

シュナイダー・ヴァイセー 当店自慢のヴァイスビア

バイエルン最古のヴァイスビア醸造所が生み出すオリジナルビール

シュナイダー・ヴァイセー・TAP1 Meine helle Weisse
金色に輝き、程よい発泡性をもつヴァイスビア。クローブを思わせるアロマ、フレッシュなモルトの微香。

ヴァイツェンフォールビア アルコール度 5.2%、麦汁濃度 12.5%
660 瓶・樽生 0.5l 4.12
659 樽生 *0.3l 3.24

シュナイダー・ヴァイセー・TAP2 Mein Kristall
輝くような淡黄色のクリスタルヴァイスビア。フルーティーな風味、爽やかな発泡性。

ヴァイツェンフォールビア アルコール度 5.3%、麦汁濃度 12.3%
655 瓶 0.5l 4.12

シュナイダー・ヴァイセー・TAP3 Mein Alkoholfrei
赤みがかった琥珀色のノンアルコール・ヴァイスビア。ヴァイスビア独特の風味そのままに、すっきりとした飲み口に仕上げました。上品なモルト風味が喉の渇きをいやします。

ノンアルコール・ヴァイツェンビア
1609 瓶・樽生 0.5l 4.12
1610 樽生 *0.3l 3.24

シュナイダー・ヴァイセー・TAP4 Meine Festweisse
輝くような淡黄色のクリスタルヴァイスビア。フルーティーな風味、爽やかな発泡性。

ヴァイツェンフォールビア アルコール度 6.2%、麦汁濃度 13.8%
696 瓶 0.5l 4.59

シュナイダー・ヴァイセー・TAP5 Meine Hopfenweisse
輝くような淡黄色のクリスタルヴァイスビア。フルーティーな風味、爽やかな発泡性。

ヴァイツェンシュタルクビア アルコール度 8.2%、麦汁濃度 18.5%
1697 樽生 0.5l 4.59
1698 樽生 *0.3l 3.47

シュナイダー・ヴァイセー・TAP6 Mein Aventinus
濃いルビー色をたたえるヴァイツェンシュタルクビア。豊かで濃厚な味わい、複雑なアロマ。ドライフルーツの香りとスパイシーなチョコレート風味が感じられます。

バイエルン最古のヴァイツェンシュタルクビア - 世界に二つとない逸品をお楽しみください。
ヴァイツェンシュタルクビア アルコール度 8.2%、麦汁濃度 18.5%
603 瓶・樽生 0.5l 4.93
619 樽生 *0.3l 3.79

シュナイダー・ヴァイセー・TAP7 Mein Original
深みのある琥珀色をもち、力強い味わいのヴァイスビア。クローブやナツメグを思わせる心地よいスパイシーなアロマ。バランスの取れた、爽やかで、コクのある味わいです。

世界に名を馳せる元祖ヴァイスビア - 蔵元初代が1872年に考案した秘伝の調合に基づく醸造
ヴァイツェンフォールビア アルコール度 5.4%、麦汁濃度 12.8%
601 瓶・樽生 0.5l 4.12
602 樽生 *0.3l 3.24

シュナイダー・ヴァイセー・TAP11 Meine leichte Weisse
澱粉とした軽快な炭酸が心地よい、度数を抑えたライトなヘーフェヴァイスビア。スパイシーな味わいが特徴で上品な苦みがあり、暑い夏に限らず1年中お楽しみいただけます。

ヴァイツェンシュタルクビア アルコール度 3.3%、麦汁濃度 7.8%
605 瓶 0.5l 4.12

アヴェンティヌス・ヴァイツェンシュタルクビア
黒みがかったマホガニー色のアイスボック。非常に力強く、重層的な味わいが特徴です。

スパイシーなプラムを思わせる果実香に、ビターアーモンドとマジパン(アーモンド砂糖菓子)のタッチが加わったアロマ。さらに、ほのかなビターチョコレート風味と梅香が奥行きを与えています。
ヴァイツェンシュタルクビア アルコール度 12%、麦汁濃度 25.5%
666 瓶 0.33l 4.73

