

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 das Hefeweissbier naturtrüb.

Ihr

SCHNEIDER WEISSE HEFEWEISSBIER NATURTRÜB

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 5,50
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 Weissbierglas. Sehr gute Basis für Biercocktails.

Kristallklares Weissbier, alc. 4,9 % vol., Stammwürze 11,2 %
In der Flasche serviert 0,5 l 5,50

SCHNEIDER WEISSE TAP3 Alkoholfrei

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
Frisch vom Fass oder in der Flasche serviert 0,5 l 5,50
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 5,50
Frisch vom Fass 0,3 l 4,20

SCHNEIDER WEISSE TAP9 AVENTINUS EISBOCK

Magic 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 Weissbiergeschmack. Die erfrischend spritzige Note passt zu jeder Gelegenheit.

Leichtes Hefeweissbier, 3,3 % vol. alc., Stammwürze 7,8 %
in der Flasche serviert 0,5 l 5,50

SCHNEIDER WEISSE LÖDLEBEER

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 5,50

SCHNEIDERS LANDBRAUEREI Schneider Helles

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

Helles Vollbier alc. 4,9 % vol., Stammwürze 11,7 %
Frisch vom Fass oder in der Flasche serviert 0,5 l 5,40

NEU SCHNEIDERS LANDBRAUEREI Schneider Helles Alkoholfrei

Sonnengold im Glas, mit dezenten Hopfennote: purer Biergenuss ohne Kompromisse.

Helles Vollbier weniger als alc. 0,5 % vol., Stammwürze 6,8 %
in der Flasche serviert 0,5 l 5,40

SCHNEIDER RUSS

Schneider Weisse TAP7 Original gemischt mit GS Limoladen Zitronen Kracherl

0,5 l 5,40

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

Hausschnaps

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 Leichter, frischer und knackiger Grüner Veltliner	0,2 l	6,90
Lugana, Ottella, Venetien Typisch betörende Fruchtaromatik und Ausgewogenheit. Ein großartiger Lugana!	0,2 l	9,90
0,7 l	34,00	
Silvaner, Castell-Castell Der trockene Silvaner bietet einen feinen Duft nach frischem Kernobst und grünem Apfel.	0,2 l	6,90
Maximin Riesling, Maximin Grünhaus, Mosel Fruchtiger, saftiger Riesling mit wunderschönen Aprikosen-Aromen	0,2 l	7,90
0,7 l	27,00	
Grauburgunder Tertiär, Wageck, Pfalz Gut strukturierter, gehaltvoller, würziger Grauburgunder	0,2 l	8,90
0,7 l	28,00	
Rosé di Regaleali, Sizilien Kräftiger, fruchtiger, trockener Rosé	0,2 l	6,90
0,7 l	24,00	
Rioja, Crianza Fabulas, Bodegas Larchago Kräftig, intensiv und mit wunderbar eingebundener Holznote vom Eichenfass	0,2 l	7,90
0,7 l	27,00	
Pietrapura – Primitivo di Manduria „MANDUS“, Apulien Vollmundig und weich mit Aromen von dunklen Beeren, Kakao und Vanille	0,2 l	7,50
0,7 l	26,00	
Weinschorle	0,5 l	6,90
Valckenberg Sekt	0,7 l	23,00
Piccolo	0,2 l	6,90
Aperol Spritz	0,2 l	7,90



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-Bierelfalt zu zelebrieren.

Ihr Wirt

Markus Augstburger

01.2016 Gestaltung: www.diegrafikschmiede.de Verein und

Schneider Bräuhaus München GmbH & Co. KG
Tal 7 · 80331 München · Tel. 089 290138-0
www.weisses-bräuhaus-tal.de · brauhaus.tal@schneider-weisse.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	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	8,90
Strammer Sepp, knuspriges Brezenbrot mit gebräunten Leberkässcheiben und Spiegelei	9,50
Bierkutscher-Frühstück, Rührei, pikante Debreziner und Kartoffeln	11,90

Suppen

Kräftige Rindssuppe, wahlweise mit hausgemachtem Leberknödel oder Pfannkuchenstreifen	6,40
Minestrone	7,90
Gulaschsuppe vom BayernOX	8,90

Salate

Bayerischer Caesar Salat	19,90
Blattsalat mit Forellenfiletstreifen in Butter gebraten und Krusterl	21,90
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

Lauwarmer Linsensalat mit geräuchertem Saiblingsfilet	19,90
Hausgemachter Obazder – eine bayerische Spezialität aus Bonifaz, Brie und Romadur, Butter und Gewürzen, garniert mit Zwiebeln	9,90
Bräuhaus-Brotzeit-Brett mit Leberwurst, Leberkäse, Griebenschmalz, Geräuchertem, Presssack, Obazder und Bergbauernkäse, Schweinebauch und Ei	18,90
Schweinsbratwurstl (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
Alle kalten Brotzeiten servieren wir mit 1 Scheibe Schwarzbrot.	

