

SCHNEIDER WEISSE-SPEZIALITÄTEN



MIT DIESEM WEISSBIER SCHMECKT'S DOBELT GUT!

Die mit Kronkorken angegedeuteten Weissbiere sind meine Empfehlung zu den einzelnen Gerichten. Gerne können Sie aber auch Ihrem eigenen Geschmack folgen. Mein Tipp: Eine leichte, erfrischende Alternative zu TAP1 Helle Weisse ⁰¹ ist TAP11 Leichte Weisse ¹¹.

Ihr

SCHNEIDER WEISSE TAP1 *Helle Weisse* ⁰¹

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 %

In der Flasche serviert oder frisch vom Fass	0,5 l	4,90
Frisch vom Fass	0,3 l	3,80

SCHNEIDER WEISSE TAP2 *Kristall* ⁰²

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	4,90
-------------------------	-------	------

SCHNEIDER WEISSE TAP3 *Alkoholfrei* ⁰³

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

Alkoholfreies Hefeweissbier, weniger als alc. 0,5 % vol., physiologisch nicht relevant

In der Flasche serviert oder frisch vom Fass	0,5 l	4,90
Frisch vom Fass	0,3 l	3,80

SCHNEIDER WEISSE TAP4 *Festweisse* ⁰⁴

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	5,60
-------------------------	-------	------

SCHNEIDER WEISSE TAP5 *Hopfenweisse* ⁰⁵

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 oder frisch vom Fass	0,5 l	5,60
Frisch vom Fass	0,3 l	4,40

SCHNEIDER WEISSE TAP6 *AVENTINUS* ⁰⁶

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 %

In der Flasche serviert oder frisch vom Fass	0,5 l	5,80
Frisch vom Fass	0,3 l	4,60

SCHNEIDER WEISSE TAP7 *Original* ⁰⁷

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 %

In der Flasche serviert oder frisch vom Fass	0,5 l	4,90
Frisch vom Fass	0,3 l	3,80

SCHNEIDER WEISSE TAP9 *AVENTINUS EISBOCK* ⁰⁹

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* ¹¹

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	4,90
-------------------------	-------	------

SCHNEIDER WEISSE *LOUEBEER* ¹⁰

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

Helles Hefeweissbier, 4,9 % vol. alc., Stammwürze 11,8 %

in der Flasche serviert	0,5 l	4,90
-------------------------	-------	------

SCHNEIDERS HELLES LANDBIER ⁰⁸

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

Helles Vollbier alc. 4,9 % vol., Stammwürze 11,7 %

In der Flasche serviert	0,5 l	4,90
-------------------------	-------	------

SCHNEIDER RUSS

Schneider Weisse TAP7 Original gemischt mit DOC Schneider's Zitronen Kracherl	0,5 l	4,90
	0,3 l	3,80

GEISTREICHES

Hausgemachter Schneider Weisse-Eisbocklikör, 26 % vol.	2 cl	3,80
Blutwurz, 50 % vol. oder Bärwurz, 40 % vol.	2 cl	3,80
Münchner Kümmellikör, 38 % vol.	2 cl	3,80
SLYRS Bavarian Single Malt Whisky, 43 % vol.	2 cl	5,80

HAUSSCHNAPS

Obstler, im Holzfass gelagert, 40 % vol.	2 cl	3,80
Williams-Birne, 40 % vol.	2 cl	3,80

FEINES VOM SCHWARZBRENNER

Haselnuss, 40 % vol.	2 cl	4,50
Alte Marille, 41 % vol.	2 cl	4,50
Alte Williamsbirne, 41 % vol.	2 cl	4,50
Zirbengeist, 40 % vol.	2 cl	4,50
Enzian, 40 % vol.	2 cl	4,50

