

Schneider Weisse - specialità della birra bianca

prodotti nella birreria più antica della Bavaria

Schneider Weisse TAP1 Meine helle Weisse

Avvincente come un ballo nel caldo vento estivo, allettante accompagnata ai cibi leggeri
Birra bianca di frumento 5,2 % vol. alc., Plato 12,5 %

660	Servita in bottiglia o fresca dalla spina	0,5 l	4,12
659	Fresca dalla spina	*0,3 l	3,24

Schneider Weisse TAP2 Mein Kristall

Birra frizzante che rinfresca anima e corpo
Birra bianca di frumento 5,3 % vol. alc., Plato 12,3 %

655	Servita in bottiglia	0,5 l	4,12
-----	----------------------	-------	------

Schneider Weisse TAP3 Mein Alkoholfrei

Una birra weizen che risveglia l'anima, dal carattere deciso nonostante l'assenza di alcool

Birra di frumento senza alcool

1609	Servita in bottiglia	0,5 l	4,12
1610	Fresca dalla spina	*0,3 l	3,24

Schneider Weisse TAP4 Meine Festweisse

Aria fresca di primavera: ideale con verdure pregiate

Birra bianca di frumento 6,2 % vol. alc., Plato 13,8 %

696	Servita in bottiglia	0,5 l	4,59
-----	----------------------	-------	------

Schneider Weisse TAP5 Meine Hopfenweisse

Luppolo che scintilla come fuochi d'artificio! Un'esperienza completamente nuova per una birra weizen

Birra bianca di frumento 8,2 % vol. alc., Plato 18,5 %

1697	Servita in bottiglia	0,5 l	4,59
1698	Fresca dalla spina	*0,3 l	3,47

Schneider Weisse TAP6 Mein Aventinus

Intensa e calda, per i momenti da passare vicino al caminetto

Birra forte di frumento 8,2 % vol. alc., Plato 18,5 %

603	Servita in bottiglia o fresca dalla spina	0,5 l	4,93
619	Fresca dalla spina	*0,3 l	3,79

Schneider Weisse TAP7 Mein Original

Una weizen adatta per tutti i dolci sapori

Birra bianca di frumento 5,4 % vol. alc., Plato 12,8 %

601	Servita in bottiglia o fresca dalla spina	0,5 l	4,12
602	Fresca dalla spina	*0,3 l	3,24

Schneider Weisse TAP11 Meine leichte Weisse

La birra di frumento, rinfrescante e frizzante - non solo per le giornate calde d'estate

Birra bianca di frumento 3,3 % vol. alc., Plato 7,8 %

605	Servita in bottiglia	0,5 l	4,12
-----	----------------------	-------	------

Aventinus Eisbock

Più forte della forza! Un aroma che regala un intenso sapore

Birra forte di frumento 12 % vol. alc., Plato 25,5 %

666	Servita in bottiglia	0,33 l	4,73
-----	----------------------	--------	------

Specialità di birra a bassa fermentazione

606 Tegernseer Hell

Birra bionda di malto con sapore leggero di luppolo. Birra classica della Bavaria del sud dalla Valle di Tegernsee.

Birra bionda 4,8 % vol. alc., Plato 11,5 %

	Fresca dalla spina	0,5 l	4,12
		*0,3 l	3,24

607 Karmeliten Kloster Dunkel

Birra dal colore di castagne dalla produzione della birreria Straubinger Karmelitenbrauerei. Specialità aromatica con un tocco elegante dell'arrostato.

Birra tipo Export 5,1 % vol. alc., Plato 12,6 %

	Fresca dalla spina	0,5 l	4,12
		*0,3 l	3,24

Bibite dissetanti miste con la birra

662 Schneider Russ

Schneider Weisse TAP7 Mein Original

mista con Doc Schneider's limonata al limone

		0,5 l	4,08
		*0,3 l	3,19

622 Tegernseer Radler

Birra Tegernseer mista con Doc Schneider's limonata al limone

		0,5 l	4,08
		*0,3 l	3,19

* non viene servito sulla terrazza

Distillati per lo spirito

44	Aventinus Edelbrand	2 cl	3,60
38	Liquore "Eisbock" fatto in casa	2 cl	3,40
20	Grappa del Bodensee	2 cl	2,90
22	Grappa di pera Williams	2 cl	2,90
21	Genziana di Grassl	2 cl	3,50
30/29	Tormentilla o Finocchiella di Penninger	2 cl	3,50

