

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

Schneider Weisse TAP1 Meine blonde Weisse
Vivificante como un baile en el viento de verano. Atrae a platos ligeros
Cerveza de trigo con 5,2 % de alcohol y 12,5 % de mosto primitivo
660 en botella o fresca de barril 0,5 l 3,95
659 fresca de barril *0,3 l 3,10

Schneider Weisse TAP2 Mein Kristall
Refresca el cuerpo y el alma resquemando deliciosamente
Cerveza de trigo con 5,3 % de alcohol y 12,3 % de mosto primitivo
655 en botella 0,5 l 3,95

Schneider Weisse TAP3 Mein Alkoholfreies
Una cerveza de trigo "con fuerza" que despierta el espíritu incluso sin alcohol
Cerveza de trigo sin alcohol
1609 en botella 0,5 l 3,95
1610 fresca de barril *0,3 l 3,10

Schneider Weisse TAP4 Mein Grünes
Un soplo de frescura primaveral. Ideal para acompañar a la verdura fina
Cerveza de trigo con 6,2 % de alcohol y 13,8 % de mosto primitivo
696 en botella 0,5 l 4,40

Schneider Weisse TAP5 Meine Hopfenweisse
Una explosión de lúpulo. Experimenta la cerveza de trigo de una forma nueva
Cerveza de trigo fuerte con 8,2 % de alcohol y 18,5 % de mosto primitivo
1697 fresca de barril 0,5 l 4,40
1698 fresca de barril *0,3 l 3,30

Schneider Weisse TAP6 Unser Aventinus
Profunda y muy fuerte: Para los grandes momentos junto a una chimenea.
Cerveza de trigo fuerte con 8,2 % de alcohol y 18,5 % de mosto primitivo
603 en botella o fresca de barril 0,5 l 4,70
619 fresca de barril *0,3 l 3,60

Schneider Weisse TAP7 Unser Original
El pleno sabor del mundo del trigo. Nuestra original es ideal para acompañar a nuestros típicos platos bávaros
Cerveza de trigo con 5,4 % de alcohol y 12,8 % de mosto primitivo
601 en botella o fresca de barril 0,5 l 3,95
602 fresca de barril *0,3 l 3,10

Schneider Weisse TAP11 Unsere leichte Weisse
Un placer es nuestra cerveza ligera: Refrescante y burbujeante cerveza de trigo - buenisima no solo en días cálidos de verano
Cerveza de trigo con bajo contenido alcohólico con 3,3 % de alcohol y 7,8 % de mosto primitivo
605 en botella 0,5 l 3,95

Cerveza de trigo Aventinus Eisbock
La más fuerte: de aromas enérgicos y gusto intenso
Cerveza de trigo fuerte con 12 % de alcohol y 25,5 % de mosto primitivo
666 en botella 0,33 l 4,50

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
642 **DOC Schneider's** agua con gas 0,5 l 3,70
0,3 l 3,10

1617 **Zumo de guinda** 0,5 l 4,20
1621 **Zumo de rabarbaro** 0,5 l 4,20
610 **Zumo de manzana** de la bodega privada Naglers 0,3 l 3,60
616 **Zumo de naranja** de la bodega privada Naglers 0,2 l 2,80
1649 **Néctar de grosella** de la bodega privada Naglers 0,2 l 2,80
639 **Manantial Stefanie Labertaler**, agua mineral con gas 0,5 l 3,90
940 **Adelholzener**, agua mineral sin gas 0,75 l 5,10

Cafés y bebidas calientes

580 **Café con leche** 3,00
623 **Expresso** 2,10
582 **Capuchino** 3,20
585 **Latte Macchiato** 3,90
653 **Chocolate** 3,20
Taza grande de tè (Darjeeling, Assam, Verde, Menta-poleo, Manzanilla, De frutas) 3,00

Cerveza de fermentación baja

606 **Cerveza clara "Tegernseer"**: Cerveza de malta con una nota ligera de lúpulo. Cerveza clara típica bávara del valle Tegernseer.
Cerveza clara normal con 4,8 % de alcohol y 11,5 % de mosto primitivo
fresca de barril 0,5 l 3,95
*0,3 l 3,10

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.
Cerveza Export con 5,1 % de alcohol y 12,6 % de mosto primitivo
fresca de barril 0,5 l 3,95
*0,3 l 3,10

Bebidas refrescantes mezcladas con cerveza

662 **Schneider Russ**, cerveza Schneider Weisse TAP7 Unser Original mezclada con refresco de limón Doc Schneider's Kracherl 0,5 l 3,95
*0,3 l 3,10

622 **Tegernseer Radler**, Cerveza Tegernseer mezclada con refresco de limón Doc Schneider's Kracherl 0,5 l 3,95
*0,3 l 3,10

Aguardientes

44 **Aventinus Edelbrand** 2 cl 3,40
38 **Licor casero Schneider Weisse Eisbock** 2 cl 3,20
20 **Aguardiente del lago de Constanza** 2 cl 2,80
22 **Williams, aguardiente de pera** 2 cl 2,80
21 **Genciana de Grassl** 2 cl 3,40
30/29 **Blutwurz(tormentila) o Bärwurz (Meum) de Penninger** 2 cl 3,40