ジュース、ウォーター、ソフトドリンク

636 DOC シュナイダー 秘伝ミックスコーラ 0.5l 3.85
635 DOC シュナイダー レモナード *0.3l 3.20
615 DOC シュナイダー オレンジドリンク 0.5l 3.80
640 DOC シュナイダー アップルサイダー *0.3l 3.20
637 DOC シュナイダー スペツィフィクム(コーラミックス) 0.5l 3.95

642 シュブリッツィゲス・ナス(サイダーミックス) 0.5l 3.80
*0.3l 3.20

1617 スミノミザクラジュースの炭酸水割り 0.5l 4.40

1621 ルパーブジュースの炭酸水割り 0.5l 4.40

610 リンゴジュース ナーグラー醸造所産 0.3l 3.70

616 オレンジジュース ナーグラー醸造所産 0.2l 2.90

1649 ブラックカラント・ネクター ナーグラー醸造所産 0.2l 2.90

1940 ラーベルターラー・シュテファンブルネンミネラル・ウォーター (無発泡) 0.5l 3.95

ホットドリンク

580 カフェクレーム(クリーム珈琲) 3.10

623 エスプレッソ 2.15

582 カプチーノ 3.40

585 ラッテ・マッキアート 3.90

653 ホットチョコレート 3.40

紅茶 ダージリン、アッサム、緑茶、ペーパーミント、カモミール、フルーツティー 3.10

下面発酵ビール

606 テーゲルンゼーアー・ヘル
ほのかなホップの風味が心地よい、モルトの利いたビール
テーゲルン湖畔で醸造される南ドイツの典型的なヘレス(淡色ラガービール)
ヘレス・フォルビア アルコール度 4.8%、麦汁濃度 11.5%
樽生 0.5l 4.12
*0.3l 3.24

607 カーメリテン クロスター デュンケル
ストラウビン町にあるカーメリテン醸造所の香りの高い、栗色のブラウンビール。
モルティエでスパイシー、洗練されたロースト香。カラメルとローストしたモルトの特徴あるフレーバーが心地よく香ります。
スタイル; ラガー アルコール度; 5.1% 初期比重; 12.6%
樽生 0.5l 4.12
*0.3l 3.24

ビールミックスドリンク

662 シュナイダー・ルッス
シュナイダー・ヴァイセー・オリジナルにDOC シュナイダー「レモナード」をミックスしたドリンク
0.5l 4.08
*0.3l 3.19

622 テーゲルンゼーアー・ラードラー
テーゲルンゼーアー・ビールに、DOC シュナイダー「レモナード」をミックスしたドリンク
0.5l 4.08
*0.3l 3.19

