

Especialidades de cerveza de trigo Schneider Weisse producidas en la fábrica de cerveza de trigo más antigua de Baviera

Schneider Weisse TAP1 Meine helle Weisse		
Vivificante como un baile en el viento de verano. Atrae a platos ligeros		
<i>Cerveza de trigo con 5,2 % de alcohol y 12,5 % de mosto primitivo</i>		
660 en botella o fresca de barril	0,5 l	4,12
659 fresca de barril	*0,3 l	3,24
Schneider Weisse TAP2 Mein Kristall		
Refresca el cuerpo y el alma resquemando deliciosamente		
<i>Cerveza de trigo con 5,3 % de alcohol y 12,3 % de mosto primitivo</i>		
655 en botella	0,5 l	4,12
Schneider Weisse TAP3 Mein Alkoholfrei		
Una cerveza de trigo "con fuerza" que despierta el espíritu incluso sin alcohol		
<i>Cerveza de trigo sin alcohol</i>		
1609 en botella	0,5 l	4,12
1610 fresca de barril	*0,3 l	3,24
Schneider Weisse TAP4 Meine Festweisse		
Un soplo de frescura primaveral. Ideal para acompañar a la verdura fina		
<i>Cerveza de trigo con 6,2 % de alcohol y 13,8 % de mosto primitivo</i>		
696 en botella	0,5 l	4,59
Schneider Weisse TAP5 Meine Hopfenweisse		
Una explosión de lúpulo. Experimenta la cerveza de trigo de una forma nueva		
<i>Cerveza de trigo fuerte con 8,2 % de alcohol y 18,5 % de mosto primitivo</i>		
1697 fresca de barril	0,5 l	4,59
1698 fresca de barril	*0,3 l	3,47
Schneider Weisse TAP6 Mein Aventinus		
Profunda y muy fuerte: Para los grandes momentos junto a una chimenea.		
<i>Cerveza de trigo fuerte con 8,2 % de alcohol y 18,5 % de mosto primitivo</i>		
603 en botella o fresca de barril	0,5 l	4,93
619 fresca de barril	*0,3 l	3,79
Schneider Weisse TAP7 Mein Original		
El pleno sabor del mundo del trigo. Nuestra original es ideal para acompañar a nuestros típicos platos bávaros		
<i>Cerveza de trigo con 5,4 % de alcohol y 12,8 % de mosto primitivo</i>		
601 en botella o fresca de barril	0,5 l	4,12
602 fresca de barril	*0,3 l	3,24
Schneider Weisse TAP11 Meine leichte Weisse		
Un placer es nuestra cerveza ligera: Refrescante y burbujeante cerveza de trigo – buenisísima no solo en días cálidos de verano		
<i>Cerveza de trigo con bajo contenido alcohólico con 3,3 % de alcohol y 7,8 % de mosto primitivo</i>		
605 en botella	0,5 l	4,12
Cerveza de trigo Aventinus Eisbock		
La más fuerte: de aromas enérgicos y gusto intenso		
<i>Cerveza de trigo fuerte con 12 % de alcohol y 25,5 % de mosto primitivo</i>		
666 en botella	0,33 l	4,73

Zumos, aguas y refrescos

636 DOC Schneider's coca cola bávara		
635 DOC Schneider's refresco de limón Kracherl		
615 DOC Schneider's refresco de naranja Kracherl		
640 DOC Schneider's zumo de manzana con gaseosa		
637 DOC Schneider's Spezifikum	0,5 l	3,85
	*0,3 l	3,20
642 Grander Wasser , con gas	0,5 l	3,80
	*0,3 l	3,20
1617 Zumo de guinda	0,5 l	4,40
1621 Zumo de rabarbaro	0,5 l	4,40
610 Zumo de manzana de la bodega privada Naglers	0,3 l	3,70
616 Zumo de naranja de la bodega privada Naglers	0,2 l	2,90
1649 Néctar de grosella de la bodega privada Naglers	0,2 l	2,90
1940 Adelholzener , agua mineral sin gas	0,5 l	3,95

Cafés y bebidas calientes

580 Café con leche	3,10
623 Expresso	2,15
582 Capuchino	3,40
585 Latte Macchiato	3,90
653 Chocolate	3,40
Taza grande de tè (Darjeeling, Assam, Verde, Menta-poleo, Manzanilla, De frutas)	3,10

