wochenkarte

Untergärige Bierspezialitäten

Schneider Helles 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
Tegernseer Hell 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 Frisch vom Fass 0,3 l 4,20
Karmeliten Kloster Dunkel 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 Frisch vom Fass 0,3 l 4,20
Karmeliten Alkoholfrei In der Flasche serviert 0,5 l 5,30
Radler Tegernseer hell gemischt mit Georg Schneider's Limoladen 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 Assam, Grüner, Pfefferminz, Kamille, Früchte	3,90

Alkoholfreie Getränke

Georg Schneider's Limoladen Spezifikum oder Zitronen Kracherl	je 0,5 l 4,50
	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, Apfel naturtrüb	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

