## **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.

SCHNEIDER WEISSE TAP1	Helle Weisse	(
-----------------------	--------------	---



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 4,90 Frisch vom Fass 0,31 3,80

SCHNEIDER WEISSE TAP2 Kristall @

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

Kristallklares Weissbier, alc. 4,9 % vol., Stammwürze 11,2 %

In der Flasche serviert 4,90 0,51

SCHNEIDER WEISSE TAP3 Alkoholfrei 193 Der erfrischende Durstlöscher mit dem 100% igen Weissbiergenuss.

Kalorienreduziert und vitaminhaltig. Stark – wie Bayern! Alkoholfreies Hefeweissbier, weniger als alc. 0,5 % vol., physiologisch nicht relevant

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

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 5,60 0,51

SCHNEIDER WEISSE TAPS Hopfenweisse 19

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 5,60 0,51

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 5,80 0,31 4,60 Frisch vom Fass

SCHNEIDER WEISSE TAP7 Original 199

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

Frisch vom Fass

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 5,60 0,331

SCHNEIDER WEISSE TAP11 Leichte Weisse

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

Leichtes Hefeweissbier, 3,3 % vol. alc., Stammwürze 7,8 %

in der Flasche serviert

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 4,90 0,51

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

**SCHNEIDER RUSS** Schneider Weisse TAP7 Original gemischt mit DOC Schneider's Zitronen Kracherl 4,90 0,5 l 3,80 0,31

**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

**HAUSSCHNAPS** 

<b>Obstler</b> , 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

Weinschorle

4,90

3,80

0,31

0,51

4,90

<b>2021 Grüner Veltliner</b> , Markowitsch, Österreich Leichter, frischer und knackiger Grüner Veltliner	0,21	6,50
<b>2021 Sylvaner</b> , Weltner, Franken Hochwertiger, herzhafter und kerniger Sylvaner	0,21	6,90
<b>2021 Maximin Riesling</b> , Maximin Grünhaus, Mosel Fruchtiger, saftiger Riesling mit wunderschönen Aprikosen-Aromen	0,2 l 0,7 l	7,50 26,00
<b>2021 Grauburgunder Tertiär</b> , Wageck, Pfalz Gut strukturierter, gehaltvoller, würziger Grauburgunder	0,2 l 0,7 l	7,90 27,00
<b>2021 Rosé di Regaleali, Sizilien</b> Kräftiger, fruchtiger, trockener Rosé	0,2 l 0,7 l	6,90 24,00
<b>2021 Zweigelt</b> , Markowitsch, Österreich Fruchtiger, kerniger und saftiger Zweigelt	0,21	6,50
<b>2021 Primitivo Piluna</b> , Castello Monaci, Apulien Vollmundig und weich mit Aromen von dunklen Beeren	0,2 l 0,7 l	7,50 26,00
Valckenberg Sekt	0,71	23,00
Piccolo	0,21	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.