スピリッツ

44 アヴェンティヌス・エーデルブラン(ビール蒸留酒) 2cl 3.60

38 自家製 アイスボック・ビール蒸留酒 2cl 3.40

20 コンスタンツ湖のフルーツブランデー 2cl 2.90

22 ウィリアムズキリストの西洋ナシブランデー 2cl 2.90

21 グラッスル エンツィアン(シュナップス) 2cl 3.50

30/29 ドイツ産伝統のハーブ・リキュール 2cl 3.50

ランテンハンメルの高級ブランデー

1020 ランテンハンメルの特選ハーブリキュール 2cl 3.70

1041 アプリコットブランデー 2cl 4.00

1042 Blackthorn/Sloe ブランデー 2cl 4.00

1024 Williams pear の無濾過ブランデー 2cl 4.60

28 スライアーズババリアシングルモルトウイスキー 2cl 5.00

ワイン - ビールの後にどうぞ

6 醸造所おすすめワイン Müller Thurgau、辛口白ワイン 0.2l 4.10

3 カステラー・バックス 0.2l 4.30

半辛口、フランケン産、Fürstlich Castell'sches Domänenamt

2 カステラー・シルヴァーナー 0.2l 4.30

辛口、フランケン産、Fürstlich Castell'sches Domänenamt

8 ロゼ 0.2l 4.30

辛口、フランケン産、Fürstlich Castell'sches Domänenamt

9 Juventa Schwarzriesling 0.2l 4.90

辛口、Divino Nordheim、フランケン産赤ワイン

10 エーデルフェルナツチュ 0.2l 4.90

辛口、Divino Nordheim、フランケン産赤ワイン

11 ラグレイン・ドゥンケル 0.2l 4.90

辛口、Divino Nordheim、フランケン産赤ワイン

13/14 ワインショーレ(ワイン水割り) サワーまたは甘口 0.5l 5.50

50 ピッコロ・発泡ワイン 0.2l 6.90

146 Fraenzi は爽やかな刺激のあるスパークリングワイン
でドイツのベストワインに挙げられます。 0.75l 19.00

* 館内のみでの提供となります。

Schneider Bräuhaus München GmbH & Co. KG
Tal 7 · 80331 ミュンヘン
電話 +49 (0)89 290138-0 · Fax +49 (0)89 290138-15
www.schneider-brauhaus.de · info@schneider-brauhaus.de
営業時間: 8:00am-0:30am. ラストオーダー: 0:00am. お食事のご注文は11:00pmまで



心と体を満たす食空間



Schneider Bräuhaus

正午の鐘が鳴るまでの朝食

130	ミュンヘン風白ソーセージ　伝統ののっとり「正午の鐘が鳴るまで」の時間限定注文　御一人様2本から　1本	2.70
772	ブロイハウストースト：たまねぎ、長ねぎ、ベーコン付き	7.90
243	シュトランマー・ゼップ：しゃきっとしたプレッツェルパンにこんがり焼いたレバーケーゼ（ドイツ風ミーとローフ）と目玉焼き	6.90
725	ニーダーバイエルン地方の野菜トースト：スクランブル・エッグとチーズグラタン付き	6.90
1560	スクランブルエッグ、または目玉焼きに付け合せはベーコン、ハム、野菜のいづれかをお選び頂けます。（卵2個使用）卵の追加は1個につき	6.90 + 1.00

スープ（午前11時より）

113	プレッツェルスープ スープにプレッツェルを浸したもの、ローストオニオンと玉子入り	4.30
	自家製ビーフスープ コクのある味わい	
122	細切りパンケーキ入り	4.90
123	レパークネーデル（レパー肉団子入り）	4.90
110	バーバリアンビーフのプリスケット（肩ばら肉）にパスタと野菜を添えて	5.70
117	栄養たっぷり、香辛料のきいたジャガイモとベーコンのスープ	4.60

フレッシュサラダ（午前11時より）

265	ヴィクトゥアリエン市場の野菜サラダ（大） 新鮮な旬菜を使ったサラダ　玉子、生ハーブ、クリスピーブレット入り	9.90
799	「ヴィクトゥアリエン市場の野菜サラダ」・ミニサイズ（玉子なし）	6.90
282	ブラウマイスター・サラダ 旬菜サラダ　細切りハム、チーズ、七面鳥胸肉添え	10.40
266	「ヴァイセス・ブロイハウス（当店の）」サラダ ガーデンサラダ　豚すね肉、オニオンリング添え	10.90
259	色とりどりのトマト入り野菜サラダ・ビネグレットソース 豚フィレ肉、マッシュルーム入り、プレッツェル付き	13.90
267	ミックスサラダは付け合わせとしてのみご用意可能です。	2.80

ご注意：お食事にはベーコン入りコールスローを添えてご提供しております。コールスローがご不要の方はお申し付け下さい。

ベジタリアンミール（午前11時より）

231	自家製ライバーダーチ（ポテトパンケーキ） ザワークラウトまたはアップルムース添え	7.90
232	ブロイハウス・ケーゼフリカデレ キャベツのクリーム煮または新鮮野菜のグリーンサラダ添え	9.90
232	ローストクネーデル　玉ねぎ、卵、グリーンサラダ添え	9.40
236	ミュンヘン風ケーゼシュペッツレ ローストオニオンとグリーンサラダ添え	9.90
234	キノコのクリーム煮 生ハーブとゼンメルクネーデル（パン団子）付き	9.90
247	ライ麦のクネーデル ほうれん草とベルクケーゼのキノコグラタン添え	10.90

お子様サービス

(8才以下のお子様用に、ソース付きクネーデル、チーズシュペッツレ、彩りミックスサラダを無料でご用意しております。

782	カルトツフェルプッフアーアップルソースと克蘭ベリー添え	5.90
783	お子様ハンバーガー:自家製フリカデレ ケチャップときゅうりのプレッツェルパンズ挟み	5.90
521	ウィーン風七面鳥のシュニッツェル　ゆでじゃがいも添え	6.90
540	自家製白身魚のフライ　じゃがいもサラダ添え	8.40
	殆どの料理を30%少なめに	

