

Schneider Weisse – фирменные сорта «белого» пива,

СВАРЕННОГО В СТАРЕЙШИХ ПИВОВАРНЯХ БАВАРИИ

Schneider Weisse TAP1 «Моё золотистое»		
Пшеница и ваниль танцуют на летнем ветерке, манят к лёгким закускам		
<i>Крепкое пшеничное пиво 5,2 % об., экстрактивность 12,5 %</i>		
660	подаётся на стол в бутылке или на разлив	0,5 л 3,95
659	на разлив	*0,3 л 3,10
Schneider Weisse TAP2 «Мой кристалл»		
слегка игристое пиво с банановой ноткой - освежает душу и тело		
<i>Кристалльное белое пиво 5,3 % об., экстрактивность 12,3 %</i>		
655	подаётся в бутылке	0,5 л 3,95
Schneider Weisse TAP3 «Моё безалкогольное»		
Бодрящее белое пиво - пробуждает жизненные силы и без алкоголя		
<i>Безалкогольное пшеничное пиво</i>		
1609	подаётся в бутылке	0,5 л 3,95
1610	на разлив	*0,3 л 3,10
Schneider Weisse TAP4 «Моё зелёное»		
с оттенком весны и грейпфрутовой ноткой, идеально к овощам и зелени		
<i>Крепкое пшеничное пиво 6,2 % об., экстрактивность 13,8 %</i>		
696	подаётся на стол в бутылке	0,5 л 4,40
Schneider Weisse TAP5 «Моё хмельное»		
фейерверк из хмеля с лимонной ноткой - новое впечатление от «белого» пива		
<i>Крепкое пшеничное пиво 8,2 % об., экстрактивность 18,5 %</i>		
1697	на разлив	0,5 л 4,40
1698	на разлив	*0,3 л 3,30
Schneider Weisse TAP6 «Наш Авентинус»		
основательное и обжигающее пиво - для важных моментов у камина		
<i>Крепкое пшеничное пиво 8,2 % об., экстрактивность 18,5 %</i>		
603	подаётся в бутылке или на разлив	0,5 л 4,70
619	на разлив	*0,3 л 3,60
Schneider Weisse TAP7 «Наше Оригинальное»		
всё богатство пшеничного мира, подходит ко всем основательным закускам		
<i>Крепкое пшеничное пиво 5,4 % об., экстрактивность 12,8 %</i>		
601	подаётся в бутылке или на разлив	0,5 л 3,95
602	на разлив	*0,3 л 3,10
Шнайдер Вайссе TAP11 «Наше лёгкое Вайссе»		
освежающее игристое светлое пиво - наслаждение не только для жарких летних рей		
<i>Слабоалкогольное пшеничное пиво: 3,3 % об., экстрактивность 7,8 %</i>		
605	подаётся в бутылке	0,5 л 3,95
Schneider Weisse «Авентинус Айсбок»		
Цветы красного дерева или почти чёрного - пиво «Айсбок» - очень крепкое и выдержанное, сложный букет.		
<i>Крепкое пшеничное пиво 12 % об., экстрактивность 25,5 %</i>		
666	подаётся в бутылке	0,33 л 4,50

Фирменные сорта пива низового брожения

606 «Тегернзеер Хель»		
Пиво с выраженным вкусом солода и лёгкой ноткой хмеля. Классическое южно-баварское «светлое/хеллес» пиво, произведённое в районе низменности Тегернзе.		
<i>«Светлое» пиво: 4,8 % об., экстрактивность 11,5 %</i>		
	на разлив	0,5 л 3,95
		*0,3 л 3,10
607 «Кармелитен Клостер Дункель»		
Пиво коричневого цвета из традиционных пивоварен монахов католического ордена Кармелитов Штраубинга. Солодовый вкус. Пикантное и пряное пиво с лёгким жжёным ароматом.		
<i>Экспортное пиво: 5,1% об., экстрактивность 12,6 %</i>		
	на разлив	0,5 л 3,95
		*0,3 л 3,10

Прохладительные напитки из пива

662 «Шнайдер Русс»		
Пиво «Schneider Weisse TAP7 «Наше оригинальное» в комбинации с «DOC Schneider's Цитронен Крахерль»		
		0,5 л 3,95
		*0,3 л 3,10
622 «Тегернзеер Радлер»		
Пиво из пивоварен долины Тегернзе в комбинации с «DOC Schneider's Цитронен Крахерль»		
		0,5 л 3,95
		*0,3 л 3,10