Cerveza de fermentación baja

606 Cerveza clara "Tegernseer" : Cerveza de malta con una nota ligera de lúpulo. Cerveza clara típica bávara del valle Tegernseer.		
<i>Cerveza clara normal con 4,8 % de alcohol y 11,5 % de mosto primitivo</i>	0,5 l	4,12
fresca de barril	*0,3 l	3,24
607 Cerveza oscura "Karmeliten Kloster Dunkel" :		
Sabrosa cerveza de color castaño de la cervecería de los carmelitas de Straubing, con marcado aroma a caramelo y al tueste.		
<i>Cerveza Export con 5,1 % de alcohol y 12,6 % de mosto primitivo</i>	0,5 l	4,12
fresca de barril	*0,3 l	3,24

Bebidas refrescantes mezcladas con cerveza

662 Schneider Russ , cerveza Schneider Weisse TAP7 Mein Original mezclada con refresco de limón Doc Schneider's Kracherl	0,5 l	4,08
	*0,3 l	3,19
622 Tegernseer Radler , Cerveza Tegernseer mezclada con refresco de limón Doc Schneider's Kracherl	0,5 l	4,08
	*0,3 l	3,19

Aguardientes

44 Aventinus Edelbrand	2 cl	3,60
38 Licor casero Schneider Weisse Eisbock	2 cl	3,40
20 Aguardiente del lago de Constanza	2 cl	2,90
22 Williams, aguardiente de pera	2 cl	2,90
21 Genciana de Grassl	2 cl	3,50
30/29 Blutwurz (tormentila) o Bärwurz (Meum) de Penninger	2 cl	3,50

Aguardientes superiores de Lantenhammer

1020 Licor especial de hierbas	2 cl	3,70
1041 Licor de albaricoque	2 cl	4,00
1042 Aguardiente de endrina	2 cl	4,00
1024 Williams (de pera) casero no filtrado	2 cl	4,60
28 SLYRS whisky puro de malta bávaro	2 cl	5,00

Vino después de cerveza, te recomiendo

6 Vino de la casa , Vino blanco seco, Müller Thurgau	0,2 l	4,10
3 Casteller Bacchus		
Vino blanco semiseco, de Franconia, Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,2 l	4,30
2 Casteller Silvaner		
Vino blanco seco, de Franconia, Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,2 l	4,30
8 Rotling Rosé		
Vino rosado seco, de Franconia, Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,2 l	4,30
9 Juventa Schwarzriesling		
Vino tinto seco, de Franconia, Divino Nordheim	0,2 l	4,90
10 Juventa Spätburgunder		
Vino tinto seco, de Franconia, Divino Nordheim	0,2 l	4,90
11 Juventa Domina		
Vino tinto seco, de Franconia, Divino Nordheim	0,2 l	4,90
13/14 Vino con gaseosa agrío o dulce	0,5 l	5,50
50 Copa de Cava	0,2 l	6,90
146 Fraenzi	0,75 l	19,00
Vino espumante que figura entre los mejores de Alemania		

* No disponible en la terraza

Schneider Bräuhaus München GmbH & Co. KG
Tal 7 · 80331 München
Tel. +49 (0)89 290138-0 · Fax +49 (0)89 290138-15
www.schneider-bräuhaus.de · info@schneider-bräuhaus.de
Horarios de apertura: todos los días de 8.00 a 0.30 h, última ronda 0.00 h, cocina fría y caliente hasta las 23.00 h



Bueno para el cuerpo y el alma



Schneider Bräuhaus

Desayuno hasta 12 hora

130	Weißwurst o salchicha blanca muniquesa , siguiendo la tradición esta salchicha sólo se sirve hasta las 12 en punto de la mañana. A partir de dos piezas por persona, cada pieza adicional	2,70
772	Sandwich “Bräuhaus” con cebolla, puerro y rodaja de tocineta	7,90
243	„Strammer Sepp“ : pan del horno con carne horneada y un huevo frito	6,90
725	“Bavarian sandwich” con verduras con huevos revueltos y queso gratinado	6,50
1560	Dos huevos revueltos o fritos , acompañados de tocino, jamón o verdura, por cada huevo adicional + 1,00	6,90

Del pote de la sopa (a partir de las 11h)

113	Sopa de brezn (pan de rosquilla) con cebolla frita y huevo	4,30
	Consumé casero de ternera con ...	
122	tiritas de Pfannkuchen (crêpes grueso cortado en tiritas)	4,90
123	knödel de hígado (albóndigas de hígado caseras)	4,90
110	pecho de buey bávaro, pasta y verdura	5,70
117	Sopa de patatas con tocino tradicional	4,60

Ensaladas frescas (a partir de las 11h)

