

Schneider Weisse – Weissbierspezialitäten

Schneider Weisse Meine helle Weisse

Die helle Freude für die Sinne

Beschwingt den Moment genießen: „Meine helle Weisse“ – das helle Hefeweissbier mit dem urtypischen Schneider Weisse-Geschmack, vollmundig und intensiv. Seine milde Frische belebt und lässt die Sinne tanzen – so geht Lebenslust auf Bayrisch!

Helles Hefeweissbier, Alkohol 5,2 %, Stammwürze 12,5 %

in der Flasche serviert 0,5l 3,95



Schneider Weisse Mein Kristall

Das Feine zur Einstimmung

Perfekt für schöne Anlässe: „Mein Kristall“ – das prickelnd kristallklare Weissbier ohne Hefe, ideal als Aperitif im schlanken Prosecco-Glas. Seine feine Kohlensäure stimuliert und stimmt genussvoll ein. Schmeckt überraschend köstlich zu Fischgerichten. Und natürlich – wenn man mag – auch ganz klassisch im Weissbierglas.

Kristallklares Weissbier, Alkohol 5,3 %, Stammwürze 12,3 %

in der Flasche serviert 0,5l 3,95

Schneider Weisse Mein Alkoholfrei

Die kraftvolle Energieweisse

Schon an der Farbe erkennt man seine Kraft: „Mein Alkoholfrei“ – der etwas dunklere, isotonischkräftige Durstlöcher mit dem 100 %igen Weissbiergenuss bei weniger als 0,5 % Alkohol. So muss ein freies Weissbier schmecken: stark – wie Bayern.

Alkoholfreies Hefeweissbier, Alkohol 0,25 %, physiologisch nicht relevant, Stammwürze 6,5 %

in der Flasche serviert oder frisch vom Fass 0,5l 3,95
0,3l 3,60

Schneider Weisse Meine Festweisse

Für festliche Höhepunkte

Ideal zum Feiern: „Meine Festweisse“ – das leuchtend-goldene Weissbier, nach alter Festbierrezeptur neu aufgelegt. Seine frisch-herbe Note verdankt es dem wertvollen Cascade-Hopfen und der fruchtigen Schneider-Hefe – ein Genuss, wie er erfrischender und süffiger nicht sein kann. Schmeckt klasse zu edlen Gemüsen und Salaten, zu leichten Gerichten und – natürlich – in feierlicher Runde.

Bio-Hefeweissbier in Naturlandqualität, Alkohol 6,2 %, Stammwürze 13,8 %

in der Flasche serviert 0,5l 4,40

Schneider Weisse Meine Hopfenweisse

Eine neue Weissbier-Dimension

Gehen Sie auf Entdeckung: „Meine Hopfenweisse“ – das unvergleichliche Genusserebnis, das alle Vorstellungen übertrifft... hopfig, aber blumig, herb vollmundig, und doch mit malzaromatischer Süße – so facettenreich kann Weissbier schmecken. Ein Hochgenuss speziell nach Schneider-Art! Zu würzigen Gerichten und raffinierten Schokoladen ein wahres Feuerwerk der Sinne!

Heller Weizendoppelbock, Alkohol 8,2 %, Stammwürze 18,5 %

in der Flasche serviert 0,5l 4,40



Schneider Weisse Mein Aventinus

Zur Belohnung des Tages

Für die großen Momente am Kamin: „Mein Aventinus“ – die vollmundige, dunkelrubinfarbene Genussweise, intensiv und voll Feuer, wärmend, ausgewogen und weich. Ältester Weizendoppelbock Bayerns – seit 1907! Sein kräftiger Körper in Kombination mit seiner malzaromatischen Süße bietet echten Tiefengenuss – eine geniale Kombination, perfekt süffig. Passt auch hervorragend zu Deftigem, zu dunklen Braten und süßen Nachspeisen.

Dunkelrubinfarbener Weizendoppelbock, Alkohol 8,2 %, Stammwürze 18,5 %

in der Flasche serviert oder frisch vom Fass 0,5l 4,60

frisch vom Fass 0,3l 3,60

Schneider Weisse Mein Original

Ein Weissbier wie daheim

Braukunst für Weissbierkenner: „Mein Original“ – das traditionelle Hefeweissbier, nach dem Originalrezept von Georg I. Schneider seit 1872 unverändert gebraut und beliebt. Tief bernsteinfarben, harmonisch ausgewogen und kraftvoll. So schmeckt Bayern. So schmeckt Zuhause – ob daheim oder in geselliger Stammtischrunde.