Liquori pregiati da Lantenhammer

1020	Liquore alle erbe speciale	2 cl	3,70
1041	Liquore all' albicocca	2 cl	4,00
1042	Liquore alla prugnola	2 cl	4,00
1024	Liquore alla pera	2 cl	4,60
28	SLYRS Single Malt Whisky bavarese	2 cl	5,00

Vi consigliamo il vino dopo la birra

6	Vino di casa, Müller Thurgau, secco	0,2 l	4,10
3	Casteller Bacchus amabile, Franconia, Fürstlich Castell'sches Domäneamt	0,2 l	4,30
2	Casteller Silvaner secco, Franconia, Fürstlich Castell'sches Domäneamt	0,2 l	4,30
8	Rotling Rosé secco, Franconia, Fürstlich Castell'sches Domäneamt	0,2 l	4,30
9	Juventa Schwarriesling secco, Franconia, Divino Nordheim	0,2 l	4,90
10	Juventa Spätburgunder secco, Franconia, Divino Nordheim	0,2 l	4,90
11	Juventa Domina secco, Franconia, Divino Nordheim	0,2 l	4,90
13/14	Vino allungato con acqua minerale o con gazzosa	0,5 l	5,50
50	Bicchierino di Spumante	0,2 l	6,90
146	Fraenzi uno spumante frizzante, uno dei migliori della Germania	0,75 l	19,00

Succhi di frutta, acqua, bibite gassate

636	DOC Schneider's Cola bavarese		
635	DOC Schneider's limonata al limone		
615	DOC Schneider's limonata all' arancia		
640	DOC Schneider's alla mela		
637	DOC Schneider's specifico	0,5 l	3,85
		*0,3 l	3,20
642	Grunder Wasser, gassata	0,5 l	3,80
		*0,3 l	3,20
1617	Succo d'amarena con acqua minerale	0,5 l	4,40
1621	Succo d'arabarbaro con acqua minerale	0,5 l	4,40
610	Succo di mela dalla cantina privata Naglers	0,3 l	3,70
616	Succo d'arancia dalla cantina privata Naglers	0,2 l	2,90
1649	Nettare di ribes dalla cantina privata Naglers	0,2 l	2,90
1940	Adelholzener, acqua minerale naturale	0,5 l	3,95

Bibite calde

580	Caffé crema	3,10
623	Espresso	2,15
582	Cappuccino	3,40
585	Latte macchiato	3,90
653	Cioccolata calda	3,40
	Tazza grande di tè, Darjeeling, Assam, tè verde, tè alla menta, camomilla, tè alla frutta	3,10

Schneider Bräuhaus München GmbH & Co. KG
Tal 7 · 80331 München · Tel. 089 290138-0 · Fax 089 290138-15
www.schneider-bräuhaus.de · info@schneider-bräuhaus.de
Aperto tutti i giorni dalle 8.00 all' 0.30, ultimo giro d'ordini 0.00, cucina calda e fredda fino alle ore 23.00



Cose buone per l'anima e il corpo



Schneider Bräuhaus

Colazione fino al suono delle campane alle 12.00

130	Salsicce bianche di Monaco, fresche della pentola a partire con due pezzi, a persona (un pezzo)	2,70
772	“Bräuhaus-Toast” , con cipolle, porro e speck (fritto)	7,90
243	“Strammer Sepp” pane croccante di brezel con fettine di “Leberkäse” e un uovo al tegamino	6,90
725	Toast bavarese con verdure, gratinato con uovo sbattuto e formaggio	6,90
1560	Due uova sbattute o al tegamino a scalta con speck, prosciutto cotto o verdura ogni uovo di piu	6,90 + 1,00

Dalla zuppiera (dopo le 11.00)

113	Zuppa di pane con cipolle arrostate e uovo	4,30
	Brodo di manzo	
122	con strisce di frittata	4,90
123	con canederli freschi di fegato	4,90
110	con carne dal petto di bue, pastina e verdura	5,70
117	Zuppa di patate conlerba aromatica e speck	4,60

