

Les spécialités de bière blanche Schneider Weisse

L'art de brasser au service des connaisseurs de la bière blanche

Schneider Weisse TAP1 Meine blonde Weisse

Stimule comme une danse au vent d'été, éveille le desir des plats légers

Bière blanche 5,2 % vol. alc., Moût primitif 12,5 %

660 Servi en bouteille ou à la pression	0,5 l	3,95
659 A la pression	*0,3 l	3,10

Schneider Weisse TAP2 Mein Kristall

Rafraîchit corps et âme avec son picolement savoureux et délicat

Bière blanche 5,3 % vol. alc., Moût primitif 12,3 %

655 Servi en bouteille	0,5 l	3,95
------------------------	-------	------

Schneider Weisse TAP3 Mein Alkoholfreies

Même sans alcool, cette bière blanche éveille tous vos sens de par son fort caractère

Bière blanche sans alcool

1609 Servi en bouteille	0,5 l	3,95
1610 A la pression	*0,3 l	3,10

Schneider Weisse TAP4 Mein Grünes

Un souffle frais parfumé du printemps, s'associant parfaitement aux légumes raffinés

Bière blanche 6,2 % vol. alc., Moût primitif 13,8 %

696 Servi en bouteille	0,5 l	4,40
------------------------	-------	------

Schneider Weisse TAP5 Meine Hopfenweisse

Un feu d'artifice des saveurs du houblon, une toute nouvelle expérience de la bière blanche

Bière blanche forte 8,2 % vol. alc., Moût primitif 18,5 %

1697 Servi en bouteille	0,5 l	4,40
1698 A la pression	*0,3 l	3,30

Schneider Weisse TAP6 Unser Aventinus

Que de bons moments hivernaux à passer auprès de la cheminée avec cette bière chaleureuse et puissante

Bière blanche forte 8,2 % vol. alc., Moût primitif 18,5 %

603 Servi en bouteille ou à la pression	0,5 l	4,70
619 A la pression	*0,3 l	3,60

Schneider Weisse TAP7 Unser Original

La plénitude du monde du malt pour tous les plaisirs savoureux

Bière blanche 5,4 % vol. alc., Moût primitif 12,8 %

601 Servi en bouteille ou à la pression	0,5 l	3,95
602 A la pression	*0,3 l	3,10

Schneider Weisse TAP11 Unsere leichte Weisse

La bière blanche, rafraîchissante et pétillante – non seulement pour les journées chaudes d'été

Bière blanche légère 3,3 % vol. alc., Moût primitif 7,8 %

605 Servi en bouteille	0,5 l	3,95
------------------------	-------	------

Aventinus Eisbock

Plus fort que fort: des arômes puissants et un goût intense

Bière blanche forte 12 % vol. alc., Moût primitif 25,5 %

666 Servi en bouteille	0,33 l	4,50
------------------------	--------	------

Bières spéciales à basse fermentation

606 Tegernseer Hell

Bière au goût de malt prononcé avec une légère note de houblon.

Bière classique bavaroise blonde de la vallée du Lac de Tegernsee.

Bière blonde entière 4,8 % vol. alc., Moût primitif 11,5 %

A la pression	0,5 l	3,95
	*0,3 l	3,10

607 Karmeliten Kloster Dunkel

Bière marrone de la brasserie des Carmes à Straubing.

Le caramel et les arômes grillés clairs embobinent votre nez.

Bière Export 5,1 % vol. alc., Moût primitif 12,6 %

A la pression	0,5 l	3,95
	*0,3 l	3,10

Panachés pour la soif

662 Schneider Russ

Bière Schneider Weisse TAP7 Unser Original

mélangée à une limonade au citron Doc Schneider

	0,5 l	3,95
	*0,3 l	3,10

622 Tegernseer Radler

Bière de Tegernsee mélangée à une limonade au citron

Doc Schneider	0,5 l	3,95
	*0,3 l	3,10

* Ne pas en vente sur la terrasse

Eaux de vie

44 Eau de vie Aventinus Edelbrand	2 cl	3,40
38 Liqueur «Eisbock» Maison	2 cl	3,20
20 Eau-de-vie de fruits du Lac de Constance	2 cl	2,80
21 Eau-de-vie de Poire Williams	2 cl	2,80
21 Gentiane de Grassl	2 cl	3,40
30/29 Tormentille ou Bärwurz de Penninger	2 cl	3,40

