

SCHNEIDER WEISSE-SPEZIALITÄTEN



MIT DIESEM WEISSBIER SCHMECKT'S DOPPELT GUT!

Die mit Kronkorken angeordneten 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 4,90
Frisch vom Fass 0,3 l 3,80

SCHNEIDER WEISSE TAP2 *Kristall*

Die prickelnd kristallklare Weisse ohne Hefe. Ideal als stimulierender Aperitif oder auch klassisch im Weissbiertglas. 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*

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

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 5,60

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 5,60

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 5,80
Frisch vom Fass 0,3 l 4,60

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

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 Weissbiertgeschmack. 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*

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 0,5 l 4,90

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 0,5 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
Wild-Kräuter, 48 % vol. 2 cl 4,50

WEINE

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



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 GIBT'S AB ELF

Münchner Weißwürste, ab zwei Stück pro Person, das Stück			3,30
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
Herzhafte Kartoffelsuppe mit Gemüse, Majoran und Speckwürfel			6,50
Kalte Gurkensuppe mit Sauerrahm und Dillkrusterl			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 gegrillter Putenbrust			16,90
Salatschüssel mit Wildkräutersalat in Limonen-Vinaigrette, Sprossen, Nüssen und Trauben			15,90
Sülze vom dicken Ochsenkron mit Salatbouquet und Brezenchips			16,90
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-Brotzeit-Brettl mit Leberwurst, Leberkäse, Griebenschmalz, Geräuchertem, Presssack, Obazda und Bergbauernkäse, Schweinebauch und Ei			16,90
Schweinsbratwürstl (2 Paar) auf Sauerkraut			10,90
Münchner Wurstsalat von Regensburgern mit Gurke und Zwiebeln wahlweise mit Bergbauernkäse + 2,00			11,90
Knödelcarraccio mariniert mit Blattsalaten und gebratenen Egerlingen			13,90
Brot aus der Brotmanufaktur Schmidt, Brezen und Riemische, pro Portion			1,50

WOCHENKARTE

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			7,90
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat			13,90
Handgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Bratensoße			12,50
Tatar vom Ochsen zum selber Anmachen mit Zwiebeln, Gurken, Kapern, Sardellen, Eigelb, Paprika, Salz und Pfeffer, dazu resches Bauernbrot und Butter			23,90

KLASSIKER

Ofenfrischer Schweinebraten mit hausgemachter Soße und Semmelknödel			14,90
Bräuhaus-Gröstel mit Bratenfleisch, Speck, Ei, Zwiebeln und Kartoffeln			14,90
Sauerbraten vom bayerischen Ochsen mit Wurzelgemüse und Semmelknödel			19,90
Spanferkelbraten im Starkbier Aventinus gebraten, dazu Kartoffelknödel			18,90
Schneiders Aventinus Bierbrat – resch gebratener Schweinebauch 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			22,90
Bräuhausburger vom Ochsen mit Zwiebelconfit, Bergbauernkäse, Speckscheibe, Blattsalat und Schorschkartoffeln			18,90
Pikante Schmorfleischetzen vom bayerischen Ochsen in Honig-Rotweinsauce mit Semmelknödel			17,90
Münchner Schinkennudeln			11,90
Ganze, lauwarne, hausgeräucherte Forelle mit Butter, Toast und Preiselbeersahne			19,90

KRONFLEISCHKÜCHE

Münchner Voessen 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
Schweineleber sauer mit Zwiebeln und Salzkartoffeln			12,90

VEGETARISCH/VEGAN

Handgemachte Reiberdatschi mit Sauerkraut oder Apfelmus			11,50
Gemüse der Saison im Backteig mit Blattsalaten und Auberginen-Sesamdip			16,90
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 „Weisses Bräuhaus“ mit Vanilleeis			7,90
Dessert des Tages			8,90

KLEINER HUNGER

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

Zutatenverzeichnis und Allergikerhinweise auf Nachfrage · Preise in € inkl. MwSt.

UNTERGÄRIGE BIERESPEZIALITÄTEN

Schneider's 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		4,90

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

	0,5 l		4,90
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, Apfel naturtrüb	0,25 l		4,00
Schorlen			
Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Orange	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

