

<i>Bis Zwölf</i>	Münchner Weißwürste traditionell nur bis zum 12-Uhr-Läuten ab zwei Stück p. Pers., das Stück	2,80
	Zwei Rühr- oder Spiegeleier wahlweise mit Speck, Schinken oder Gmias, je weiteres Ei + 1,00 €	6,90
	Strammer Sepp knuspriges Breznbrot mit gebräunten Leberkasradln und Spiegelei	6,90

Ab 11 Uhr...

<i>Suppe</i>	Hausgemachte Erdäpfelsuppe mit Gmias und Speckwürfel	5,40
	Aufgeschmalzene Breznsuppe mit Ei und Röstzwiebeln	5,90
	Wurstsalat von Regensburgern mit Gurke, Zwiebeln und Ei	9,90
<i>Brotzeit</i>	Hausgemachter Obazda eine bayerische Spezialität aus Bonifaz, Brie und Romadur, Butter und Gewürzen, garniert mit Zwiebeln	8,40
	Kalter Schweinsbraten mit Butter, frischem Kren und Gurkerl	10,90

Brezn und Riemische 1,00

Hausbrot kost nix

<i>Salate</i>	Viktualienmarkt-Salat mit knackigen Salaten der Saison, Ei, frischen Kräutern und reschen Brotkrusteln	10,90
	Braumeistersalat frische Saisonsalate mit Schinken-, Käse- und Putenbruststreifen	14,90
	Bunte Salate mit abgebräunten Hopfen-Erdäpfelspalten und Knoblauchmayonnaise	12,90

Schneiders knackiges Gmiashaferl (Bowl): Rohkost, Linsen und Blattsalate mit fruchtigem Kräuter dressing, Nüssen und Kernderl **vegan** 13,90

<i>Was Kloans</i>	Putenbruststreifen in feuriger Knusperpanade mit pikanter Grillsoße an gartenfrischen Marktsalaten und Breznbrot	13,90
	Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Erdäpfelsalat und Bratensoße	11,50
	Bräuhaus-Gröstel mit Bratenfleisch, Speck, Ei und Zwiebeln, dazu Erdäpfel und gemischtem Salat	13,90
	Scheibe ofenfrischer Leberkas	6,90
	Abgebräunter Leberkas mit Spiegelei und Erdäpfelsalat	12,90

<i>Menü</i>	Marinierte Blattsalate mit gebratenen Speck-Schwammerl + 0,2l Helle Weisse	
	Gegrilltes Schweinenackensteak mit sommerlichem Grillgemüse und abgebräuntem Knoblauchbrot + 0,2l Hopfenweisse	
	Waldbeerkompott mit Eis und Schlagrahm + 0,2l Aventinus	24,92

<i>Vegetarisch</i>	Hausgemachte Reiberdatschi mit Sauerkraut oder Apfelmus	9,90
	Rahmschwammerl mit frischen Kräutern und hausgemachtem Semmelknödel	11,90
	Geröstete Erdäpfel- und Semmelknödel mit Zwiebeln, Ei und gemischtem Salat	9,40
	Bräuhaus Kasspatzn mit gerösteten Zwiebeln und Blattsalaten	10,90

<i>Bratenküche</i>	Ofenfrischer Braten vom bayerischen Landschwein mit hausgemachter Soße und Semmelknödel	12,90
	Spanferkelbraten im Starkbier Aventinus gebraten , dazu Erdäpfelknödel	15,90
	Schneider's Aventinus Bierbrat resch gebratene Schweinsbrust mit Aventinus übergossen, dazu Sauerkraut und hausgemachte Reiberdatschi	15,90
	Portion Schweinshaxe mit Krusperl und Schneider- Weissbiersoße, dazu hausgemachter Erdäpfelknödel	16,90
<i>Innereien</i>	Münchner Voressen aus Kalbslunge, Kutteln und Kalbsbries, süß-sauer zubereitet, dazu hausgemachter Semmelknödel	12,90
	Kalbslüngerl süß-sauer mit hausgemachtem Semmelknödel	10,90
	Gschnetzelte Schweinsleber mit Champignons, Zwiebeln, Salzerdäpfeln	10,90
	Schweinsnieren sauer mit Petersilienerdäpfeln	10,90
	Kälberne Milzwurst gebacken mit Erdäpfelsalat	11,90
	Kalbskron gesotten mit frisch geriebenem Kren und Petersilienerdäpfeln	11,90
VON VORN BIS HINT Riassl, Schwanzelr und Ohrn von da Landsau in Aventinus-Gmiassoß mit Spanferkelfilet vom Grill u. Hopfenerdäpfeln		
<i>Klassiker</i>	Unsere Metzgerplatte fünf verschiedene Würstl, Sauerkraut und Erdäpfel	16,90
	Bayerischer Bauernschmaus gesurtes und gebratenes Schweinernes, Schweinsbratwürstl und hausgemachter Semmelknödel	15,90
	Sauerbraten vom BayernOx mit Wurzelgmias und Semmelknödel	19,90
	Ochenschwanzragout in Rotweinssoße , Wurzelgmias und Semmelknödel	17,90
	Tartar vom BayernOX mit reichlich Garnitur, Butter und Breznbrot	19,90
<i>... die san Kult</i>	Georg Schneider's Lieblingsburger vom BayernOx mit Zwiebelconfit, Bergbauernkas, Speckscheibe, Blattsalat und Schorscherdäpfeln	16,90
	Marinierte Spanferkelribs mit kleinem Blattsalat und Breznbrot	19,90
	Alt Münchner Zwiebelfleisch vom BayernOx mit Schorscherdäpfeln	17,90
	Lachsforellenfilet in Butter gebraten mit Rahmkraut und Salzerdäpfeln	19,90
	Josefi-Schnitzel von der Schweinelende in der Bergkas-Breznpanade, dazu Erdäpfel-Gurkensalat	19,90
Das muss sein zum süßen Schluss:		
	Kaiserschmarrn goldbraun karamellisiert mit Weinbeeren und Apfelmus	10,90
	Apfelkücherl in Bierteig gebacken und in Zimtzucker gewendet, dazu Vanilleeis und Schlagrahm	7,90
	Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagrahm	4,90