* на террасе в продаже не имеется

Соки, воды, лимонады

636	DOC Schneider's Баварская Кола	0,5 л	3,70
635	DOC Schneider's Лимонный Крахерл	*0,3 л	3,10
615	DOC Schneider's Апельсиновый Крахерл		
640	DOC Schneider's Яблочный шпритцер	0,5 л	4,20
637	DOC Schneider's Спецификум		
642	DOC Schneider's Шпритцигес Насс	0,5 л	3,70
1617	Кислый вишневый сок шпритцер	0,5 л	4,20
1621	Ревень сок шпритцер	0,5 л	4,20
610	Яблочный сок из частного погребка Nagler	0,3 л	3,60
616	Апельсиновый сок из частного погребка Nagler	0,2 л	2,80
1649	Нектар из смородины из частного погребка Nagler	0,2 л	2,80
639	Лаберталер Штеффанебруннер, минеральная вода	0,5 л	3,90
940	Аделхолценер, минеральная вода без газов	0,75 л	5,10

Горячие напитки

580	Кофе-крем	3,00
623	Эспрессо	2,10
582	Капучино	3,20
585	Латте макиато	3,90
653	Горячий шоколад	3,00
	Чашка чая:	
	«Дарьеелинг», «Ассам», зелёный, мятный, ромашковый, фруктовый	3,00

Крепкие напитки

44	Авентинус Эдельбранд	2 cl	3,40
38	Ликёр домашнего приготовления Schneider Weisse-Eisbock	2 cl	3,20
20	Бодензее-Обстлер	2 cl	2,80
22	Williams-Christbirnenbrand	2 cl	2,80
21	Энциан фом Grassl	2 cl	3,40
30/29	Шнапс на травах от Penninger	2 cl	3,40

Благородные шнапсы „Lantenhammer“

1020	Особый ликёр на травах	2 cl	3,60
1041	Абрикосовый шнапс	2 cl	3,80
1042	Сливовый шнапс	2 cl	3,80
1024	Грушевый нефильтрованный шнапс	2 cl	4,50
28	SLYRS Bavarian Single Malt Whisky	2 cl	4,80

Вино после пива – вот это диво

6	Домашнее вино, Мюллер-тургау, сухое	0,2 л	3,90
3	Кастеллер Бакхус полусухое, франконское, Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,2 л	4,20
2	Кастеллер Сильванер сухое, франконское, Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,2 л	4,20
8	Ротлинг Розе сухое, франконское, Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,2 л	4,20
9	Ювента Шварцрицлинг сухое, красное, франконское, Divino Nordheim	0,2 л	4,90
10	Ювента Шпетбургундер сухое, красное, франконское, Divino Nordheim	0,2 л	4,90
11	Ювента Домина сухое, красное, франконское, Divino Nordheim	0,2 л	4,90
13/14	Вайншорле кислое или сладкое	0,5 л	5,30
50	Пикколо	0,2 л	6,80
146	Fraenzi – одно из лучших игристых вин Германии Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,75 л	18,00

Weisses Bräuhaus München GmbH & Co. KG · Tal 7 · 80331 Мюнхен
Тел.: 089 290138-0 · факс 089 290138-15 · www.weisses-brauhaus.de
info@weisses-brauhaus.de · Часы работы: ежедневно с 8:00 до 0:30;
Последний заказ в 24:00; горячие и холодные блюда до 23:00.

С выпуском этого меню (06_2015) старая версия меню утрачивает действие.



Перевод с немецкого языка



Weisses Bräuhaus

Завтрак до 12:00

130	Мюнхенская вайсвурст традиционно подается лишь до 12 часов дня, по 2 штучки на человека:	2,70
772	Бройхаустост с луком, луком-пореем и беконом	7,50
243	Страммер сепп: хлеб с обжаренный печеночный паштет с яичницей глазуньей	6,50
725	Запеченный вегетарианский тост с яйцом и сыром	6,50
1560	Яичница глазунья (по желанию) из двух яиц с салом и ветчиной/овощами + 1 яйцо	6,50 1,00

Супы в горшочках (с 11:00)

113	Сытный брезнзуппе с жареным луком и яйцом	4,10
	Наваристый говяжий домашний суп	
122	с кусочками блинов	4,60
123	с свежим печеночным кнеделем	4,60
110	с колбасой ВауеггОХ, вермишелью и овощами	5,50
117	Сытный картофельный суп с приправами	4,40

Хрустящие салаты (с 11:00)