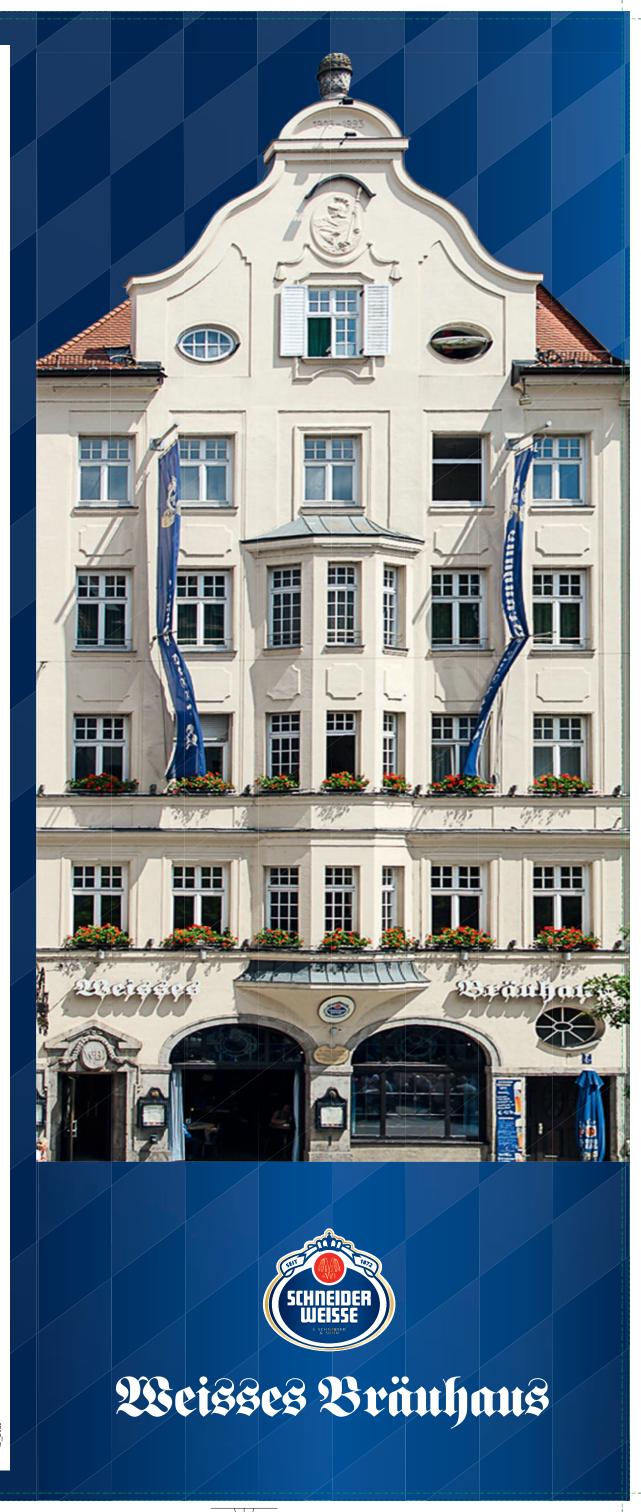
Markus Augstburger

0,51

6,90

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



# NUR BIS ZWÖLF – ALLES ANDERE GIBT'S AB ELF

Münchner Weißwürste, ab zwei Stück pro Person, das Stück	<b>(10)</b>	<b>0</b>	3,50
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 Spiege	elei	<b>07</b>	8,90

### SUPPEN

JOITEN		
<b>Kräftige Rindssuppe,</b> wahlweise mit hausgemachten Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen	0	5,90
Altmünchner Brennsuppe süß-sauer mit Kartoffelcroutons	04	5,90
Gulaschsuppe vom BayernOX	05	8,90
Metzlsuppe mit Roggenkrusterl	02	6,90

## SALATE

JALAIL	
Winterliche Blattsalate, wahlweise mit Champignons und Zwiebeln (vegan) Spanferkelfilet und Champignons Speck und Kartoffeln	14,90 00 21,90 00 16,90
Kartoffelsalat (nur als Beilage erhältlich)	4,50
Gemischter Salat (nur als Beilage erhältlich)	4,90
Krautsalat mit Speck (nur als Beilage erhältlich)	4,50
Sauerkraut (nur als Beilage erhältlich)	3,90

## **BROTZEIT**

<b>Hausgemachter Obazder</b> — eine bayerische Spezialität aus Bonifaz, Brie und Romadur, Butter und Gewürzen, garniert mit Zwiebeln	(1)	9,90
<b>Bräuhaus-Brotzeit-Brettl</b> mit Leberwurst, Leberkäse, Griebenschmalz, Geräuchertem, Presssack, Obazder und Bergbauernkäse, Schweinebauch und Ei	03	17,90
Schweinsbratwürstl (2 Paar) auf Sauerkraut	(13)	12,90

## **WOCHENKARTE**

Gemischter Presssack sauer mit Zwiebeln und Essiggurke

Brot aus der Brotmanufaktur Schmidt, Brezen und Riemische, pro Portion

## **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	0	7,90
Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat	0	14,90
Handgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Bratensauce		13,90
<b>Tatar vom BayernOX zum selber Anmachen</b> mit Zwiebeln, Gurken, Kapern, Sardellen, Eigelb, Paprika, Salz und Pfeffer, dazu resches Bauernbrot und Butter	<u>(10)</u>	24,90

KLASSIKER		
Ofenfrischer Schweinebraten mit hausgemachter Sauce und Semmelknödel		14,90
<b>Bräuhaus-Gröstel</b> mit Bratenfleisch, Speck, Ei, Zwiebeln, Kartoffeln und hausgemachter Sauce		16,90
Sauerbraten vom BayernOX mit Wurzelgemüse und Semmelknödel	16	22,90
<b>Spanferkelbraten im Starkbier Aventinus gebraten</b> , dazu Kartoffelknödel und hausgemachte Sauce	0	18,90
Schneiders Aventinus Bierbratl – resch gebratener Schweinebauch mit Aventinus übergossen, dazu Sauerkraut, handgemachte Reiberdatschi und Bratensauce	100	18,90
<b>Portion Schweinshaxe mit Krusperl,</b> Schneider-Weissbiersauce und hausgemachtem Kartoffelknödel		19,90
Metzgerplatte – vier verschiedene Würste auf Sauerkraut und Kartoffeln	03	19,90
Altbayerisches Linsengericht mit geräucherten Wammerlscheiben, Linsen und Käsespätzle	0	15,90
<b>Josefi-Schnitzel</b> von der Schweinelende in der Bergkäse-Brezenpanade, dazu Kartoffelsalat	05	22,90
<b>Bräuhausburger vom BayernOX</b> mit Zwiebelconfit, Bergbauernkäse, Blattsalat, Schorschkartoffeln und Honig-Senfsauce Speck extra + 1,00	04	19,90
Pikante Schmorfleischfetzen vom BayernOX in Honig-Rotweinsauce mit Semmelknödel	05	19,90
Forellenfilet in der Brezenpanade gebacken mit Kartoffelsalat und Weissbier-Remouladensauce	(10)	21,90
Zwei hausgemachte Fischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat	0	16,90
Münchner Schinkennudeln	0	15,90