Liqueurs de grande qualité de Lantenhammer

1020 Liqueur spéciale aux herbes de Lantenhammer	2cl	3,60
1041 Eau de vie d'abricot	2cl	3,80
1042 Eau de vie de prunelles	2cl	3,80
1024 Eau de vie Poire Williams non filtrée	2cl	4,50
28 SLYRS Single Malt Whisky bavarois	2cl	4,80

Bière sur vin est venin, vin sur bière est belle manière

6 Vin de la maison, Müller Thurgau, sec	0,2 l	3,90
3 Casteller Bacchus demi-sec, Franconie, Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,2 l	4,20
2 Casteller Silvaner sec, Franconie, Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,2 l	4,20
8 Rotling Rosé sec, Franconie, Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,2 l	4,20
9 Juventa Schwarzriesling, sec, Franconie, Divino Nordheim	0,2 l	4,90
10 Juventa Spätburgunder, sec, Franconie, Divino Nordheim	0,2 l	4,90
11 Juventa Domina, sec, Franconie, Divino Nordheim	0,2 l	4,90
13/14 Vin et soda, sucré et non sucré	0,5 l	5,30
50 Flûte de vin pétillant	0,2 l	6,80
146 Fraenzi, un perlant pétillant, un des meilleurs en Allemagne	0,75 l	18,00

Jus de fruits, eaux minérales, limonades

636 Coca Bavière DOC Schneider		
635 Limonade au citron DOC Schneider		
615 Limonade à l'orange DOC Schneider		
640 Jus de pommes et soda DOC Schneider		
637 Coca-cola et limonade DOC Schneider	0,5 l	3,70
642 Eau de table rafraîchissante DOC Schneider	0,3 l	3,10
1617 Jus de griottes et soda	0,5 l	4,20
1621 Jus de rhubarbe et soda	0,5 l	4,20
610 Jus de pommes de la cave particulière Nagler	0,3 l	3,60
616 Jus d'oranges de la cave particulière Nagler	0,2 l	2,80
1649 Nectar de groseilles/cassis de la cave particulière Nagler	0,2 l	2,80
639 Labertaler Stefaniebrunnen, eau minérale	0,5 l	3,90
940 Adelholzener, eau minérale plate	0,75 l	5,10

Boissons chaudes

580 Café crème	3,00
623 Espresso	2,10
582 Cappuccino	3,20
585 Latte Macchiato	3,90
653 Chocolat chaud	3,00
Grande tasse de thé (verre), Darjeeling, Assam, thé vert, menthe, camomille, tisane	3,00

Weisses Bräuhaus München GmbH & Co. KG
Tal 7 · 80331 Munich · Tél. 089 290138-0 · Fax 089 290138-15
www.weisses-bräuhaus.de · info@weisses-bräuhaus.de
Heures d'ouverture: tous les jours de 8 à 0.30 heures,
dernière tournée 24.00 heures, cuisine chaude et froide jusqu'à 23 heures



Plaisir des sens et plaisir de l'âme



Weisses Bräuhaus

Avec la comparaison de cette carte (01_2015) les précédents perdent leurs validités.

Petit déjeuner jusqu’ à 12 heures

130	Saucisses blanches munichoises jusqu’ à 12 heures (C’est la tradition bavaroise!), à partir de deux saucisses par personne, par pièce	2,70
772	Pain grillé “Bräuhaus” avec oignons, poireau et barde	7,50
243	Strammer Sepp: Pain de bretzels avec terrine de viande et oeuf au plat	6,50
725	Pain grillé „Bas-Bavarois“ avec légumes, oeufs brouillés et fromage gratiné	6,50
1560	Deux oeufs brouillés ou au plat sinon avec barde, jambon ou légumes un oeuf plus	6,50 + 1,00

De la souprière (à partir de 11 heures)

113	Potage aux bretzels avec oignons frits et oeuf	4,10
	Consommé de bœuf maison	
122	avec julienne de crêpes	4,60
123	avec quenelle de foie fraîche	4,60
110	avec poitrine de BayernOx (boeuf Bavarois), des nouilles et légumes	5,50
117	Potage de pommes de terre ^{1,2} , goût intense	4,40

Salades (à partir de 11 heures)

265	Grande salade à marché „Viktualienmarkt“ avec salades croquantes de la saison, œuf, herbes fraîches et croûtons	9,50
799	Petite salade à marché „Viktualienmarkt“, sans oeuf	6,50
282	Salade du maître brasseur Salades fraîches de saison avec morceaux de jambon ^{1,2} , fromage et poitrine de dinde	9,90
266	Salade «Weisses Bräuhaus» Salades mixtes avec viande de jarret de porc et rondelles d'oignon	9,90
259	Feuilles de salades colorées à la vinaigrette de tomates avec un filet moyen de porc (cochon de lait), champignons de Paris et bretzel faits maison	12,50