Salate fresche e croccante (dopo le 11.00)

265	Insalata fresca di stagione , uovo, erbe e pezzettini de pane croccante	9,90
799	Insalata piccola del mercato senza uovo	6,90
282	Salata del maestro birraio verdure fresche di stagione con strisce di prosciutto cotto, formaggio e petto di tacchino	10,40
266	Salata “Schneider Bräuhaus” insalata multicolore con carne del stinco di maiale e fette di cipolle	10,90
259	Insalata mista con vinaigrette di pomodori con filetto di maiale, funghi e con pane di Brezel della casa	13,90
267	Insalata mista – si serve solo come contorno	2,80
	Informazione: La nostra insalata di cavolo è condita con lo speck. Certamente è anche possibile ordinare il piatto senza insalata di cavolo.	

Piatti senza carne (dopo le 11.00)

231	Frittata di patate crude con crauti o mousse di mele	7,90
554	Fritelle di formaggio con crema di cavolo o insalata verde	9,90
232	Canederli di pane e patate , arrostiti con cipolle, uovo e insalata verde	9,40
236	Troffie di Monaco con formaggio , cipolle fritte e insalata verde	9,90
234	Funghi alla panna con erbe fresche e canederli di pane	9,90
247	Gnocchi di segale cotto con spinaci, formaggio di montagna e funghi alla panna	10,90

Piatti per bambini

Per i nostri ospiti piccoli (fino a 8 anni) teniamo pronti i canederli con salsa, le troffie ai formaggio o verdure miste senza pagare!

Per i bambini fino a 12 anni:

521	Bistecca di tacchino alla Milanese con patate fritte	6,90
782	Torre di fritelli di patate con purea di mele e mirtilli rossi	5,90
783	Burger per bambini: fritello di carne fatto in casa, con ketschup e cetriolo	5,90
540	Bastoncini di pesce (pesce Gatto) con insalata di patate	8,40
	o una porzione piu piccola della maggior parte dei nostril piatti	- 30 %

Piatti piccoli (dopo le 11.00)

159	Insalata “pescatore Loisach” Insalata fresca con frittelle di patate, salmonata marinata condita con una salsa di aneto, miele e senape	12,90
143	Salsicce di maiale (2 paia) con crauti	8,90
1252	Frittatina di cipolla “Monaco vecchia” con speck, prezemolo, cumino e krauti	9,90
75	Bräuhaus-Gröstel (misto carne di maiale) con patate, speck, cipolle, uova e insalata	11,90
380	Una fetta di “Leberkäs” fresca del forno	6,40
239	Leberkäs fritto con un uovo al tegamino e insalata di patate	9,90
316	Frittelle di carne con insalata di patate	9,50
249	Canederli di fegato della nostra macelleria con crauti, cipolle fritte e patate lesse	9,50
183	Camembert impanato, fritto (formaggio) sul toast con marmellata di mirtillo rosso e prezemolo fritto	7,90

Uno spuntino come si deve

161	Coppa nera e bianca con aceto e olio	7,20
	Salata di salumi saporita (con aceto e olio) con ravanelli tagliati e fette di cipolle	7,60
168	con formaggio in più	8,60
169	Piatto d’arrosto di maiale , freddo con carne di maialino a latte e petto di maiale, con rafano di mela e cetriolini	9,90
175	Arrosto di maiale freddo, nel aspic con patate fritte	9,90
2177	Spuntino “Kelheim” con strutto cicciolo, salsiccia affumicata, fette d’arrosto freddo, formaggio emmental, crema di formaggio e cipolle	13,60
184	“Obazda” Specialità bavarese: Crema di formaggio di Camembert, Brie, Romadur e formaggio fresco, cipolle, burro e spezie	8,40
186	Piatto misto di formaggi con Emmental, Romadur, Miesbacher e crema di formaggio “Obazda” Pane in più	12,50 1,00

Specialità della cucina del bollito “Kronfleisch”

Qui viene ancora curata: la cucina tradizionale di Monaco di Kronfleisch (Kronfleisch = carne del diaframma di manzo, vitello o maiale). La carne viene bollita con verdure. Viene servita con l’erba cipollina e rafano fresco.