# KRONFLEISCHKÜCHE

9,90

1,50

MICHIEL STINGSTILE		
Kalbslüngerl mit Semmelknödel	05	15,90
Kälberne Milzwurst gebacken mit Kartoffelsalat und Sauce	(13)	14,90
Kalbskron gesotten mit frisch geriebenem Kren und Petersilienkartoffeln	0	16,90
Schweineleber sauer mit Zwiebeln und Salzkartoffeln	0	13,50
Kesselfleisch mit Kren und Salzkartoffeln	04	16,90
Kuheuterschnitzel in der Knusperpanade mit Kartoffelsalat und Remouladensauce	0	14,90

# **VEGETARISCH/VEGAN**

Handgemachte Reiberdatschi mit Apfelmus	9,90
Bräuhaus Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln	<b>13,90</b>
<b>Dialog von Zucchini- und Sellerieschnitzel</b> mit winterlichen Blattsalaten und Kräuter-Knoblauch-Quark	<b>15,90</b>
Saisonales Bräuhaus-Gulasch mit Knoblauch-Brezenbrot (vegan)	<b>16,90</b>
RahmschwammerI mit hausgemachtem Semmelknödel	<b>9</b> 14,90

# **ZUM SÜSSEN SCHLUSS**

<b>Kaiserschmarrn im Pfandl serviert,</b> goldbraun karamellisiert, mit Rosinen und Apfelmus	06	13,90
<b>Apfelkücherl</b> in Bierteig gebacken und in Zimtzucker gewendet, dazu Vanilleeis und Schlagrahm	09	9,90
Apfelstrudel "Weisses Bräuhaus" mit Vanillesauce	16	9,90
Zwetschgen-Bavese mit Vanillesauce	09	9,90

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

# UNTERGÄRIGE BIERSPEZIALITÄTEN

ممالمال مرسمان مسمام	
Schneider's Helles	
7: 1: -11	

Frisch vom Fass

Ziemlich süffig und zu 100 % aus bayerischen Zutaten. Erfrischend mit blumigen Hopfenaromen und dezenter Malznote – handwerklich traditionell gebraut.

0,5 1 4,90

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

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	4,9
Frisch vom Fass	0,31	3,8
Karmeliten Kloster Dunkel		

Kräftiges, kastanienbraunes Bier aus der Straubinger Karmelitenbrauerei. Deutliche Karamell- und Röstaromen umgarnen Ihre Nase.

Frisch vom Fass Frisch vom Fass	0,5 l 0,3 l	4,90 3,80
<b>Karmeliten Alkoholfrei</b> In der Flasche serviert	0,5	4,90
Radler Tegernseer hell gemischt mit DOC Schneider's 7itronen Kracherl	0.51	4.90

# HEISSE GETRÄNKE

HEIDDE GEIKMIKE	
Kaffee Creme	3,50
Espresso	2,50
Cappuccino	4,00
Latte Macchiato	4,20
Schokolade	3,90
<b>Haferl Tee</b> Darjeeling, Assam, Grüner, Pfefferminz, Kamille, Früchte	3,90

# **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

**DOC Schneider's** Bayerisch Cola

DOC Schneider's Zitronen Kracherl DOC Schneider's Orangen Kracherl DOC Schneider's Apfel Spritzer	. 051	4.50
<b>DOC Schneider's</b> Spezifikum	je 0,5 l je 0,3 l	4,50 3,80
Coca Cola Coca Cola light	0,33 l 0,33 l	3,60 3,60
<b>Säfte</b> Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Orange, Apfel naturtrüb	0,3	4,20

#### 4,90 Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Orange 0,31 4,00 Adelholzener, Mineralwasser still oder classic 0,51 4,90 0,5 l 0,3 l Münchner Wasser mit Kohlensäure versetzt 3,90

### **UNSERE GENUSSPARTNER**







3,20