265	Gran ensalada del mercado local “Viktualienmarkt” Ensalada fresca con huevos, hierbas frescas y tostones de pan crujientes	9,90
799	Pequeña ensalada del mercado local “Viktualienmarkt” , sin huevo	6,90
282	Ensalada Maestro Cervecero Ensalada fresca, tiritas de jamón, con queso y pechuga de pavo	10,40
266	Ensalada Schneider Bräuhaus Ensalada variada con carne de codillo desmigado y aros de cebolla	10,90
259	Ensalada variada en vinagreta de tomate con filete tierno de cochinillo, champiñones y pan de rosquilla	13,90
267	Disponble como Complementos, Ensalada mixta con salsa blanco y Vinagreta	2,80

Nota: Preparamos nuestra ensalada de repollo con tocino. Si lo prefiere le servimos su comida sin ensalada de repollo.

Platos Vegetarianos (a partir de las 11h)

231	Reiberdatschi casero (tortitas de patatas ralladas) con chucrut o compota de manzana	7,90
554	Kaspflanzerl (hamburguesa con receta bávara) al estilo de la cervecería sobre col a la crema o con crujiente ensalada de lechuga	9,90
232	Knödel asados con cebolla, huevo y ensalada de lechuga	9,40
236	Kasspatzn a la muniquesa con cebollas rustidas y ensalada de lechuga	9,90
234	Rahmschwammerl (salteado de setas en salsa de nata) con hierbas frescas y Semmelknödl (bolas de pan de migas)	9,90
247	Knödel de centeno con espinacas y queso de montaña horneado sobre setas a la crema	10,90

Platos para niños

Para los clientes más pequeños (hasta 8 años) tenemos preparados gratuitamente Knödl (bolas) con salsa, Kässpätzn (gnocchis de harina y huevo con queso fundido) y verduras variadas.

Para niños hasta 12 años:

782	Torre de Reiberdatschi (tortitas de patata) con compota de manzana y arándanos	5,90
783	Hamburguesa infantil: carne de hamburguesa preparada al estilo casero con ketchup y pepino en un bollito de pan estilo pretzl	5,90
521	Escalope de pavo al estilo vienés con patatas a la „Schorsch“	6,90
540	Palitos de pescado caseros con filete de siluro y ensalada de patata	8,40
	y en el resto de platos principales	- 30 %

Platos pequeños (a partir de las 11h)

159	“Plato de Loisch“: escabechado de salmon con salsa de mostaza-miel y tortilla de patatas con ensalada	12,90
143	Salchichas de cerdo (4 unidades) con chucrut	8,90
1252	Altmünchner Zwiebelschmarrn con tocino, cebollas, perejil, comino y chucrut	9,90
75	Revuelto Bräuhaus: carne asada, tocino, huevos, cebolla acompañado de patatas y ensalada mixta	11,90
380	Loncha de Leberkäs (carne enjamonada recién horneada)	6,40
239	Loncha de Leberkäs (carne enjamonada) tostada con huevo frito y ensalada de patatas	9,90
316	Albondigas de carne con ensalada de patatas	9,50
249	Leberknödel (Albondiga de hígado) de nuestra propia carnicería, con chucrut, cebollas asadas y patatas cocidas	9,50
183	Camembert frito con tostada y mermelada de arándanos rojos y perejil fritos	7,90
	Tipico pan de Alemania, pan de comino o dos panes	1,00

Un buen tentempié

161	Pressack Embutido embuchado macerado en aceite y vinagre	7,20
	Ensalada de embutido enjamonado	
168	cortado en rodajas, según la tradición bávara con aros de cebolla	7,60
169	si le añadimos tiritas de queso	8,60
301	Plato con cochinillo y asado de cerdo con fresco rábano de manzana y pepinillo	9,90
175	Áspic de asado casero con patatas a la „Schorsch“	9,90
2177	Plato frio de Kelheim con tipicas variacion de queso y galantinas y chorizo de bavaria	13,60
184	Obazda casera Especialidad bávara que consiste en queso Camembert, Brie, Romadur con cebolla, mantequilla y especias	8,40
186	Plato de Quesos variados Emmental, Romadur, Queso de Miesbacher y Obazda (crema de queso típica bávara)	12,50

Especialidades de la Cocina Kronfleisch

(Casquería) Aquí todavía se hace la cocina tradicional Kronfleisch de Múnich. El **Kronfleisch** (= diafragma de vaca, ternera o cerdo) forma parte de las asaduras y se cocina con verduras. La carne se sirve con cebollino y mucho Kren (rábano picante). Un plato consistente que en Múnich ocupa casi la posición de la salchicha blanca.