WEINE

2021 Grüner Veltliner, Markowitsch, Österreich Leichter, frischer und knackiger Grüner Veltliner	0,2 l	5,90
2021 Maximin Riesling, Maximin Grünhaus, Mosel Fruchtiger, saftiger Riesling mit wunderschönen Aprikosen-Aromen	0,2 l	6,90
	0,7 l	24,00
2021 Grauburgunder Tertiär, Wageck, Pfalz Gut strukturierter, gehaltvoller, würziger Grauburgunder	0,2 l	7,90
	0,7 l	27,00
2021 Rosé di Regaleali, Sizilien Kräftiger, fruchtiger, trockener Rosé	0,2 l	6,90
	0,7 l	24,00
2021 Zweigelt, Markowitsch, Österreich Fruchtiger, kerniger und saftiger Zweigelt	0,2 l	5,90
2021 Primitivo Piluna, Castello Monaci, Apulien Vollmundig und weich mit Aromen von dunklen Beeren	0,2 l	6,90
	0,7 l	24,00
Valckenberg Sekt Eigenausstattung	0,7 l	21,00
Piccolo	0,2 l	7,00
Weinschorle	0,5 l	6,80



STAMMHAUS SCHNEIDER BRÄUHAUS IM TAL

1872 werden im Münchner Tal an prominenter urmünchenerischer Stelle (an der alten Salzstraße und in der Nähe zum Marienplatz) Brauerei und Brauhaus gebaut – es ist der Beginn einer ungebrochenen 150-jährigen Brautradition, die später auch in Kelheim fortgesetzt wird. Es ist der einzigartige Erfolg der Familie Schneider, die in 7. Generation das Unternehmen leitet; denn Schneider Weisse ist inzwischen weltbekannt und nicht nur in München sehr beliebt.

Ihr Gastgeber

Markus Augstburger

Schneider Bräuhaus München GmbH & Co. KG

Tal 7 · 80331 München · Tel. 089 290138-0
www.schneider-brauhaus.de · info@schneider-brauhaus.de

Geöffnet täglich ab 9 Uhr



Schneider Bräuhaus

NUR BIS ZWÖLF – ALLES ANDERE GIBT'S AB ELF

Münchner Weißwürste, ab zwei Stück pro Person, das Stück		3,20
Zwei Rühr- oder Spiegeleier wahlweise mit Speck, Schinken oder Gemüse, je weiteres Ei + 1,00		7,50
Strammer Sepp, knuspriges Brezenbrot mit gebräunten Leberkässcheiben und Spiegelei		7,50

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe, wahlweise mit Leberknödel oder Pfannkuchenstreifen		5,90
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Gemüse und Speckwürfel		6,40
Hopfige Tomaten-Weissbiersuppe mit reschen Brotkrusteln (vegan)		6,90

SALATE

Viktualienmarkt-Salat mit knackigen Salaten der Saison, Ei, frischen Kräutern und reschen Brotkrusteln		12,90
Braumeister-Salat Frische Saisonsalate mit Schinken-, Käse- und gegrillten Putenbruststreifen		16,90
Isarfisch-Salat Bunter Blattsalat, Champignons und Zanderfilet		17,90
Gemischter Salat (nur als Beilage erhältlich)		4,50
Krautsalat mit Speck (nur als Beilage erhältlich)		2,50

BROTZEIT

Hausgemachter Obazda – eine bayerische Spezialität aus Bonifaz, Brie und Romadur, Butter und Gewürzen, garniert mit Zwiebeln		8,90
Bräuhaus-Brotzeiteller mit Leberwurst, Leberkäse, Griebenschmalz, Geräuchertem, Presssack, Obazda und Bergkäse		15,90
Schweinsbratwürstl (2 Paar) auf Sauerkraut		10,90
Hauseigenes Hopfenzupferbrot, Brezen und Riemische, pro Portion		1,00

SAISONGERICHTE

AUS DER HAUSEIGENEN METZGEREI

QUALITÄT UND NACHHALTIGKEIT IM SCHNEIDER BRAUHAUS IM TAL

Qualität und Nachhaltigkeit haben natürlich im Schneider Brauhaus 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		7,50
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat		13,90
Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Bratensoße		12,50
Leberknödel auf Sauerkraut mit Röstzwiebeln und Salzkartoffeln		10,90