Bernsteinfarbenes Hefeweissbier, Alkohol 5,4 %, Stammwürze 12,8 %

in der Flasche serviert oder frisch vom Fass 0,5l 3,95

frisch vom Fass 0,3l 3,10

Schneider Weisse Meine leichte Weisse

Ganzer Genuss den ganzen Tag

Unbeschwert leicht genießen: „Meine leichte Weisse“ – die Hefeweisse mit weniger Alkohol und dem vollen aromatischen Weissbiergeschmack. Ideal zwischendrin, zum Mittagessen oder einfach mal am Nachmittag.

Ihre erfrischend spritzige Note bietet süffigen, vollkommenen Genuss und passt zu jeder Gelegenheit – natürlich auch ganz regulär am Abend, versteht sich.

Leichtes Hefeweissbier, Alkohol 3,3 %, Stammwürze 7,8 %

in der Flasche serviert 0,5l 3,95



* unser Neujahrstipp



Schneider Weisse Aventinus Eisbock

Unergründlich sinnlich

Magie und schwarze Seele – der mahagonifarbene, fast schwarze Eisbock für sinnlichen Genuss, auch im Cognacschwenker. Nach spezieller Rezeptur eisgereift, mit weichem, elegantem Körper, dabei doch kräftig-intensiv. Geheimnisvoll offenbaren sich würzige Pflaumen-, Bananen- und Nelkenaromen mit einem Hauch von Bittermandel und Marzipan. Als Digestif, zu Crêpes, dunklen Schokoladen, Tiramisu und vollreifem Parmesan.

Eisgereifter Weizendoppelbock, Alkohol 12,0 %, Stammwürze 25,5 %
in der Flasche serviert

0,33l 4,50

Schneider Weisse TAP 0 „Freibier“

für 77-Jährige in Begleitung ihrer Eltern

0,00

Schneider Russ Schneider Weisse TAP7 Mein Original

gemischt mit DOC Schneider's Zitronen Kracherl

0,5l 3,95

0,3l 3,10

Untergärige Bierspezialitäten

Tegernseer Hell

Malzbetontes Bier mit leichter Hopfennote.

Klassisch südbayerisches Helles aus dem Tegernseer Tal.

Helles Vollbier 4,8 % vol. alc., Stammwürze 11,5 %

frisch vom Fass

0,5l 3,95

0,3l 3,10

Tegernseer Radler Tegernseer Bier gemischt

mit DOC Schneider's Zitronen Kracherl

0,5l 3,95

0,3l 3,10

Karmeliten Kloster Dunkel

Kräftiges, kastanienbraunes Bier aus der Straubinger

Karmelitenbrauerei.

Deutliche Karamell- und Röstaromen umgarnen Ihre Nase.

Exportbier 5,1 % vol. alc., Stammwürze 12,6 %



in der Flasche serviert

0,5l 3,95



* unser Neujahrstipp

Zum Einstieg oder einfach zum Genuss

Enzo Spritz , ein fruchtig frischer Mix aus Enziansirup und Sekt	0,2l	7,20
Enzo Preiselbeere , ein beeriger Mix aus Enzo Preiselbeersirup und Sekt	0,2l	7,50
 Hollerweisse , Holunderblütensirup aufgegossen mit Schneider Weisse Mein Kristall	0,2l	4,50
Mondinoweisse , Mondinolikör aufgegossen mit Schneider Weisse Mein Kristall	0,2l	4,90
 Piccolo	0,2l	5,95
Fraenzi spritzig prickelnder Perlwein, der zu den besten Deutschlands gehört, Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,75l	17,00

Wein auf Bier, das rat ich Dir

Hauswein , weiß, Müller Thurgau trocken	0,2l	3,80
Casteller Bacchus weiß, halbtrocken Franken, Fürstl. Castell'sches Domänenamt	0,2l	4,10
Casteller Silvaner weiß, trocken Franken, Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,2l	4,10
Rotling rosé, trocken Franken, Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,2l	4,10
Juventa Spätburgunder rot, trocken Franken, Divino Nordheim	0,2l	4,90
Juventa Domina rot, trocken Franken, Divino Nordheim	0,2l	4,90
Weinschorle süß oder sauer	0,5l	5,10

