

## **Schneider Weisse – Weissbier Spezialitäten**

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 Weissbier Glas.

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, isotonisch kräftige Durstlöcher mit dem 100 %igen Weissbier Genuss 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 Genusserlebnis, 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 Weissbier Kenner: „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 Weissbier Geschmack. 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

### **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

0,5 l 3,95

0,3l 3,10

**Tegernseer Radler** Tegernseer Bier gemischt  
mit DOC Schneider's Zitronen Kracherl

0,5 l 3,95

0,3l 3,10

### **Karmeliten Kloster Dunkel**

Kräftiges, kastanienbraunes Bier aus der Straubinger Karmeliten Brauerei.

Deutliche Karamell- und Röstaromen umgarnen Ihre Nase.

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

in der Flasche serviert

0,5l 3,95

## ***Limonaden und Wasser***

### **DOC Schneider's**

<b>Bayerisch Cola, Zitronenkracherl, Orangenkracherl,</b>	je	0,5l	3,80
	je	0,3l	3,00

### **Grander belebtes Wasser, versetzt mit Kohlensäure**

<b>Grander belebtes Wasser, still</b>	je	0,5l	3,70
	je	1,0l	7,00

## ***Säfte und Schorlen aus Naglers Privatkellerei***

<b>Apfelsaft</b>		0,3l	3,10
<b>Orangensaft, Sauerkirschsaft, Rhabarbersaft, Johannisbeernektar</b>		0,2l	2,50
<b>Saftschorle</b>		0,5l	3,90

## ***Zum Einstieg oder einfach zum Genuss***

<b>Piccolo</b>		0,2l	5,95
<b>Prosecco Tenuta St. Anna DOC trocken</b>		0,75l	22,90
<b>Fränzi</b> spritzig prickelnder Perlwein, der zu den besten Deutschlands gehört, Fürstlich Castell'sches Domänenamt		0,75l	17,00

## ***Wein auf Bier, das rat ich Dir***

### ***Weissweine***

**Hauswein**, weiß, Grüner Veltliner 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

**Lugana DOC** Tenuta Rovaglia Italien 0,2l 4,80

Duftiger Wein mit Noten von Blumen und Kräutern,  
schmeichelnd am Gaumen delikate Säure und zugleich  
saftig-ausgewogen und weich

**Pinot Grigio IGT** Kellerei Tavis – Trentino 0,2l 4,50

Feinfruchtiges Aroma erinnernd an Quitte und Birne,  
zarter Hauch von Vanille, cremig und saftig am Gaumen

### ***Rose***

**Chiaretto DOC** Weingut Gorgo – Gardasee 0,2l 4,50

Trocken, fruchtiger Duft von Himbeeren, Kirsche,  
erfrischend und animierend

**Rotling**  
Rose, trocken Franken, Fürstlich Castell'sches Domänenamt 0,2l 4,10

## Rotweine

### **Juventa Spätburgunder**

rot, trocken Franken, Divino Nordheim

0,2l 4,90

### **Juventa Domina**

rot, trocken Franken, Divino Nordheim

0,2l 4,90

### **Merlot AC** Weingut Aimery Südfrankreich

0,2l 4,80

Zarter Duft nach Kräutern und Gewürzen-reife Pflaume

### **Casaleccio di Sorbo IGT** Marchesi di Antesi

0,2l 4,95

Primitivo und Syrah, intensive dunkle, reife Frucht-wenig Säure,  
feine Extraktsüße muskulöser Rotwein aus dem sonnenverwöhnten  
Süden Italiens bei dem getrocknete Trauben mit vergoren wurden

### **Weinschorle süß oder sauer**

0,5l 5,10

## *Geistreiches*

### **Aventinus Edelbrand**

2cl 3,40

### **Bodensee-Obstler**

2cl 2,80

<b>Williams-Christbirnenbrand</b>	2cl	2,80
<b>Enzian</b>	2cl	3,40
<b>Blutwurz oder Bärwurz vom Penninger</b>	2cl	3,40

### ***Edle Brände vom Lantenhammer***

<b>Spezial Kräuterlikör</b>	2cl	3,60
<b>Marillen Brand</b>	2cl	3,80
<b>Schlehengeist</b>	2cl	3,80
<b>Haselnussbrand</b>	2cl	4,40
<b>Williams-Birnenbrand unfiltriert</b>	2cl	4,40
<b>Slyrs Bavarian Single Malt Whisky</b>	2cl	4,70

## **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. † 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 Allergenkennzeichnungen 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=Gluten haltiges 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](http://www.schneider-brauhaus.de), [kontakt@schneider-brauhaus.de](mailto:kontakt@schneider-brauhaus.de)**