265	Большая порция салата «Виктаулиенмаркт» Различные виды хрустящих салатов, в зависимости от сезона, с яйцом, свежей зеленью и поджаристыми хлебными гренками	9,50
799	Маленькая порция салата «Виктаулиенмаркт» без яйца	6,50
282	«Браумайстер-салат» из свежих листьев салата (по сезону) с ветчиной, сыром и грудкой индейки	9,90
266	Салат «Вайссес Бройхаус» цветные листья салата с мясным фаршем и колечками лука	9,90
259	Ассорти листьев салата с томатным соусом, нежно-розовым жареным филе молочного поросенка, шампиньонами и домашним брезелем	12,50

Вегетарианские блюда (с 11:00)

231	Драники по-домашнему с кислой капустой или яблочным муссом	7,30
232	Обжаренные кнедлики из хлеба и картофеля с луком, яйцом и смешанным салатом	8,90
236	«Аллгойер Кэзшпатцн» с сыром с жареным луком и смешанным салатом	9,70
234	Грибы, тушеные в сливочном соусе, со свежей зеленью и хлебной клёцкой	9,50
286	Домашний блинчик фаршированный овощами на гриле со сметаной	8,90
	Наш салат из квашеной капусты с кусочками бекона, по желанию мы подадим ваш заказ и без салата.	

Детские порции /блюда

Для наших маленьких гостей (до 8 лет) мы предлагаем бесплатно: клёцки с соусом, «Кэзшпетцн» (лапша с запечённым сыром) и салат из разных овощей!

521	Для детей до 12 лет – шницель из индошатины «Wiener Art» с картофельными клёцками	5,90
540	Домашние рыбные палочки из сома с картофельным салатом	7,90

и множество других блюд -30 %

Для большого аппетита

Почти для каждого блюда предусмотрены особо большие порции	+20 %
За небольшую порцию	-10 %

Промежуточные блюда

159	Салат «Лойзахфишер»: Хрустящие листья салата с драниками и лососем под медово-укропно-горчичным соусом	10,90
143	Свинные колбаски (2 пары) с тушёной квашеной капустой	8,40
1252	Блины с луком: Приготовлены по старому мюнхенскому рецепту, с корейкой, тмином и тушёной квашеной капустой	9,90
75	Блюдо «Бройхаус-Грёстель» с жареным мясом, яйцом и луком, корейкой, к нему картофель и смешанный салат	10,50
380	Кусок запечённого домашнего печёночного паштета	6,40
239	Обжаренный печеночный паштет с яичницей глазуньей и картофельным салатом	9,30
316	Мясные котлеты по-домашнему с картофельным салатом	9,30
249	Печёночная клёцка (из фирменной мясной лавки) С тушеной кислой капустой, с жареным луком и отварным картофелем	8,90
235	Жареная лапша с ветчиной и зеленый салат	8,90
183	Запечённый сыр «камамбер» на гренке, с брусничным повидлом и запечённой петрушкой	6,90
	крендель, «мауэр» или два ломтя хлеба дополнительно	0,95

Сытные закуски

161	«Черный и белый» сальтисон (из фирменной мясной лавки) с уксусом и растительным маслом	6,50
	Колбасный салат с приправами и пряностями	
168	по-мюнхенски, «кружочками», с кольцами лука	6,90
169	с кольцами лука и тёртым сыром	7,90
301	Холодное блюдо из буженины «Бирбратл», молочный поросёнок и буженина, к нему свежий хрен и маринованный огурец	8,90
175	Холодец с жареным картофелем по-домашнему	8,90
2177	«Закуска „Кельхаймер» Различные традиционные холодные мясные и сырные закуски: шкварки, копчёная колбаса, шлик, печеночный паштет, сыр «Emmentaler» и «Obazda» с кольцами лука	12,40
184	«Obazda» Баварское фирменное блюдо из различных видов сыров, таких как камамбер, бри, ромадур, с луком, маслом и пряностями	7,80
186	Ассорти из сыра эменталь, ромадур, мисбахер и обаццы	10,90

Фирменные блюда кухни «Кронфляйш»

Мы по-прежнему храним верность традиционной мюнхенской кухне «Кронфляйш». «Кронфляйш» (= диафрагма из говядины, телятины или свинины) относится к субпродуктам и варится вместе с зеленью. Мясо подаётся к столу с луком-резанцом и большой порцией натёртого хрена. Сытное и пикантное блюдо, которое имеет в Мюнхене почти тот же статус, что и вайсвурст.