軽食

159	ロイスアッハー・テラー：自家製マリネの鱈と蜂蜜・ディル・からしソースをライバーダッチ（パンケーキ風すりおろしポテト）にのせ、サクサクのサラダブーケと	12.90
143	ポークソーセージ(4本) ザワークラウト添え	8.90
1252	炒め物（砕いた茹でポテトと小麦粉、パセリ、キャラウエーの種、ハム、オニオン入り）とザワークラウト	9.90
75	当店自慢のハム・玉子・玉葱の炒め物　ポテト・ミックスサラダ付き	11.90
380	自家製レバーケーゼ（ミートテリーヌ）のオープン焼きスライス	6.40
239	レバーケーゼのソテー 目玉焼きとポテトサラダ添え	9.90
316	バイエルン家庭風ハンバーグステーキ ポテトサラダ付き	9.50
249	自家製レーパークネーデル(レパー肉団子) ザワークラウト、玉葱シュマルツ、塩茹でポテト付き	9.50
183	カマンベールチーズフライをのせたトースト：克蘭ベリーと揚げパセリ添え	7.90

前菜・おつまみ

161	プレスザック2種(特製ハム) オイル&ビネガー	7.20
	ポリューム満点のソーセージサラダ	
168	ミュンヘン風輪切りハムサラダ、オニオンリング添え	7.60
169	上記に細切りチーズを追加したもの	8.60
301	冷たいロースト・プレート：子豚の丸焼きとビー ルソースのローストポークに、新鮮な西洋わさびと酢漬けきゅうり	9.90
175	自家製ブラーテンのアスピック　ゆでじゃがいも添え	9.90
2177	ケルハイマー・プロートツァイトプレットル（おやつ）： グリーベンシュマルツ（ラード類、具入り）、燻製ソーセージ、プレスザック（腸詰め）、コールドロースト、レバーケーゼ（ドイツ風ミートローフ）、エメンタールチーズ、オバツダチーズディップ、オニオンリング	13.60
184	自家製オバツダ カマンベール、ブリー、ロマデュールチーズに、玉葱、バター、香辛料を練り込んだバイエルン名物のチーズディップ	8.40
186	チーズ盛り合わせ エメンタール、ロマデュール、ミースパッハー、オバツダ小盛り	12.50
	プレッツェル、キャラウエー入り小型パン、またはパン2枚	1.00

名物のハラミ料理

ミュンヘンに昔から伝わるハラミ料理　ー　当店はその伝統の味を守り続けています。ハラミ(牛、仔牛、豚の横隔膜)は内臓肉の一つで、青菜とともに料理されます。アサツキを散らし、西洋わさびをたっぷりと添えて頂きます。ポリューム満点のハラミ料理は、白ソーセージと同様にミュンヘンを代表する名物料理です。

また、ハラミ料理のレパートリーには、他のモツ肉を使うこともできます。お好みの料理が本日のメニューになければ、ウエートレスにお尋ねください。日替わりで用意している特別料理をご案内いたします。

337	茹で仔牛ハラミ おろしたての西洋ワサビ、塩茹でポテト付き	11.90
229	ミュンヘン風仔牛のフワ・トライブ・シビレのラグー スイートサワー仕立てパンのクネーデルを添えて	9.90
218	仔牛の肺のスイートサワーソースかけにパン団子を添えて	9.90
	仔牛脾臓ソーセージ	
152	オープン焼きにポテトサラダを添えて	9.90
153	バター炒めにポテトサラダを添えて	9.90
361	薄くスライスしたぶつ切り豚レバーに焼き玉ねぎとポタン マッシュルームを添えて、パセリポテト付き	10.90
360	豚レバーのザワー(汁煮込み) 塩茹でポテト付き	9.90
363	豚の腎臓のぶつ切り「サワーソース」がけ、マッシュポテトを添えて	9.90