Plats sans viande (à partir de 11 heures)

231	Galettes de pommes de terre maison avec choucroute ou purée de pommes	7,30
232	Quenelles de pommes de terre ou de pain, dorées à la poêle avec oignons, œuf et salade mixte	8,90
236	Nouilles souabes au fromage de l’Allgäu avec oignons rissolés et salade mixte	9,70
234	Champignons à la crème aux herbes fraîches avec quenelle de pain	9,50
286	Crêpes aux herbes avec légumes rôtis et une crème fraîche	8,90
	Remarque: Notre salade de chou est assaisonné avec lard. Vous pouvez commander votre plat aussi sans salade de chou.	

Pour les enfants

Pour nos petits hôtes (jusqu’à 8 ans) nous servons des quenelles à la sauce, des nouilles au fromage et des légumes variés à titre gracieux!

Pour les enfants jusqu’ à l’âge de 12 ans:

521	Escalope de dinde à la manière viennoise avec pommes de terre roties	5,90
540	Batônnets de poisson-chat avec salade de pommes de terre	7,90
	et une remise pour la plupart de nos plats	- 30 %

Pour les seniors ou pour la grande faim,

nous vous servons une portion plus petite ou plus grande de la plupart de nos plats

- 10 % / + 20 %

Pour la petite faim

159	Loisacher Teller: Truite saumonée marinée avec sauce miel-aneth-moutarde sur galettes de pommes de terre avec bouquet de salade	10,90
143	Petites saucisses de porc (2 paires) sur choucroute	8,40
1252	Spécialité à base de lambeaux de crêpe aux oignon “Munich d’autrefois” avec lard, choucroute, persil et cumin	9,90
75	Bräuhaus-Gröstel (rôti de porc, avec des œufs et des oignons) servi avec des pommes de terre et une salade	10,50
380	Terrine de viande¹ maison fraîchement cuite au four	6,40
239	Terrine de viande¹ à la poêle avec œuf sur le plat et salade de pommes de terre	9,30
316	Boulette de viande faites maison avec salade de pommes de terre	9,30
249	Quenelle de foie maison sur choucroute avec oignons fondus et pommes de terre vapeur	8,90
235	Pâtes au jambon ^{1,2} à la poêle avec salade mixte	8,90
183	Camembert pané sur pain grillé avec confiture d’ aïrelles et persil frit	6,40
	Bretzel, petit pain carvi ou deux tranches de pain	0,95

Hors-d’œuvre froids

161	Tranches de boudin noir et blanc maison sur vinaigre et huile	6,50
	Salade de saucisses savoureuses	
168	à la munichoise “coupées en rondelles” avec des oignons	6,90
169	au choix avec de fines tranches de fromage	7,90
301	Assiette de viande froide avec du cochon du lait et du rôti de porc à la bière, accompagnée de raifort et de cornichons	8,90
175	Rôti de porc en aspic de la maison avec pommes de terre sautées	8,90
2177	Casse-croûte „Kelheim“ avec rillons, saucisson fumé, tranche de boudin, rôti froid, terrine de viande, emmenthal, crème de fromage et rondelles d'oignons	12,40
184	Obazda maison (mélange crémeux de fromages) Spécialité bavaroise de Camembert, Brie et Romadur, avec oignons, beurre et épices	7,80
186	Assiette de fromages avec Emmental, Romadur, fromage de Miesbach et quenelles de Obazda	10,90

Nos spécialités: onglets et autres abats

L’onglet est un ingrédient essentiel de la cuisine traditionnelle munichoise. L’onglet (= muscles piliers du diaphragme du bœuf, du veau ou du porc) fait partie des abats et se cuit avec des légumes verts. La viande accompagnée de ciboulette et de beaucoup de raifort. Un plat savoureux qui est presque aussi apprécié que les fameuses saucisses blanches de Munich.

Notre cuisine prépare aussi d’autres abats. Si vous ne trouvez pas votre plat de prédilection au menu du jour, adressez-vous à votre serveur/serveuse. Ils sauront vous dire quel jour de la semaine ils pourront vous le servir.