Limonaden und Wässer

DOC Schneider's

Bayerisch Cola, Zitronenkracherl, Orangenkracherl,	je	0,5l	3,80
	je	0,3l	3,00

Grander belebtes Wasser, versetzt mit Kohlensäure

Grander belebtes Wasser, still	je	0,5l	3,70
	je	1,0l	7,00


Säfte und Schorlen aus Naglers Privatkellerei

Apfelsaft		0,3l	3,10
------------------	--	------	------


Orangensaft, Sauerkirschaft, Rhabarbersaft, Johannisbeernektar		0,2l	2,50
---	--	------	------

Saftschorle		0,5l	3,90
--------------------	--	------	------

Geistreiches

 Aventinus Edelbrand	2cl	3,40
Hausgemachter Schneider Weisse-Eisbocklikör	2cl	3,20
Bodensee-Obstler	2cl	2,80
Williams-Christbirnenbrand	2cl	2,80
Enzian vom Grassl	2cl	3,40
Blutwurz oder Bärwurz vom Penninger	2cl	3,40

Edles vom Lantenhammer

Spezial Kräuterlikör	2cl	3,60
Marillenbrand	2cl	3,80
Schlehengeist	2cl	3,80
Haselnuss	2cl	4,40
Williams-Birnenbrand unfiltriert	2cl	4,40
 Slyrs Bavarian Single Malt Whisky	2cl	4,70

 * unser Neujahrstipp

Was Sie noch wissen sollten

In unseren Preisen sind Bedienungsgeld und MwSt. enthalten. Tipp ist nicht enthalten und obliegt Ihrer Zufriedenheit. Alle Preise in €. Kredit- und EC-Karten akzeptieren wir ab einem Rechnungsbetrag von € 20,00. Für kleine Portionen gewähren wir Ihnen 10% Rabatt, für extra große berechnen wir zusätzlich 30% des angegebenen Preises. Zusätzliche Gedecke/Teller berechnen wir zur Deckung der damit verbundenen Kosten mit 2,- €, für ein Glas Leitungswasser verlangen wir 1,- €. Mit Erscheinen dieser Speisekarte verlieren die vorherigen ihre Gültigkeit. Mit Rücksicht auf die anderen Gäste dulden wir das Rauchen von E-Zigaretten, Tabakartikeln und ähnlichem nicht in unseren Gasträumen.

Zutatenverzeichnis und Hinweise für Allergiker

Sehr geehrte Gäste, soweit es uns möglich ist, verwenden wir naturreine Lebensmittel. Einzelne Bestandteile der von uns angebotenen Speisen werden jedoch von den Herstellern mit geringen Mengen an Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern versehen. Sollten Sie diese nicht wünschen, bitten wir Sie, unser Servicepersonal darauf aufmerksam zu machen. Wir werden Ihnen eine entsprechende Alternativlösung anbieten. 1 Pökelsalz

Entsprechend der neuen EU-Richtlinie haben wir für Sie unsere Speisen mit Buchstaben gekennzeichnet. Welches Gericht Sie letztlich essen dürfen und welches Sie aus gesundheitlichen Gründen nicht essen dürfen, entscheiden Sie aber bitte nach dem Studium der Allergen Kennzeichnungen selbst. Unsere Mitarbeitenden sind zwar bemüht, aber ihre Informationen zum Thema Allergene können mangelhaft sein und ggf. entsprechende Beschwerden verursachen.

A=Eier, B=Erdnüsse, C=Fisch, D=glutenhaltiges Getreide, E=Krebstiere, F=Lupine, G=Milch, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Sojabohnen, M=Schwefeldioxid und Sulfide, N= Weichtiere, O=Alkohol

Vierbeinige Begleiter

dürfen Sie selbstverständlich mitbringen. Wir gehen aber davon aus, dass sich Ihr Liebling entsprechend benehmen kann und ausschließlich einen Platz unter dem Tisch wählt. Stühle und Bänke bleiben aus hygienischen Gründen unseren zweibeinigen Gästen vorbehalten.

Schneider Bräuhaus Berg am Laim GmbH & Co. KG, Baumkirchner Straße 5, 81673 München, Tel. 089 431 63 81

www.schneider-brauhaus.de, kontakt@schneider-brauhaus.de

Öffnungszeiten: tägl. von 10:00 bis mind. 23:00 Uhr, letzte Runde 30 Minuten vorher, warme und kalte Küche durchgehend bis 22 Uhr