KLASSIKER

Ofenfrischer Braten vom bayerischen Landschwein mit hausgemachter Soße und Semmelknödel		14,90
Bräuhaus-Gröstel mit Bratenfleisch, Speck, Ei, Zwiebeln und Kartoffeln		13,90
Münchner Tellerfleisch mit Wurzelgemüse, frischem Kren und Kartoffeln		18,50
Spanferkelbraten im Starkbier Aventinus gebraten, dazu Kartoffelknödel		17,90
Schneiders Aventinus Bierbrat – resch gebratene Schweinsbrust mit Aventinus übergossen, dazu Sauerkraut und handgemachte Reiberdatschi		16,90
Portion Schweinshaxe mit Krusperl und Schneider-Weissbiersoße, dazu hausgemachter Kartoffelknödel		19,90
Große Metzgerplatte – fünf verschiedene Würste auf Sauerkraut und Kartoffeln		19,90
Bayerischer Bauernschmaus – gesurtes und gebratenes Schweinernes, Schweinsbratwürstl, Sauerkraut und hausgemachter Semmelknödel		17,90

ORIGINALE

Josefi-Schnitzel von der Schweinelende in der Bergkäse-Brezenpanade, dazu Kartoffel-Gurkensalat		21,90
Georg Schneiders Lieblingsburger vom BayernOX mit Zwiebelconfit, Bergbauernkäse, Speckscheibe, Blattsalat und Schorschkartoffeln		18,90
Pikante Schmorfleischfetzen vom BayernOX in Honig-Rotweinssoße mit Semmelknödel		17,90
Münchner Schinkennudeln		11,90
Zanderfilet Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln		21,90

KRONFLEISCHKÜCHE

Münchner Voressen aus Kalbslunge, Kutteln und Kalbsbries, süß-sauer zubereitet, dazu hausgemachter Semmelknödel		14,90
Kalbslungerl süß-sauer mit hausgemachtem Semmelknödel		12,90
Kälberne Milzwurst gebacken mit Kartoffelsalat		12,90
Kalbskron gesotten mit frisch geriebenem Kren und Petersilienkartoffeln		12,90

VEGETARISCH/VEGAN

Handgemachte Reiberdatschi mit Sauerkraut oder Apfelmus		11,50
Rahmschwammerl mit frischen Kräutern und hausgemachtem Semmelknödel		12,90
Bräuhaus Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln		11,90
Geröstete Kartoffel- und Semmelknödel mit Zwiebeln und Ei		10,90
Saisonales Bräuhaus-Gulasch mit Knoblauch-Brezenbrot (vegan)		15,90

ZUM SÜSSEN SCHLUSS

Kaiserschmarrn goldbraun karamellisiert, mit Rosinen und Apfelmus		11,90
Apfelkücherl in Bierteig gebacken und in Zimtucker gewendet, dazu Vanilleeis und Schlagrahm		8,50
Apfelstrudel „Schneider Bräuhaus“ mit Vanilleeis		6,90

KLEINER HUNGER

Wir servieren Ihnen von den meisten Gerichten gerne auch eine kleine Portion
Beilagenänderung - 10 %
1,00

Zutatenverzeichnis und Allergikerhinweise auf Nachfrage

UNTERGÄRIGE BERSPEZIALITÄTEN

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	4,90
Frisch vom Fass	0,3 l	3,80

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	4,90
Frisch vom Fass	0,3 l	3,80

Karmeliten Alkoholfrei

In der Flasche serviert

Radler Tegernseer hell gemischt mit DOC Schneider's Zitronen Kracherl	0,5 l	4,90
	0,3 l	3,80

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee Creme	3,20
Espresso	2,20
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	3,80
Schokolade	3,50
Haferl Tee Darjeeling, Assam, Grüner, Pfefferminz, Kamille, Früchte	3,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

DOC Schneider's Bayerisch Cola		
DOC Schneider's Zitronen Kracherl		
DOC Schneider's Orangen Kracherl		
DOC Schneider's Apfel Spritzer		
DOC Schneider's Spezifikum	je 0,5 l	4,20
	je 0,3 l	3,50
Coca Cola	0,33 l	3,50
Coca Cola light	0,33 l	3,50
Säfte		
Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Orange, Kirsche	0,25 l	4,00
Schorlen		
Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Orange, Kirsche	0,5 l	4,80
	0,3 l	3,90
Adelholzener, Mineralwasser still oder classic	0,5 l	4,70
Münchner Wasser mit Kohlensäure versetzt	0,5 l	3,90
	0,3 l	3,20

UNSERE GENUSSPARTNER