Мы также готовим другие блюда из субпродуктов, которые относятся к кухне «Кронфляйш». Если Вы сегодня не нашли в меню Ваше любимое блюдо, спросите у официанта. Обслуживающий персонал всегда знает, в какой день недели какие фирменные блюда мы готовим и подаём.

337	Отварная телятина «Калбкрон» с натёртым хреном и отварным картофелем	11,60
229	Мюнхенская закуска Из телячьих и свиных лёгких, рубец из телячьей зубной железы, в кисло-сладком маринаде с хлебной клёцкой	9,30
218	Телячьи лёгкие Заправленные уксусом, с хлебной клёцкой	8,90
	Телячья милцвурст	
152	запеченная в масле с салатом из картофеля	9,20
153	обжаренная в масле с салатом из картофеля	9,20
361	Кусочки свиной печени с жареным луком, грибами, гарнир - вареный картофель и салат	10,40
360	Свиная печень в кислом соусе с отварным картофелем	9,90
363	Свинные почки в кислом соусе с картофельным пюре	9,90

Жаркое – наша традиционная кухня (с 11:00)

322	Мюнхенское жаркое из лопатки, политое пивом «Бройгиргль Дункель», с хлебной клёцкой	9,50
346	Поджаристая грудинка молочного поросёнка с квашеной капустой и хлебной клёцкой	11,40
213	«Шнайдере Авентинусбирбратл» поджаристая свиная грудинка, политая пивом «Авентинус», к ней кислая квашеная капуста и драники по-домашнему	11,90
551	Гоасбратл: поджаристая свиная грудинка, политая пивом «Авентинус» с картофелем в сливочном соусе	11,90
326	Жаркое из молочного поросёнка жареный в крепком пиве «Авентинус», к нему картофельная клёцка	12,40
323	Свиная голяшка с хрустящей корочкой в пивном соусе «Шнайдер-Вассбирсоусе», к ней картофельная клёцка	12,90
324	Баварский «Бауэрншмаус» копчёная и обжаренная свинина, жареная колбаска, тушеная кислая капуста с хлебной клёцкой	13,90

Самые популярные блюда (с 11:00)

150	Мясная нарезка Пять различных видов колбасок, кислая квашеная капуста и отварной картофель	13,40
228	Отбивная из мяса молочного поросёнка запечённая, в панировке с картофельным салатом	9,90
388	«Cordon bleu» свиная отбивная фаршированная ветчиной и сыром, гарнир - домашняя лапша	13,90
364	Венский шницель с картофельным салатом и салат из огурцов	18,90
459	Форель Мюллерин только привезенный из Луизенталя с листьями шпината и картофель с маслом	19,90
1530	Филе из сома из местных водоёмов с листовым шпинатом и картофелем с петрушкой	15,90

Говядина из Баварии (с 11:00)

311	Бройхаус-шницель с картофельным салатом	16,40
338	Мюнхенское жаркое из говядины, В пикантном маринаде, с хлебной клёцкой и смешанным салатом	17,90
320	Ассорти из мяса бычьей грудинки с натёртым хреном и картофельным салатом	15,90
284	Мюнхенский огузок в сливочном соусе с хреном, овощами и отварным картофелем	15,90
375	Ростбиф с луком из говяжьего филе с жареным картофелем	19,90
945	бифштекс из мяса молодого бычка с перцем, миндалем, брокколи и рамкартофельн	24,90

На десерт

261	«Апфелькюхерль» яблоки, запечённые в пивном тесте посыпан сахаром с корицей, ванильное мороженое со взбитыми сливками	6,90
260	Сливовый пирог с ванильным соусом	5,50
251	Императорский или яблочный карамелизированный блинчик с изюмом и яблочным муссом	7,90
	Яблочный штрудель со взбитыми сливками, домашней выпечки:	
179	с ванильным соусом	5,50
393	с ванильным мороженым	6,20

Как всё начиналось ...

С 1540 года или ещё раньше на месте сегодняшнего пивного ресторана «Вайссе Бройхауз» находилась, как известно, пивоварня. Тамошнее общество пользовалось доброй славой и мюнхенцы с удовольствием вновь и вновь приходили сюда, чтобы отведать за стойкой хорошего пива на разлив.

Большое влияние в развитии пивоварения оказывала семья Мафер. Члены этой семьи руководили делами пивоварни с конца XVI до конца ХУШ века. Отсюда и произошло название «Мадерброй». Улица «Мадер-бройптрассе» до сегодняшнего дня напоминает об этой семье пивоваров.