En la cocina Kronfleisch también se cocinan otras asaduras. En caso de que su plato preferido no esté en nuestra carta pregunte a nuestro personal. Ellos le podrán indicar la especialidad de cada día de la semana.

337	Asaduras de ternera con rábano picante recién rallado y patatas cocidas	11,90
229	Entremeses muniqueses de pulmón de ternero, callos y sesos de ternera, en receta agridulce con Knödel de pan	9,90
218	Pulmón de ternera, agridulce, con Semmelknödel (bolas de migas de pan)	9,90
	Milzwurst de ternera (embutido de picadillo fino con trozos de bazo)	
152	al horno con ensalada de patatas	9,90
153	asado en mantequilla con ensalada de patatas	9,90
361	Tiras de hígado de cerdo en salsa con cebolla tostada, champiñones, patatas cocidas y ensalda mixta	10,90
360	Hígado de Cerdo “en vinagre” con patatas cocidas	9,90
363	Riñones de cerdo “en vinagre” con pure de patatas	9,90

¿Mucha hambre?

Para mayores o hambrientos serviremos encantados una ración extra pequeña o extra grande de su plato principal - 10 % / + 20 %

Nuestros asados tradicionales (a partir de las 11h)

322	Asado de cerdo al estilo de Múnich , del paleta con salsa de la casa y una albondiga de pan	9,90
346	Asado de cerdo con repollo agrio y una albondiga de pan	12,40
213	Asado de cerdo con la salsa de cerveza „Schneider Aventinus” , con choucroute y tortilla de patata rallada caseros	13,40
551	„Asado de Múnich” al horno con patatas de nata	13,40
326	Asado de cerdo rociado con cerveca fuerte „Aventinus” con bola de patata cocida	13,90
323	Porción de codillo de cerdo con salsa de cerveza de trigo y bola de patata cocida	14,90
324	El plato preferido del campesino carne de cerdo asada, salchichas a la plancha con chucrut y Semmelknödel (bola de miga de pan)	14,40

Lo que siempre gusta comer (a partir de las 11h)

150	Plato charcutero Cinco tipos diferentes de salchichas con chucrut y patatas cocidas	14,40
228	Costillas de cochinillo empanado con ensalada de patatas	11,40
388	Cordon bleu de cerdo relleno con jamón y queso Edamer y „Kässpätz n” (pasta de huevo y harina con queso)	14,90
364	Filete de ternea empanado al estilo vienés con ensalada de patatas y pepinillos y mermelada de arándanos rojos	18,90
459	Trucha arcoiris bávara al estilo molinera con mantequilla derretida y patatas al vapor	19,90
1530	Filete de siluro (pez local de agua dulce) con hojas de espinacas y patatas con perejil	17,90

Sabrosa carne de vaca de nuestro agricultor (a partir de las 11h)

311	„Escalope de Bräuhaus” en pan típico de munich (Breze) y mostaza con ensalada de patata	18,90
338	Münchner Sauerbraten Asado de buey con salsa de viño rojo y albondiga de pan	17,90
320	Carne cocida de lomo de buey con rábano fresco rallado y ensalada de patatas	16,90
284	Müchner Tafelspitz (carne cocida) con salsa de rábanos picantes, verduras y patatas cocidas	16,90
375	Zwiebelrostbraten Lomo de ternera asado con cebollas fritas y Kaspflanzerl (hamburguesa con receta bávara)	20,90
945	Solomillo de ternera a la pimienta con brócoli a la almendra y patatas a la nata	24,90

Un final dulce

261	Apfelkücherl Buñuelos de manzana en rodajas volteados en azúcar y canela, con helado de vainilla y nata	7,40
260	Zwetschgenbavese Torrijas con mermelada de ciruelas y salsa de vainilla	5,90
251	Kaiserschmarrn (trozos de una especie de crêpes dulces y gruesas) o Apfelschmarrn (con manzana) caramelizado dorado, con uvas pasas y compota de manzana	8,90
	Apfelstrudel (rollo de hojaldre relleno de manzana)	
179	con salsa de vainilla	6,50
393	con helado de vainilla	7,20

Y así comenzó todo ...

Desde 1540, probablemente incluso antes, existía ya en este mismo lugar una cervecería conocida por su buen trato hacia la gente y a dónde a los muniqueses les gustaba ir a tomar la buena cerveza que en ella se servía.