Un piatto tipico di Monaco di Baviera con quasi lo stesso significato della salsiccia bianca “Weisswurst”.

Nella cucina del bollito vengono tuttavia preparate anche altre interiora. Se oggi non trovate il Vostro piatto preferito, chiedete alla cameriera. Lei saprà il giorno della settimana nel quale viene cucinata la Vostra specialità.

337	Bollito di vitello con rafano fresco e patate	11,90
229	Polmo di vitello, trippa, animelle di vitello , fatto agro-dolce con gnocco di pane	9,90
218	Macinato di lombo di vitello, agrodolce , con canederli di pane	9,90
	Salsiccia di milza di vitello	
152	fritta con insalata di patate	9,90
153	fritta nel burro con insalata di patate	9,90
361	Fegato di maiale affettato con cipolle fritte e funghi, con patate lesse	10,90
360	Fegato di maiale all’agro con patate lesse	9,90
363	Reni di maiale all’agro con puré di patate	9,90

I nostril arrosti tradizionali (dopo le 11.00)

322	Arrosto di maiale alla Monaco (carne della schiena del maiale) con birra scura versata sopra e canederli di pane	9,90
346	Pancetta del maialino lattante con krauti e canederli di pane	12,40
213	Schneiders Aventinusbrat Arrosto dal petto di maiale preparato con birra “Aventinus”, con crauti e frittate di patate fatte in casa	13,40
551	“Goassbrat” Arrosto di maiale con patate del forno ricoperte con panna	13,40
326	Arrosto del maialino lattante preparato con la birra “Aventinus”, con canederli di patate	13,90
323	Porzione di zampetto di maiale con crosticina e salsa di birra, con canederli di patate	14,90
324	Delizie bavaresi del contadino carne di maiale, stufato e arrostito, salsiccia fritta, crauti e canederli di pane	14,40

Si mangia sempre volentieri (dopo le 11.00)

150	Il nostro piatto del macellaio 5 tipi di salsiccia con crauti e patate lesse	14,40
228	Cotolette del maialino con insalata di patate	11,40
388	“Cordon Bleu” carne di maiale, ripiena con prosciutto cotto e formaggio Edamer, con troffie dell’algovia con formaggio	14,90
364	Bistecca milanese con insalata di citrioli e patate, e mirtilli rossi	18,90
459	Trota fritta con burro e patate lesse	19,90
1530	Pesce Gatto dalle acque regionali fatto alla griglia con spinaci e patate lesse	17,90

Dal manzo locale (dopo le 11.00)

311	Bisteca “Bräuhaus” impanato con pane di “brezel” e senape, con insalata di patate	18,90
338	Arrosto marinato di Monaco di Baviera marinato con spezie fini, canederli di pane e insalata mista	17,90
320	Bollito del petto di bue con rafano fresco e insalata di patate	16,90
284	Bollito fine di bue con salsa di rafano, verdura mista e patate lesse	16,90
375	Lombata di manzo con cipolle arrostate e fritelle di formaggio	20,90
945	Bistecca lombata di bue con grani di pepe, salsa di crema, broccoli alle mandorle e patate del forno con panna	24,90

E alla fine il dolce

261	Frittelle di mela fatte con pastella alla birra con zucchero alla cannella e gelato alla vaniglia con panna	7,40
260	Zwetschgenbavese Un tramezzino di due fette di pane bianco, spalmate di marmellata di prugne, impanite e fritte, con salsa vaniglia	5,90
251	Frittata dolce sminuzata o frittata dolce sminuzata con mela con uva passa e pure di mele	8,90
	“Apfelstrudel”	
179	torta de mela con salsa di vaniglia	6,50
393	torta de mela con gelato di vaniglia	7,20

Per anziani o la fame piu grande

Volentieri serviamo la maggior parte dei nostri piatti una porzione piccola: - 10 %
o una porzione extra grande: + 20 %

Come tutto ha cominciato ...

Si sa, che sin dal 1540, sul posto dove oggi si trova la birreria Schneider Bräuhaus, si trovava una manifattura di birra. Forse era ancora più antica. Lì si stava in compagnia e gli abitanti di Monaco di Baviera ci ritornavano volentieri per gustare la birra buona.