После смены многочисленных владельцев и остановки пивоварения, лишь в 1872 году Георгу I Шнайдер удалось разбудить «спящее непробудным сном» пивоваренное предприятие и вселить в него новую жизнь. С 1855 до 1873 гг. он являлся арендатором королевской придворной пивоварни «Кёниглих Вайссен Хофбройхаус» в Мюнхене и был абсолютно уверен в том, что способ верхового брожения пива будет иметь большое будущее. Во время правления короля Людвига П, он, как первый из обычных граждан, не относящихся ко двору, получил так называемую «привилегию белого пива» (право на варение белого пива) и приобрёл бездействующую в то время пивоварню «Мадерброй». Здесь вместе со своим сыном Георгом II он наладил производство белого пива по собственной технологии. Таким образом, состоялось рождение «Шнайдер Вайссе», а из бывшей пивоварни «Мадерброй» возник «Вайссе Бройхаус Г. Шнайдер & сын». Успех пивоварни белого пива вскоре превзошёл все ожидания. Георга I Шнайдера по праву называют пионером белого пива, поскольку он до настоящих дней сохранил способ верхового брожения, каким он был в своём первоначальном виде.

Последовали многие успешные десятилетия. Однако во время Второй мировой войны «Вайссе Бройхаус» был разрушен. Пивоварение под руководством Георга Шнайдер IV было перенесено в «Вайссе Бройхаус» в г. Кельхайм, но, несмотря на это, пивная была вновь открыта и использовалась как место сбыта пива. Большую роль в реставрации всего первого этажа в 1988 году, а затем и помещений второго этажа сыграла супруга Георга V. Шнайдера Маргарета Шнайдер. Именно она организовала проведение реставрации в соответствии с оригиналом и сохранением первоначальной формы. После проведения реставрационных работ по восстановлению фасада и обновлению фронтона в 1993 году зданию удалось вернуть его прежний вид, каким оно было в 1904 году.

После проведения дальнейшей реконструкции в 2007 году, пивной ресторан «Вайссе Бройхаус» предстаёт сегодня в своём новом, старинном блеске. Он является изюбинным местом встреч для студентов, деловых людей, туристов и старожилов Мюнхена, которые находят здесь приятное общество. Исконное гостеприимство, присущее этому «дому», придаёт ему особое очарование и привлекательность. Это было всегда и останется таким в будущем. Давайте произнесём тост: «За «Шнайдер Вайссе»!

С этими сортами пшеничного пива вкуснее вдвойне:

наш пивовар Георг Шнайдер Шестой предлагает Вам к отдельным блюдам лично подобранный сорт пива. Если вы полагаетесь на его вкус, обратитесь к своей официантке.

Что Вам необходимо ещё знать

В наши цены включены оплата за обслуживание и налог НДС. В цены не входят чаевые. Чаевые не включены. Размер чаевых на ваше усмотрение. Все цены в евро. Оплата счёта по кредитной и ЕС-карте принимается от 20,00 евро. За дополнительное та-редки мы должны поставить В СЧЁТ € 2,00

Ингредиенты

Многоуважаемые гости! Насколько это возможно, мы применяем натуральные пищевые продукты. Но отдельные составляющие предлагаемых нами блюд могут содержать в незначительных количествах консерванты и вкусовые добавки, предусмотренные производителями. Если Вы хотите, чтобы Ваше блюдо не содержало этих добавок, просим обратиться к нашему сервисному персоналу. В этом случае мы предложим Вам соответствующее альтернативное решение.

Направления:

В соответствии с новой директивой ЕС, мы поддерживаем для вас обширное меню с аллергеном должны быть специально помечены готов. Пожалуйста, обратитесь к нашим услугам для этой карты. Какой суд вам позволено съесть в конце концов, и которые вы не должны есть по состоянию здоровья, вы решите, но, пожалуйста, после детального изучения само аллергиков меню. Наши сотрудники прилагает усилия, но их информация о аллергенов может быть неисправен и вызвать соответствующие жалобы, если необходимо.

С четвероногим другом

Вы можете, разумеется, привести с собой любимого питомца. Однако мы исходим из того, что Ваши любимцы умеют вести себя соответственно и займут место под столом. Из соображений гигиены на столы и скамьи просим не допускать четвероногих друзей.

Данное меню

Вы можете приобрести у Вашего официанта по символической цене за один цент.

