



# Schneider Bräuhaus

BERG AM LAIM

---

## M E N Ü V O R S C H L Ä G E

---

Sehr geehrte Gäste und Freunde des „**Schneider Bräuhaus Berg am Laim**“,

mit den folgenden Menüvorschlägen möchten wir Ihnen einen ersten Eindruck vermitteln, welche Möglichkeiten Ihnen unsere Küche bietet. Selbstverständlich sind wir Ihnen gerne bei der Menüzusammenstellung behilflich und informieren Sie auch über aktuelle saisonale Angebote.

Gerne können Sie Ihren Gästen auch zwei oder drei Hauptgänge zur Wahl stellen. Sollte einem Ihrer Gäste trotzdem das von Ihnen ausgewählte Menü zum Beispiel aus gesundheitlichen Gründen nicht zusagen, können wir jederzeit individuell etwas kreieren. Wir halten stets frische vegetarische sowie Fischgerichte bereit. Unsere Kalkulation basiert auf einer Mindestabnahme von 10 Gerichten einer Sorte, für kleinere Gruppen bitten wir Sie ggf. um Rücksprache.

Für Ihre besonders festliche Tafel stellen wir Ihnen gerne zum Selbstkostenpreis Stoffservietten (St. 0,95€) und cremefarbene Tischdecken (St. 2,00€) zur Verfügung. Sollten Sie Kuchen und Torten für Ihre Kaffeetafel mitbringen wollen, dürfen Sie das, wir bitten aber um Verständnis, in diesen Fällen ein Tellergeld in Höhe von € 3,00 pro Person zur Deckung unserer Kosten berechnen zu müssen. Gleiches gilt für das Mitbringen von Weinen, das mit € 12 je Flasche berechnet wird.

Sie wollen zu Hause feiern, aber nicht auf unsere Küche verzichten? Wir beliefern Sie selbstverständlich auch mit unseren Schmankerl. Sprechen Sie uns an!

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste  
Das Team vom „**Schneider Bräuhaus Berg am Laim**“

PS: Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge verlieren die Vorgängerversionen ihre Gültigkeit.



**Schneider Bräuhaus**  
BERG AM LAIM

# Schneiders Biermenü 1

€ 39,00 inklusive der genannten Biere

**Welsfilet** in Schneider Weisse pochiert  
mit mariniertem Rucola und Kartoffelstroh  
dazu 0,2l **Schneider Weisse - Meine Kristall**  
Das Feine zur Einstimmung



**Geklärte Rinderessenz**  
mit Grießnockerl und Gemüsestreifen  
dazu 0,2l **Schneider Weisse - Meine helle Weisse**  
Die helle Freude für die Sinne



**Spanferkelfilet vom Grill**  
mit Honig glasiert, dazu Speckbohnen und Karotten-Kartoffelstampf

dazu 0,2l **Schneider Weisse - Mein Original**  
Ein Weissbier wie daheim



**Hausgemachtes Aventinusparfait**  
auf Apfelsalat mit Schlagrahm  
dazu 0,2l **Schneider Weisse Aventinus Eisbock**  
Unergründlich sinnlich



**Schneider Bräuhaus**  
BERG AM LAIM

## Schneiders Biermenü 2

€ 48,00 inklusive der genannten Biere

### **Ziegenweickäse im Speckmantel**

mit Honig glasiert an Breznbrotschips

dazu 0,2l **Schneider Weisse - Mein Kristall**

Das Feine zur Einstimmung



### **In Bierwürze pochierte Forellenfilets**

mit feinem Gemüsesalat

dazu 0,2l **Schneider Weisse – Meine Festweisse**

Für festliche Höhepunkte



### **Kalbshaxe gebraten in Rosmarinsoße**

mit Brokkoli und Breznknödel

dazu 0,2l **Schneider Weisse - Mein Original**

Ein Weissbier wie daheim



### **Chilli-Obazda** auf Breznbrot

dazu 0,2l **Schneider Weisse – Meine Hopfenweisse**

Die neue Weissbier-Dimension



### **Goldbraun karamellisierter Kaiserschmarrn**

mit Apfelmus

dazu 0,2l **Schneider Weisse - Mein Aventinus**

Zur Belohnung des Tages



# Schneider Bräuhaus

BERG AM LAIM

## VORSPEISEN

### **Willkommensgruß**

Breznbrote bestrichen mit Obazda, Griebenschmalz und Radieserlquark 3,80

**Mutzis Brotzeiteller** kalter Braten, Mini-Fleischpflanzerl, weißer und roter Pressack, Leberkäs, Obazda, Emmentaler und Zwiebelringe, dazu Senf und geriebener Kren 12,40