Aguardientes superiores de Lantenhammer

1020 **Licor especial de hierbas** 2 cl 3,60
1041 **Licor de albaricoque** 2 cl 3,80
1042 **Aguardiente de endrina** 2 cl 3,80
1024 **Williams (de pera) casero no filtrado** 2 cl 4,50
28 **SLYRS whisky puro de malta bávaro** 2 cl 4,80

Vino después de cerveza, te recomiendo

6 **Vino de la casa**, Vino blanco seco, Müller Thurgau 0,2 l 3,90
3 **Casteller Bacchus**
Vino blanco semiseco, de Franconia, Fürstlich Castell'sches Domänenamt 0,2 l 4,20
2 **Casteller Silvaner**
Vino blanco seco, de Franconia, Fürstlich Castell'sches Domänenamt 0,2 l 4,20
8 **Rotling Rosé**
Vino rosado seco, de Franconia, Fürstlich Castell'sches Domänenamt 0,2 l 4,20
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 5,30
50 **Copa de Cava** 0,2 l 6,80
146 **Fraenzi** 0,75 l 18,00
Vino espumante que figura entre los mejores de Alemania

* No disponible en la terraza

Weisses Bräuhaus München GmbH & Co. KG
Tal 7 · 80331 München
Tel. +49 (0)89 290138-0 · Fax +49 (0)89 290138-15
www.weisses-brauhaus.de · info@weisses-brauhaus.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



Weisses 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 | 7,50 |
| 243 | „Strammer Sepp“ : pan del horno con carne horneada y un huevo frito | 6,50 |
| 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 | 6,50 + 1,00 |

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

| | | |
|-----|---|------|
| 113 | Sopa de brezn (pan de rosquilla) con cebolla frita y huevo | 4,10 |
| | Consumé casero de ternera con ... | |
| 122 | tiritas de Pfannkuchen (crêpes grueso cortado en tiritas) | 4,60 |
| 123 | knödel de hígado (albóndigas de hígado caseras) | 4,60 |
| 110 | pecho de buey bávaro, pasta y verdura | 5,50 |
| 117 | Sopa de patatas ^{1,2} tradicional | 4,40 |

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 | 9,50 |
| 799 | Pequeña ensalada del mercado local “Viktualienmarkt” , sin huevo | 6,50 |
| 282 | Ensalada Maestro Cervecero Ensalada fresca, tiritas de jamón ^{1,2} , con queso y pechuga de pavo | 9,90 |
| 266 | Ensalada Weisses Bräuhaus Ensalada variada con carne de codillo desmigado y aros de cebolla | 9,90 |
| 259 | Ensalada variada en vinagreta de tomate con filete tierno de cochinillo, champiñones y pan de rosquilla | 12,50 |

Platos Vegetarianos (a partir de las 11h)

| | | |
|-----|--|------|
| 231 | Reiberdatschi casero (tortitas de patatas ralladas) con chucrut o compota de manzana | 7,30 |
| 232 | Kartoffel- y Semmelknödl (bolas de patatas y bolas de migas de pan) con cebolla, huevo y ensalada mixta | 8,90 |
| 236 | Allgäuer Kässpätz'n (pasta al estilo Allgäu, parecido a gnocchis de harina y huevo, con queso fundido y cebollas fritas) y ensalada mixta | 9,70 |
| 234 | Rahmschwammerl (salteado de setas en salsa de nata) con hierbas frescas y Semmelknödl (bolas de pan de migas) | 9,50 |
| 286 | Crêpe grueso de hierbas con una parrillada de verduras y crema agria | 8,90 |

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

Platos para niños

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

Para niños hasta 12 años:

| | | |
|-----|--|-----------------------|
| 521 | Escalope de pavo a la vienesa con patatas salteadas | 5,90 |
| 540 | Chicharones de pescado con ensalada de patatas | 7,90 |
| | y en el resto de platos principales | - 30 % |

¿Mucha hambre?

Para mayores o hambrientos serviremos encantados una ración extra pequeña o extra grande de su plato principal

- 10 % / + 20 %

Platos pequeños

| | | |
|------|--|-------|
| 159 | “Plato de Loisach” : escabechado de salmon con salsa de mostaza-miel y tortilla de patatas con ensalada | 10,90 |
| 143 | Salchichas de cerdo (4 unidades) con chucrut | 8,40 |
| 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 | 10,50 |
| 380 | Loncha de Leberkäs' (carne enjamonada recién horneada) | 6,40 |
| 239 | Loncha de Leberkäs' (carne enjamonada) tostada con huevo frito y ensalada de patatas | 9,30 |
| 316 | Albondigas de carne con ensalada de patatas | 9,30 |
| 249 | Leberknödel (Albhondiga de hígado) de nuestra propia carnicería, con chucrut, cebollas asadas y patatas cocidas | 8,90 |
| 235 | Pasta con jamón york ^{1,2} con ensalada mixta | 8,90 |
| 183 | Camembert frito con tostada y mermelada de arándanos rojos y perejil fritos | 6,90 |
| | Tipico pan de Alemania, pan de comino o dos panes | 0,95 |