337	Onglet de veau cuit à petit feu avec raifort fraîchement râpé et pommes de terre vapeur	11,60
229	Ragoût à la munichoise mou de veau et de porc, tripes et ris de veau, cuisinés à l’aigre-doux, avec quenelle de pain	9,30
218	Hachies de mou de veau au sauce aigre-doux avec boulette au pain	8,90
	Saucisse de rate de veau	
152	frite, avec salade de pommes de terre	9,20
153	frite au beurre, avec salade de pommes de terre	9,20
361	Emincé de foie de porc avec oignons rissolés et champignons, servi avec pommes de terre eturées et salade mixte	10,40
360	Foie de porc «aigre» avec pommes de terre vapeur	9,90
363	Rognons de porc aigre avec purée de pommes de terre	9,90

Les rôtis traditionnels (à partir de 11 heures)

322	Rôti de porc munichois de l’épaul e, arrosé avec sauce maison servi avec quenelles de pain	9,50
346	Poitrine de cochon de lait croustillante rôtie avec choucroute et quenelles de pain	11,40
213	Rôti Aventinus de Schneider Poitrine de porc croustillante rôtie, arrosée d’Aventinus servie avec choucroute et galettes de pommes de terre maison	11,90
551	Poitrine de porc du four avec pommes de terre à la crème	11,90
326	Rôti de cochon de lait dans la bière forte,„Aventinus“ servi avec quenelles de pommes de terre	12,40
323	Portion de jarret de porc grillé avec morceau de peau croustillante et sauce à la bière blanche Schneider servie avec quenelles de pommes de terre	12,90
324	Régal du paysan bavarois viandes de porc saumurée ¹ et grillée, petite saucisse à frire, choucroute et quenelle de pain	13,90

Des plats toujours appréciés (à partir de 11 heures)

150	Notre assiette de charcuterie: Cinq petites saucisses ^{1,2} assorties sur choucroute avec pommes de terre vapeur	13,40
228	Côtelettes de cochon de lait accompagné d’une salade de pommes de terre	9,90
388	Cordon bleu de porc au jambon et à l’édam avec nouilles souabes au fromage	13,90
364	Escalope de veau viennoise avec salade de pommes de terre et de concombres et areilles	18,90
459	Truite Meunière toute fraîche de la vallée de Louise avec beurre faite fondue et pommes vapeur	19,90
1530	Filet de poisson-chat d’eau régionale , accompagné de feuilles d’épinard et de pommes de terre persillées	15,90

Boeuf d’un goût épicé de nos paysans (à partir de 11 heures)

311	Bräuhaus Schnitzel: Escalope de veau en panure de bretzels et de la moutarde avec salade de pommes de terre	16,40
338	Bœuf braisé à l’aigre, recette munichoise Sauerbraten mariné aux épices fines, avec quenelle de pain et salade mixte	17,90
320	Poitrine de bœuf cuit au bouillon de légumes avec raifort fraîchement râpé et salade de pommes de terre	15,90
284	Pot-au-feu munichois «Tafelspitz» avec sauce raifort, légumes fins et pommes de terre vapeur	15,90
375	Steak de bœuf avec des oignons grillés et de pommes de terre sautées	19,90
945	Steak au poivre de la longe du jeune taureau avec brocoli amandes et pommes de terre avec de la crème	24,90

La touche sucrée

261	Beignets de pommes saupoudrés de sucre à la cannelle, avec glace vanille et crème Chantilly	6,90
260	Zwetschgenbavese Sandwich de deux tranches de toast avec marmelade de prune en panade, fritté, avec sauce à la vanille	5,50
251	Kaiser- oder Apfelschmarrn Crêpes épaisses découpées avec des raisins caramélisés accompagné de compote de pommes ou Crêpes épaisses découpées avec des raisins caramélisés et des pommes	7,90
	Strudel aux pommes «Weisses Bräuhaus»	
179	sur sauce vanille	5,50
393	avec glace vanille	6,20

Tout commença il y a bien longtemps ...

L’histoire du Restaurant Brasserie Weisses Bräuhaus est vieille de plusieurs siècles. Au XVI^e siècle déjà, une brasserie se trouvait à ce même endroit. Cet endroit était à tout moment un lieu de rencontre que les Munichois appréciaient avant tout pour la bonne bière qu’on y servait.

L’influence de la famille de brasseurs Mader fut considérable. Elle dirigea l’entreprise de la fin du XVI^e siècle à la fin du XVIII^e siècle. C’est à elle que se réfère le nom de «Maderbräu» (brasserie Mader). Aujourd’hui la rue Maderbräu-strasse honore cette famille de brasseurs.