**Terrine vom Tafelspitz** mit Salatbukett und Breznbrot 8,50

**Brezknödel-Carpaccio** an Rucola, mariniert mit Weißbierdressing dazu gebratenen Egerlinge 8,50

**Wallermusnockerl** auf geröstetem Breznbrot mit Salatbukett der Saison 8,90

**Lachsforellentatar** mit Zitronen-Sahnekren auf geröstetem Breznbrot 8,90

**Marinierter Kalbstafelspitz** an Saisonsalat mit gerösteten Kürbiskernen u. Kernöl 9,80

**Stierhoden-Carpaccio** auf Aventinus-Zitronen-Vinaigrette und Salatbukett 10,40

**Geräucherte Entenbrust** auf Preiselbeerschaum mit Rucolasalat 10,40

**Gefülltes Rinderfilet-Carpaccio** mit Rucola, Frischkäse und gebratenen Champions, dazu Balsamicokrem 12,90

**Tatar vom bayerischen Rind** mit gehackten Zwiebeln, Kapern, Sardellen, pochierem Ei und Breznbrot 17,90

Die Spezialität des Hauses – egal ob zur Vorspeise oder als Dessert:



**Schneider Bräuhaus**  
BERG AM LAIM

## Bräuhaus-Dratzerl

Sie können sich nicht entscheiden: Was möchte/kann ich meinen Gästen anbieten? Dieses oder Jenes? Ich würde ja auch mal etwas Neues versuchen, aber ob es mir auch wirklich schmeckt?

Wir beraten Sie gerne!

## Dratzerl

(einige nur saisonabhängig)

Ab einer **Gesamtmenge von 50 Dratzerln** berechnen wir pauschal für **alle Dratzerl 2,50/St.**

€ 2,70 / Stück

**Fleischpflanzerl** aus Kartoffel-Gurkensalat - **Kartoffelpraline** mit Schafskäse und Rucola - **Saure Schweinsniere** mit gebratener Kartoffelscheibe - **Geschmortes Schweinsherz** mit Breznknödelscheibe - **Graupenrisotto** mit Gemüse – Kaltes Aventinus-Bierbratli auf Krautsalat - **Bauernsülze** mit Weissbierdressing- **Ziegenkäse** im Speckmantel - **Bauernsülze** mit Kürbiskernöl - **Geschnetzelte Stierhoden** in Kräuter-Senfsoße - **Kalbsniere** in Kräuterrahm - **Kalbskron** im Wurzelsud - **Rahmschwammerl** mit Breznknödelscheibe - **Gebackener Bonifaz** auf karamellisierten Preiselbeeren – **Marinierter Frischkäse** im Kräutermantel - **Sautierte Waldpilze** auf gerösteter Breznbrotscheibe – **Würzige Haxnfetzn** auf Krautsalat –

€ 3,70 / Stück:

**Rinderbackerl** in Weißbiersoße - **Gesurtes Schweinefilet** mit Rahmwirsing gefüllt - **Spanferkelfilet im Speckmantel** auf gebratenen Champignons - **Lachsforellentatar** mit Sahne-Kren - **Saiblingsfilet** in „Meine Festweisse“ pochiert mit Gemüsestreifen – **Gebratenes Zanderfilet** auf lauwarmen Linsensalat - **Gebratene Milzwurstecke** mit Zwiebelringen – **Schweinswürstl** auf Sauerkraut – **Geschmorte Schweinsbackerl** mit gebratener Breznbrotscheibe – **Gebackene Wallerstreifen** auf Remouladensoße – **Gepfefferte Rinderlendenfetzen** auf frittiertem Ruccola - **Lauwarmer Ziegenkäse** auf karamellisierten roten Zwiebeln mit Honig besprenkelt



# Schneider Bräuhaus

BERG AM LAIM

## SUPPEN

<b>Knoblauchrahmsuppe</b> mit gerösteten Brotwürfeln	4,30
<b>Suppe von blauen Zwiebeln</b> mit überbackener Brezenbrotscheibe	5,50
<b>Karotten-Ingwersuppe</b> mit gebratenen Flusskrebse	4,80
<b>Legierte Weißbiersuppe</b> mit Gemüsestreifen und Weißbrotwürfeln	4,80
<b>Lachsforellen-Kraftbrühe</b> mit Grießnockerl	5,60
<b>Fischkremesuppe mit Saiblingsnockerl</b> und glasierten Gemüsestreifen	5,70
<b>Saisonale Suppen</b> (Spargelkremesuppe, Kürbisrahmsuppe, Maronensuppe, Pfifferlingschaum etc. auf Nachfrage)	