Un buen tentempié

| | | |
|------|---|-------|
| 161 | Pressack Embutido embuchado de propia carnicería macerado en aceite y vinagre | 6,50 |
| | Ensalada de embutido enjamonado | |
| 168 | cortado en rodajas, según la tradición bávara con aros de cebolla | 6,90 |
| 169 | si le añadimos tiritas de queso | 7,90 |
| 301 | Plato con cochinillo y asado de cerdo con fresco rábano de manzana y pepinillo | 8,90 |
| 175 | Fiambre de asado casero en gelatina con papas fritas | 8,90 |
| 2177 | Plato frio de Kelheim con tipicas variacion de queso y galantinas y chorizo de bavaria | 12,40 |
| 184 | Obazda casera Especialidad bávara que consiste en queso Camembert, Brie, Romadur con cebolla, mantequilla y especias | 7,80 |
| 186 | Plato de Quesos variados Emmental, Romadur, Queso de Miesbacher y Obazda (crema de queso típica bávara) | 10,90 |

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 | 11,60 |
| 229 | Entrante Múniquense Pulmón de ternera y cerdo, callos y molleja de ternera agridulce con Semmelknödeln (bolas de migas de pan) | 9,30 |
| 218 | Pulmón de ternera, agridulce , con Semmelknödel (bolas de migas de pan) | 8,90 |
| | Milzwurst de ternera (embutido de picadillo fino con trozos de bazo) | |
| 152 | al horno con ensalada de patatas | 9,20 |
| 153 | asado en mantequilla con ensalada de patatas | 9,20 |
| 361 | Tiras de hígado de cerdo en salsa con cebolla tostada, champiñones, patatas cocidas y ensalda mixta | 10,40 |
| 360 | Hígado de Cerdo “en vinagre” con patatas cocidas | 9,90 |
| 363 | Riñones de cerdo “en vinagre” con pure de patatas | 9,90 |

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 | 9,50 |
| 346 | Asado de cerdo con repollo agrio y una albondiga de pan | 11,40 |
| 213 | Asado de cerdo con la salsa de cerveza “Schneider Aventinus” , con choucroute y tortilla de patata rallada caseros | 11,90 |
| 551 | “Asado de Múnich” al horno con patatas de nata | 11,90 |
| 326 | Asado de cerdo rociado con cerveca fuerte,„Aventinus“ con bola de patata cocida | 12,40 |
| 323 | Porción de codillo de cerdo con salsa de cerveza de trigo y bola de patata cocida | 12,90 |
| 324 | El plato preferido del campesino carne de cerdo asada ¹ , salchichas a la plancha con chucrut y Semmelknödel (bola de miga de pan) | 13,90 |

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

| | | |
|------|---|-------|
| 150 | Plato charcutero Cinco tipos diferentes de salchichas con chucrut y patatas cocidas | 13,40 |
| 228 | Costillas de cochinillo al horno con ensalada de patatas | 9,90 |
| 388 | Cordon bleu de cerdo relleno con jamòn y queso Edamer y „Kässpätz'n“ (pasta de huevo y harina con queso) | 13,90 |
| 364 | Filete de ternea empanado al estilo vienès con ensalada de patatas y pepinillos y mermelada de arándanos rojos | 18,90 |
| 459 | Pescado de molinera ala plancha con patatas y mantequilla | 19,90 |
| 1530 | Filete de Siluro (pez local de agua dulce) con hojas de espinacas y patatas con perejil | 15,90 |

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 | 16,40 |
| 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 | 15,90 |
| 284 | Müchner Tafelspitz (carne cocida) con salsa de rábanos picantes, verduras y patatas cocidas | 15,90 |
| 375 | Zwiebelrostbraten Lomo de ternera asado con cebollas fritas y patatas salteadas | 19,90 |
| 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 | 6,90 |
| 260 | Zwetschgenbavese Torrijas con mermelada de ciruelas y salsa de vainilla | 5,50 |
| 251 | Kaiserschmarrn (trozos gruesos de crêpes dulces con pasas) o Apfelschmarrn (trozos gruesos de crêpes dulces con manzana), con compota de manzana | 7,90 |
| | Apfelstrudel (rollo de hojaldre relleno de manzana) | |
| 179 | con salsa de vainilla | 5,50 |
| 393 | con helado de vainilla | 6,20 |

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 Weisse 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 muniquéus 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 cervezería, 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 € 20,- y mas. Para un cubierto/plato adicional calculamos € 2,-

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. ¹ fosfato, ² Sal de adobo, ³ Ácido ascórbico

Informacion para los alérgicos

Conforme a las normas de la EU tenemos una carta con todos los alimentos alérgicos señalizados. Por favor, pregunten a nuestro personal de servicio por la carta de alérgicos. 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.