Après de nombreux changements de propriétaires et la fermeture de la maison, Georg I Schneider tira la brasserie de son sommeil et l’éveilla à nouveau à la vie en 1872. Gérant de la brasserie royale «Königliches Weisses Hofbräuhaus» à Munich entre 1855 et 1873, il était persuadé, à l’encontre de tous, que le brassage à fermentation haute avait un avenir. Pendant le règne de Louis II de Bavière, il fut le premier bourgeois à recevoir le « priviège de la bière blanche » (le droit de brasser la bière blanche) et acquit la brasserie Mader, abandonnée quelques décennies plus tôt. C’est là qu’il commença la production de sa propre bière blanche avec son fils Georg II, donnant naissance à la bière «Schneider Weisse». L’ancienne brasserie Maderbräu laissait place à la nouvelle brasserie, baptisée «Weisses Bräuhaus G. Schneider & fils». Le succès de la brasserie dépassa très vite toutes les attentes. Ayant sauvé la bière blanche et le brassage à fermentation haute de l’oubli, c’est à juste titre que l’on nomma Georg I Schneider pionnier de la bière blanche.

Après avoir connu un grand succès pendant plusieurs dizaines d’années, le Weisses Bräuhaus fut détruit sous les bombardements de la Seconde Guerre Mondiale. Georg IV Schneider décida alors de démenager l’activité et installa la brasserie à Kellheim. Le restaurant fut toutefois reconstruit et réouvert. C’est principalement à Margareta Schneider, épouse de Georg V, que la maison doit son actuelle architecture. Après la restauration selon les plans originaux du rez-de-chaussée, elle commença la restauration des salles de l’étage supérieur en leur redonnant leur aspect initial dès 1988. En 1993, La restauration de la façade et le remplacement du pignon terminent cette phase de restauration en beauté, rendant à la maison son aspect initial de 1904.

Après une nouvelle série de travaux de construction en 2007, le «Weisses Bräuhaus» se dresse aujourd’hui dans toute sa nouvelle splendeur d’antan. Lieu de rencontre privilégié des étudiants, des hommes d’affaires, des touristes et des Munichois pour se retrouver en bonne compagnie le temps de quelques bières dans une atmosphère chaleureuse. C’est cette hospitalité authentique qui fait le charme de l’établissement. Cela a toujours été ainsi et le restera.

Levons ainsi notre verre et trinquons ensemble à la santé de la bière Schneider Weisse!

Avec ces bières blanches le repas est particulièrement bon

Nôtre brasseur GeorgVI Schneider a combiné pour vous les plats aves ses bières blanches préférées. Pour une recommandation vous vous adressez au serveur, s’il vous plaît.

Liste des produits et ingrédients

Chers hôtes, nous utilisons des denrées naturelles, autant que nous le pouvons. Certains ingrédients figurant dans nos plats peuvent cependant contenir des agents conservateurs et des rehausseurs de goût en faible quantité en fonction de leurs producteurs respectifs. Si cela vous pose un problème, veuillez le faire remarquer à notre personnel. Nous vous proposerons alors une alternative à votre goût. ¹ Phosphate, ² Sel pour salaison, ³ Acide ascorbique

Indication pour personnes allergiques

Conformément à la nouvelle directive d’UE, nous tenons prêts pour vous un menu détaillé avec Allergen assujetties au marquage. Demandez s’il vous plaît à votre service cette carte. Quel tribunal vous finalement peuvent manger et lequel vous ne pouvez pas manger pour raison de santé, décidez cependant s’il vous plaît après les études du menu de personnes allergiques vous-mêmes. Nos coopérants s’appliquent, certes, mais ses informations au sujet Allergene peuvent être défectueuses et si c’est nécessaire causer les plaintes correspondantes.

Ce qu’il faut encore savoir

Le service et la T.V.A sont inclus dans nos prix, exprimés en €. On accepte carte de crédit et carte EC à partir d’ une somme de € 20. Le pourboire n’est pas compris. Il depend de votre satisfaction. Pour des couverts/assiettes supplémentaires nous comptons pour la couverture des frais liés € 2,00.

Vos amis à quatre pattes

sont bien entendu les bienvenus. Nous supposons toutefois qu’ils savent bien se tenir et choisiront de s’installer sous la table. Pour des raisons d’hygiène, nos bancs et chaises sont exclusivement réservés à leurs maîtresses et maîtres.

Vous pouvez acheter cette carte des menus

pour le prix symbolique d’un centime d’euro auprès de votre serveur.