De esencial importancia para la historia de esta cervecería fue la familia de cerveceros Mader, que la dirigieron desde el siglo XVI hasta finales del siglo XVIII. De ellos viene el nombre de Maderbräu, recordado hasta hoy por la calle que lleva este mismo nombre.

Después de numerosos cambios de propietarios e incluso del fin de la producción de cerveza, la fábrica comenzó una nueva vida en 1872 cuando Georg I Schneider la despertó de su letargo. Entre 1855 y 1873 fue el arrendatario de la cervecería real Weisses Bräuhaus de Munich y creía, en contra de la mayoría, que este tipo de cerveza de fermentación alta tenía un gran futuro. Durante el reinado de Ludwig II fue el primer ciudadano que consiguió el “privilegio blanco”, es decir, el derecho a producir cerveza de trigo, por lo que adquirió la Cervecería Maderbräu, entonces inactiva. Aquí comenzó, junto con su hijo Georg II, la elaboración de su propia cerveza de trigo, naciendo así la cerveza “Schneider Weisse” y convirtiendo de esta forma la antigua cervecería Maderbräu en la “Weisse Bräuhaus G. Schneider & Sohn”.

El éxito de la cervecera superó pronto todos los pronósticos. Con toda la razón se califica a Georg I. Schneider como el pionero de la cerveza de trigo, ya que supo respetar la antigua fórmula de producción de este tipo de cerveza salvándola de esta forma de su pérdida y haciendo posible su utilización en los nuevos tiempos.

Después de décadas de éxito, la cervecería Weisse Bräuhaus quedó casi totalmente destruida durante la Segunda Guerra Mundial, por lo que Georg IV Schneider tuvo que desplazar la producción de cerveza a Kelheim, recuperando la cervecería de Munich como restaurante y punto de venta. Fue sobre todo Margareta Schneider, esposa de Georg V, la que en 1988 y siguiendo el mododo original, se ocupó primero de la restauración de la planta baja y más tarde de la recuperación de las salas de los pisos superiores. Con la restauración de la fachada y la renovación del frontón que se llevó a cabo en 1904 se pudo volver a reabrir la cervecería en 1993.

Tras las grandes reformas realizadas en 2007, la Cervecería Schneider Bräuhaus reluce de nuevo con su antiguo esplendor, siendo actualmente el punto de encuentro preferido de estudiantes, hombres de negocios, turistas y muniqueses. Debido a esto y al caracter extrovertido del muniqué se crea un ambiente único que constituye el especial encanto de este lugar. Así fue en el pasado y así seguirá siendo en el futuro. Por ello: ¡ Un brindis por la cerveza Schneider Weisse!

Con estas cervezas de trigo cada comida gusta doblemente bien.

El propietario de nuestra cervecería, Georg VI Schneider, ha adjudicado su cerveza favorita a los platos individuales. Si quiere seguir a sus recomendaciones, pregunte a la camarera por favor.

Lo que también debe saber

Nuestros precios incluyen el servicio y el IVA. Todos los precios en e. La propina no es incluido, es dependiente de su satisfacción. Aceptamos tarjetas de crédito y EC-tarjetas par importes de la factura de e 20,- y mas. Para las Personas que deseen Platos O Vasos Extra, Letenemos un Costo adicional (2 € por un Plato, 1 € por un Vaso).

Lista de ingredientes

Estimados clientes, en la medida en la que nos sea posible utilizaremos alimentos naturales. Sin embargo, los productores de algunos ingredientes individuales que les ofrecemos en nuestras comidas utilizan en su producción cantidades mínimas de conservantes y reforzadores de sabor. En el caso de que esto no sea de su agrado les rogamos que contacten con nuestro personal para poderles así ofrecer una correspondiente solución alternativa.

Informacion para los alèrgicos

Tambien tenemos una Cartas de Bebidas y Comidas con las Notificaciones y las Informaciones Necesarias Para las personas que son alergico algunproductos. Por favor, pregunten a nuestro personal de servicio por la carta de alèrgicos. Después, una vez leída, usted cecide que comer. Nuestro personal tiene conocimiento al respecto, pero su informacion puede ser insuficiente y causar algún tipo de molestia.

Acompañantes de cuatro patas

Puede por supuesto traerlos consigo. Suponemos que su mascota sabe comportarse y únicamente estará debajo de la mesa. Las sillas y los bancos están reservadas exclusivamente para los clientes por razones higiénicas.

Se puede comprar esta carta

al precio simbólico de 1 céntimo del camarero.