## Fischgerichte

(in Klammern jeweils der Preis für die Vorspeisenportion)

<b>Wallerfilet pochiert</b> mit Bier-Senfsoße auf Spinat mit gebackenen Kartoffelecken	(12,80)	15,90
<b>Lachsforellenfilet</b> mit mariniertem Brokkoli und Salzkartoffeln	(13,90)	16,90
<b>Lauwarmes Zanderfilet auf Holunderblütenfond</b> mit Apfel,-Sellerie und Kartoffelwürfeln	(15,50)	18,90
<b>Wallerfilet</b> unter der Kartoffelhaube auf Lauch-Tomatenragout	(14,90)	16,90
<b>Zander in der Kartoffelkruste</b> auf lauwarmem Linsensalat	(15,90)	19,90
<b>Saiblingsfilet in Butter gebraten</b> mit Kräuterkartoffeln und Blattsalaten der Saison	(15,90)	19,90
<b>Fischgrillteller</b> mit Waller, Zander und Saibling, dazu Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln	(17,90)	21,90
<b>Kross gebratener Zander auf Blattspinat</b> dazu zerlassene Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln	(15,90)	19,90



## VOM SCHWEIN UND KALB

(in Klammern jeweils der Preis für die Vorspeisenportion)

<b>Gefüllter Schweinerollbraten</b> mit Dunkelbiersoße und gerösteten Knödeln	(11,50)	13,90
<b>Marinierte Spanferkelkoteletts vom Grill</b> mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und feinen Pfefferbohnen	(12,80)	15,90
<b>Schweinefilet im Speckmantel</b> mit Schneiders Senfsoße und Kartoffelpralinen	(13,90)	16,90
<b>Rosa gebratener Spanferkelrücken</b> mit Honig-Karmelitensoße, glasierten Kirschtomaten und Selleriestampf	(14,50)	17,90
<b>Gebratene Kalbshaxe</b> an Aventinus-Rosmarinsauce und gerösteten Breznknödelscheiben	(12,80)	15,90
<b>Gefüllte Kalbsbrust</b> auf Rosmarin-Buttersoße und Schupfnudeln	(13,90)	16,90
<b>Kalbsrückensteak</b> mit rohem Schinken und Bavaria Blue überbacken, dazu Mandelbrokkoli und gebratene Schupfnudeln	(19,90)	24,90
<b>Kalbsfilet im Kräutermantel am Stück gebraten</b> mit knackigem Gemüse der Saison und Kartoffelhaltern	(22,50)	27,90

## VOM BAYERISCHEN RIND

(in Klammern jeweils der Preis für die Vorspeisenportion)

<b>Geschmorte Bräuhaus Roulade</b> mit hausgemachtem Kartoffelstampf	(12,80)	15,90
<b>Boeuf a la Mode</b> mit Breznknödeln	(14,50)	17,90
<b>Münchner Sauerbraten</b> feinwürzig eingelegt dazu Breznknödel und Salat	(15,50)	18,90
<b>Ochsenchwanzragout</b> mit Serviettenknödeln und bunten Salaten der Saison	(13,50)	16,90
<b>Lendensteak vom Jungbullen</b> mit Schalottensoße, Buttergemüse und gratinierten Kartoffeln	(19,90)	24,90
<b>Rinderfilet auf Weissbier-Pfefferrahmsauce</b> mit Kartoffelplatzerl und Grillgemüse	(23,50)	28,90



## VON VIELEN GELIEBT

<b>Rosa gebratene Entenbrust</b> auf Sherry-Honigsoße mit Brokkoli und Kartoffelstroh	(14,50)	17,90
<b>Portion knusprige Bauernente</b> mit Bratpfelscheibe, Blaukraut und Kartoffelknödel	(15,50)	18,90
<b>Junghirschbraten aus Bayern</b> in Wacholderrahm mit Preiselbeeren, Mandelbrokkoli und Eierspatzn	(15,50)	18,90

## FLEISCHLOSE GERICHTE

<b>Rahmschwammerl</b> mit frischen Kräutern und Breznknödel	10,50
<b>Kartoffelroulade</b> mit Spinat gefüllt auf rotem Paprikaspiegel	9,80
<b>Sauerkrautstrudel</b> mit Kräuterrahmsauce und Pastinakenpüree	9,80
<b>Gemüse-Lasagne</b> mit Tomaten-Basilikum Ragout	9,90
<b>Gemüsespieß</b> mit Kirschtomatensauce und Petersilienkartoffeln	10,90