Aus der eigenen Metzgerei - alles hausgemacht

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

Kronfleischküche

Pökelunge vom Junggrind in Rotweinsauce mit Salzkartoffeln	19,90
Kalbslungerl mit Semmelknödel	15,90
Kälberne Milzwurst gebacken mit Kartoffelsalat und Sauce	14,90
Rindskron gesotten mit frisch geriebenem Kren und Petersilienkartoffeln	19,90
Grob geschnetzelte Schweineleber sauer mit Salzkartoffeln	17,90
Schweinenieren in Cognac-Pfeffersauce mit Rösti	18,90

Vegetarisch / Vegan

Handgemachte Reiberdatschi mit Apfelmus	9,90
Bräuhaus Käsespätzle mit Röstzwiebeln	14,90
Rahmschwammerl mit handgedrehtem Semmelknödel	14,90
Zwei Käseknoedl im Pfandl mit Spinat und Gorgonzolasauce	17,90
Veganes Gemüsegulasch mit abgebräuntem Brezenbrot	18,90
Spaghetti mit Rote Beete-Bolognese, vegan	16,90

Klassiker

Ofenfrischer Schweinebraten mit hausgemachter Sauce und Semmelknödel	15,90
Sauerbraten vom BayernOX mit Wurzelgemüse und Semmelknödel	23,90
Schneiders Aventinus Bierbratl – rosch gebratener Schweinebauch mit Aventinus übergossen, dazu Bayerischkraut, Kartoffelknödel und Bratensauce	19,90
Schneiders Pulled Pork Burger	19,90
mit gebackenen Zwiebelringen, Krautsalat, Barbecue-Sauce in der Laugensemmel	19,90
Portion Schweinshaxe mit Krusperl,	19,90
Schneider-Weissbiersauce und handgedrehtem Kartoffelknödel	22,90
Metzgerplatte – vier verschiedene Würste auf Sauerkraut und Kartoffeln	19,90
Bräuhausburger mit Bergbauernkäse, Zwiebelconfit, Speck, Senf-Honigsauce, Schorschkartoffeln und Salatblatt	22,90
Pikante Schmorfleischfetzen vom BayernOX in Rotweinsauce mit Semmelknödel	22,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	32,90
Tellerfleisch mit Tagesgemüse, Meerrettich und Salzkartoffeln	23,90
Schwabenteller, drei Schweinefilet-Medaillons vom Grill auf Käsespätzle	26,90
mit Rahmschwammerl	19,90
Hähnchenteller mit Kartoffelpalten, Blattsalat und Barbecue-Sauce	24,90
Forelle im Ganzen „Müllerin Art“ aus der Sempt, zerlassene Butter, Salzkartoffeln	13,90

Nachspeisen

Kaiserschmarrn im Pfandl serviert, goldbraun karamellisiert, mit Rosinen und Apfelmus	13,90
Apfelkücherl in Bierteig gebacken und in Zimtzucker gewendet, dazu Vanilleeis und Schlagsahne	9,90
Apfelstrudel „Weisses Bräuhaus“ mit Vanilleeis	9,90
Zwetschgenbavese mit Vanilleeis	8,90
Waldlercreme mit Heidelbeerkompott und Schlagsahne	7,90

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

Wochenkarte

Untergärtige Bierspezialitäten

Schneiders Landbrauerei Schneider Helles	0,5 l	5,40
Ziemlich süffig und zu 100 % aus bayerischen Zutaten. Erfrischend mit blumigen Hopfenaromen und dezenten Malznote – handwerklich traditionell gebraut.		
Helles Vollbier alc. 4,9 % vol., Stammwürze 11,7 %		
Frisch vom Fass		
NEU Schneiders Landbrauerei Schneider Helles Alkoholfrei		
Sonnengelb im Glas, mit dezenten Hopfennote und dazu noch alkoholfrei, überzeugt es ganz so, wie man es von einem echten Hellen erwartet: purer Biergenuss ohne Kompromisse.		
Helles Vollbier weniger als alc. 0,5 % vol., Stammwürze 6,8 %		
In der Flasche serviert		
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		
Frisch vom Fass		
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		
Frisch vom Fass		
Karmeliten Alkoholfrei		
In der Flasche serviert		
Radler		
Helles gemischt mit Georg Schneider's Limoladen Zitronen Kracherl		

Heiße Getränke

Dinzler Kaffee Creme	3,50
Dinzler Espresso	2,50
Dinzler Cappuccino	4,00
Haferl Tee Assam, Grüner, Pfefferminz, Kamille, Früchte	2,90

Alkoholfreie Getränke

Georg Schneider's Limoladen Spezifikum oder Zitronen Kracherl	je 0,5 l	4,50
	je 0,3 l	3,80
Fritz Kola	0,33 l	3,60
Fritz Kola superzero	0,33 l	3,60
Säfte		
Orange, Apfel naturtrüb	0,3 l	4,20
Nektare		
Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja	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