Il particolare significato ha avuto la famiglia di produttori di birra Mader. Questa ha preso con abilità nelle proprie mani la produzione di birra dalla fine del Seicento fino alla fine dell’Ottocento. Su essa risale il nome “Maderbräu”. La via Maderbäustraße fino ad oggi ci ricorda questa famiglia.

Dopo tanti cambiamenti di proprietà e la sospensione della produzione di birra soltanto Georg I° Schneider nel 1872 ha fatto riprendere alla casa una vita nuova. Egli è stato fra 1855 e 1873 locatario del Königlich Weisses Hofbräuhaus a Monaco e ci credeva, contrariamente a tutti, al futuro della birra ad alta fermentazione. Durante il regno di Ludovico II° ha ottenuto come il primo borghese il privilegio della produzione di birra bianca di frumento ed ha acquistato la birreria fuori servizio Maderbräu. Qui ha iniziato insieme a suo figlio Georg II° la produzione della sua propria birra bianca. Cosù era nata la “Schneider Weisse” e la Maderbräu è diventata “Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn”. Il successo della produzione di birra bianca presto ha superato tutte le aspettative. A giusto titolo, Georg I° Schneider viene chiamato il pioniere della birra bianca, lui che ha mantenuto in vita il modo antico dell’alta fermentazione.

Dopo i decenni di successo, la birreria Weisses Bräuhaus durante la seconda guerra mondiale è stata distrutta. La produzione dal Georg IV° è stata trasferita a Kelheim ma la birrerie come posto di vendita ha acquisito il suo vecchio splendore. E’ stata soprattutto Margareta Schneider, la moglie di Georg IV° Schneider, la quale dopo il restauro del pianoterra nel 1988 conforme alla forma antica, ha riportato anche i locali al primo piano al loro stato originale. Con il restauro della facciata ed il rinnovo del frontone nel 1993 è stata raggiunta la forma del 1904.

Dopo l’ampia ricostruzione nel 2007, la birreria Schneider Bräuhaus risplende in tutta la sua bellezza antica. E’ un punto di ritrovo preferito da studenti, gente di commercio, turisti e abitanti della città di Monaco, che qui si trovano in buona compagnia. E’ questa accoglienza particolare che presta lo charme alla casa. Così è stato e così sarà. E in questo senso – alla salute e alla Schneider Weisse!

Con queste birre frumento...

i piatti sono particolarmente buoni. Il nostro birraio, Georg VI° Schneider ha combinato i piatti con le sue birre frumento preferite. Chieda un consiglio alla cameriere.

Altre cose da sapere

Nei nostri prezzi sono compresi il servizio e I.V.A. Mancina non inclusa, dipende dalla vostra contentezza. Tutti i prezzi s’intendono in €. Accettiamo carta di credito e carta EC dopo una somma di 20,- €. Per ogni piatto/posate in piu si conta 2,- €. Bicchiere di acqua del rubinetto 1,- €.

Indice degli ingredienti

Cari ospiti, per quanto possibile, usiamo soltanto i prodotti genuini. Ai singoli ingredienti dei piatti da noi offerti vengono tuttavia dai nostri fornitori aggiunti i conservanti e gli aromi. Nel caso in cui questo dovesse crearVi dei problemi, Vi preghiamo di farlo notare al nostro personale di servizio. In tal caso Vi offriremo un’adeguata soluzione alternativa.

Indicazione per persone allergiche

La carta con l’obbligo di dichiarare in etichetta tutte le sostanze allergeniche chiedono al nostro servizio. Chiedete la vostra cameriera di questa carta. Quale piatto lei può mangiare o quale no alla fine deve decider ogni uno per se stesso. I nostril dipendeti cercano in ogni modo per aiutarvi, però I loro informazioni possono essere difettosi, quando si tratta di allergie, e possono causare disturbi.

Gli accompagnatori a quattro zampe

potete ovviamente portare con Voi presumendo che si sappiano comportare bene e prendano posto sotto il tavolo. Per motivi d’igiene non è possibile di fargli sedere sulle sedie e sulle panchine.

Questo menu

può essere acquisito dalla cameriere a un prezzo simbolico di 1 centesimo.