大盛りサービス

ご年配の方、またはとてもおながが空いている方のために、殆どの料理を特別少なめに、また特別多めの量で提供いたします。）
-10％/＋20％

伝統ロースト料理（午前11時より）

322	ミュンヒナー・シュヴァインスブラーテン（ローストポーク）： 肩肉、自家製ソース、パン入りクネーデル	9.90
346	子豚ばら肉のかりっとこんがり焼き：ザウアークラウト、パン入りクネーデル付き	12.40
213	シュナイダース・アヴェンティヌスピアブラートル： アヴェンティヌスビールスープをかけてかりっと焼いた子豚ばら肉、ザウアークラウト、自家製ライバーダッチ（パンケーキ風すりおろしポテト）	13.40
551	アルト・ミュンヒナー・ゴアスブラートル： オープン焼き立ての豚ばら肉ロースト、クリームポテト	13.40
326	ヘビービール「アベンティヌス」ソースの子豚の丸焼き、クネーデル	13.90
323	かりっと焼いた豚足、シュナイダー白ビールソース、クネーデル	14.90
324	バイエルンの農家風プレート（各種肉類盛り合わせ） マリネした豚肉のロースト、焼きソーセージ、ザワークラウト、ゼンメルクヌーデル(パン団子)	14.40

お馴染みの定番料理（午前11時より）

150	当店オリジナルのソーセージ盛り合わせ ソーセージ5種、ザワークラウトと塩茹でポテト付き	14.40
228	豚のカツレツ ポテトサラダ付き	11.40
388	豚肉のコルドンブルー： ハムとエダムチーズ入りとんかつ、チーズシュペッツレ（パスタ）	14.90
364	ウィーンカツレツ（子牛肉）とポテトきゅうりサラダ、克蘭ベリー添え	18.90
459	バイエルン風ニジマスのムニエル　バターと蒸しじゃがいも添え	19.90
1530	ババリア州産・鮫（なます）フィレのロースト・アーモンドバター、　ほうれん草とパセリ和え ポテト添え	16.90

私有農園からの栄養豊かな牛肉

	(午前11時より)	
311	ブロイハウス・カツレツ： プレッツェルパンとカラシのパン粉使用、ポテトサラダ付き	18.90
338	ミュンヒナー・ザウアーブラーテン（マリネした牛肉の蒸し煮）： 漬け込んだスパイシーなバイエルン牛、パン入りクネーデル、ミックスサラダ	17.90
320	テラーフライシュ(牛むね肉煮込み) おろしたての西洋ワサビとポテトサラダ付き	16.90
284	ミュンヘン風ターフェルシュピッツ(牛肉の香味野菜煮) ホースラディッシュソース添え、フレッシュなブイヨン野菜と塩茹でポテト付き	16.90
375	牛ロースのローストビーフ フライドオニオンとケーゼフリカデレ添え	20.90
945	サーロインステーキの胡椒がけにブロッコリーのアーモンド炒めとクリームポテトを添えて	24.90

食後はスイーツをどうぞ。

261	アップルフリッター (リンゴのビール衣揚げ) シナモン砂糖まぶし、バニラアイスとホイップクリーム添え	7.40
260	Zwetschgenbavese: プラム・ジャムをはさんだトーストにパン粉をつけて揚げたもの、バニラソースを付けてお召し上がりください。	5.90
251	カイザーシュマーレンまたはアップルシュマーレン キャラメル仕立てレーズンとアップルソースを添えて	8.90
	クリーム・アプフェルシュトゥルーデル(リンゴパイ)ー ヴァイセス・ブロイハウス風	
179	バニラソース添え	6.50
393	バニラアイス付き	7.20

レストランの沿革ービール事始め

1540年には、今日「ヴァイセス・ブロイハウス」のある場所にビール醸造所が存在していたことが史料から分かっています。実際には、もっと昔からそこにあったに違いありません。美味しい樽生ビールを求めて集まるミュンヘン市民で、醸造所はいつも賑わっていました。

醸造所の歴史に大きな足跡を残したのが、マーダー家です。16世紀末から18世紀末にかけて当所でビール造りに励んだマーダー家に因んで、醸造所は「マーダーブロイ」と呼ばれました。「マーダーブロイ通り」という地名が一家の名を今に伝えています。