## NACHSPEISEN

<b>Zwetschgenbavese</b> mit Vanillesoße	5,50
<b>Aventinuskrem</b> auf Vanillespiegel mit Schokospänen	5,60
<b>Topfenpalatschinken</b> mit Beerensoße und Vanillesahne	5,90
<b>Marinierter Apfel-Birnensalat</b> mit Bergkäse	6,50
<b>Geeiste Bayrisch Creme</b> mit marinierten Früchten der Saison	6,90
<b>Schokoladenparfait</b> mit Waldbeerenragout und Schlagrahm	6,90





**Schneider Bräuhaus**  
BERG AM LAIM

## *Süße Dratzerl*

(einige nur saisonabhängig)

€ 2,70 / Stück

**Geeister Kaiserschmarrn** - In Bierteig **gebackene Apfelringe** mit Schlagrahm - **Zwetschgenröster** mit Walnusseis - **Geeiste Bayrischkrem** mit saisonalem Kompott - **Rosmarin-Vanilleeis** mit Karamellsoße - **Aventinuskrem** mit Früchteragout - **Zwetschgenbavese** mit Vanillesoße - **Miniwindbeutel** mit Aventinuskrem gefüllt - **Karamellisierter Apfelsalat** mit grünem Pfeffer - **Rucola-Vanilleeis** auf Karamellsoße - **Cremiges Erdbeereis** im Haselnussmantel - **Zwetschgenbavese** an Schlagrahm - Hausgemachtes **dunkles Schokomus** - **Weisses Schokomus** mit frischer Minze - **Cassiseis** auf Aventinusschaum - **Waffelherzerl** mit cremigem Erdbeereis - **Zitronensorbet** auf Fruchtspiegel - **Marinierte heimische Früchte** der Saison - **Karamellierte Birnen** mit grünem Pfeffer und Bergkäsestiften - **Cassiseis** im Krokantmantel



**Schneider Bräuhaus**  
BERG AM LAIM

## Menü 1

34,50 €

**Kräftige Käsesuppe** mit Brezenbrot-Chips



**Lauwarmer Spanferkelrücken**

mit Petersilien-Buttermilchsoße und Kartoffelstroh



**Geschmorte Kalbsbacke**

in Rosmarin-Rotweinsauce, Mandelbrokkoli und Maisgrieß



**Weissbier-Vanille-Soufflé** auf Beerensauce

## Menü 2

27,50 €

**Marinierte Spanferkelzunge** an grünem Salat mit Schwarzbrot-Stiften



**Saures Fleck** mit Semmelknödel



**Geschnetzelte Rinderleber** mit Apfel-Rosmarinsauce und Reiberdatschi



**Blutwurst-Praline** im Schokoladenmantel



# Schneider Bräuhaus

BERG AM LAIM

## Menü 3

38,90 €

**Knoblauchrahmsuppe** mit Weißbierstangerl



**Wallerfilet** pochiert mit Bier-Senfsoße auf Spinat mit gebackenen Kartoffelecken



**Rosa gebratene Entenbrust** auf Sherry-Honigsoße mit Brokkoli und Kartoffelstroh



**Bayrische Käsesorten** mit gerösteten Schwarzbrot und Preiselbeere



**Aventinuskreme** auf Vanillespiegel mit Schokospänen

## Menü 4

43,50 €

**Marinierten Kalbstafelspitz** mit gerösteten Kürbiskernen



**Legierte Weißbiersuppe**

mit Gemüsestreifen und Aventinusstangerl



**Lauwarmes, pochiertes Forellenfilet** auf frittiertem Radicio



**Rosa gebratener Hirschrücken**

an Preiselbeer-Rotweinssoße, Mandelbrokkoli und Kartoffelplatzerl



**In Minze marinierter Apfel-Birnensalat** mit Bergkäsespänen



**Schneider Bräuhaus**  
BERG AM LAIM

## Menü 5

32,00 €

### **3erlei Dratzerl**

Frischkäse im Steinpilzstaubmantel, Lachsforellentartar mit Sahne-Kren,  
Gebackene Hähnchenfetzen auf würziger Soße



### **Lendensteak vom Jungbullen**

mit Schalottensoße, Buttergemüse und gratinierten Kartoffeln



### **Süße Dratzerl**

Geeiste Bayrischkrem mit Birnen-Ingwerkompott, Apfelkücherl,  
Miniwindbeutel mit Avenitunskrem gefüllt