その後、醸造所は様々な所有者の手にわたり、一時は営業停止に至りました。しかし、1872年に初代ゲオルク・シュナイダーが醸造所を長い眠りから覚まし、それに新たな生命の息吹を吹き込みました。1855年～1873年の間、ミュンヘンの王立醸造所ヴァイセス・ホーフブロイハウスを経営していた同者は、当時の一般的な風潮に逆らいながらも、上面発酵ビールの将来性を信じ、その技術改良に努めました。初代ゲオルク・シュナイダーは、ルートヴィッヒ2世の治世に一般人として初めてヴァイスビア特権(醸造権)を授かり、その当時廃業していたマーダーブロイを買収しました。そこで息子の第二代ゲオルク・シュナイダーとともに、独自銘柄ヴァイスビアの生産に乗り出します。そうやって誕生したのが、「シュナイダー・ヴァイセ」です。そして、それまでマーダーブロイと呼ばれていた醸造所は、「ヴァイセス・ブロイハウス G. Schneider & Sohn」と名を改めます。そのようにして築かれた醸造所はたちまちのうちに大きな成功を収め、人々を驚かせました。初代ゲオルク・シュナイダーが大きな成功の扉をバイオニアと呼ぶのも、過言ではありません。古来伝統醸造の上面発酵ビールが今の世に受け継がれているのは、ひとえに彼の尽力によるものです。

その後数十年にわたり、ヴァイセス・ブロイハウスは大いに繁盛しましたが、第二次大戦の戦火で大きな被害を受けます。そこで第四代ゲオルク・シュナイダーは、ケルハイムの支店に生産拠点を移すとともに、レストランの立て直しに着手し、事業を再び軌道に乗せました。レストランの復興には、第五代ゲオルク・シュナイダーの妻であるマルガレータ・シュナイダーが大きな役割を果たしました。彼女の先導により、1988年の地階の復旧工事に続き、上階も元通りに再建されました。1993年には建物正面の修復と切妻の改築を行い、建物は戦前(1904年)の姿に復元されました。

さらに、2007年に行われた大幅な改装により、ヴァイセス・ブロイハウスは往時の華やかさを偲ばせる美しい姿に蘇りました。そして、学生、ビジネスマン、観光客、地元つ子が集い、広く人々に愛される社交の場となっています。長い伝統に培われた「おもてなしの心」が、当店の魅力です。今も昔も、そして将来も、その心は変わりません。だから、シュナイダー・ヴァイセに乾杯！

お食事をさらに美味しく召し上がるために

様々な種類のヴァイツェンビール（小麦ビール）を取り揃えております。シュナイダー社のオーナーゲオルクシュナイダー6世が、お食事に合うヴァイツェンビールを独自の目線を選びました。ご興味がございましたら、店員までお気軽にお尋ね下さい。

価格表示について

メニュー表示価格は、すべてサービス料・付加価値税込みのユーロ建て価格です。チップは含まれておりませんので、お客様が私どものサービスにご満足いただけましたらお心づけをお願い致します。クレジットカードとECカードは20€以上のお支払いにご利用頂けます。追加の食器類/お皿のご用意には2ユーロ、お水には1ユーロを頂戴しております。

材料表示

当店の料理には、できるだけ天然の食材を使用しております。しかし、使用される材料によっては、メーカーによる製造の過程で僅かながら保存料や調味料が使われている場合がございます。支障があれば、ホールスタッフまでお申し出ください。ご要望に応じて変更メニューをご用意致します。

アレルギーのお客様へ

アレルギー表示や添加物が記載された詳しいメニュー/ドリンクメニューのご用意があります。このメニューにつきましては、どうぞ係りの者にお尋ねくださいませ。最終的に、どの料理を召し上がり、健康上の理由により何を召し上がりにならないかは、アレルギー疾患者用メニューをご検討の上、お客様ご自身で決定くださいますようお願いいたします。
当方の従業員は、もちろん精進努力いたしますが、アレルギーのテーマにおける情報に関しましては、まだまだ勉強不足である可能性もあり、場合によっては何らかの疾患の原因になることもあり得ますので、その旨ご承知おきくださいますようお願い申し上げます。

ペットのご同伴

当店はペット同伴でもご利用頂けます。但し、躰されたペットで、テーブルの下に座らせることを条件とします。衛生上の理由から、ペットによる椅子や長腰掛けの利用はご遠慮ください。

この献立表は・・

給仕係りに1セントお支払いいただければこのメニューをお持ち帰りがいただけます。

