



Weisses Bräuhaus

OH DU SCHÖNES KELHEIM!

Frühschoppen

Weisses Bräuhaus-Weißwürste, ab zwei Stück pro Person, das Stück



3,50

Suppen

Kräftige Rindersuppe, wahlweise mit Leberspätzle, Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl



5,90

Feurige Gulaschsuppe vom BayernOX mit Paprika, Kartoffeln und Brot



7,90

Salate

Salat mit Grillgemüse (vegan)

12,90

Kartoffel-Gurkensalat (nur als Beilage)

3,50

Gemischter Salat (nur als Beilage)

4,50

Krautsalat (nur als Beilage)

3,50

Sauerkraut (nur als Beilage)

3,50

Brotzeit

Rote-Beete-Carpaccio mit Walnüssen, gegrilltem Ziegenkäse und Orangendressing

13,90

Braumeister Brotzeitbrett mit bayerischen Schmankerln (ab 2 Personen), pro Person



12,90

Hausgemachter Obazder, garniert mit Zwiebeln



8,90

Nürnberger Rostbratwürstl (6 Stück) auf Sauerkraut



9,90

Ofenfrischer Leberkäse mit Kartoffel-Gurkensalat



11,90

Handgemachte Fleischpfanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat und Bratensauce



12,90

Brot, pro Portion

1,50

Kronfleischküche

Rindskron gesotten mit Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und frisch geriebenem Meerrettich

18,90

Geschmorte Rinderpökelzunge mit Schorschkartoffeln, Wurzelgemüse und Sauerbratensauce



16,90

Gegrillte Kalbsleber mit Rösti-Zwiebeln und Rösti-Ecken



19,90

Saures Kalbslungerl mit handgedrehtem Semmelknödel



14,90

Alle kalten Brotzeiten servieren wir mit 1 Scheibe Schwarzbrot.

Beilagenänderung oder extra Breze, Butter, Brot, Gemüse, Sauce mit Aufpreis

Zutatenverzeichnis und Allergikerhinweise auf Nachfrage · Preise in € inkl. MwSt.

Vegetarisch / Vegan

Gemüsegulasch mit Brezenbrot	14,90
Steinpilztrüffel-Burger mit Tomaten, Zwiebeln, veganer Chili-Mayo und Pommes	16,90
Sellerieschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und veganer Remoulade	13,90
Bräuhaus Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	12,90
Handgemachte Reiberdatschi, wahlweise mit Apfelmus oder Sauerkraut	9,90
Rahmschwammerl mit handgedrehtem Semmelknödel	12,90
Gebackene Blumenkohlröschen in Tempurateig, dazu vegane Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	14,90

Klassiker

Hirschgulasch mit Butterspätzle und Preiselbeeren	18,90
Portion bayerische Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	22,90
Pikante Schmorfleischfetzen vom BayernOX in Honig-Rotweinsauce mit Semmelknödel	19,90
Bräuhausburger vom BayernOX mit Sauce, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken und Käse, dazu Pommes	17,90
Schweinefilet im Speckmantel mit Weissbier-Schwammerl-Sauce und Butterspätzle	21,90
Ofenfrischer Schweinebraten mit hausgemachter Sauce und handgedrehtem Semmelknödel	12,90
Portion knusprige Schweinshaxe mit Schneider-Weissbiersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat	17,90
Zartes Zitronen-Hähnchen mit Rösti und Grillgemüse	16,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	17,90
Loisachtaler Lachssteak mit Rucolapesto, Grillgemüse und Schorschkartoffeln	19,90
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Bratensauce und Rösti	24,90
Sauerbraten vom bayerischen Rind mit Wurzelgemüse und handgedrehtem Semmelknödel	18,90

Nachspeisen

Apfelkücherl in Bierteig gebacken und in Zimtzucker gewendet, dazu Vanilleeis und Schlagrahm	09	8,90
Schneiders Weissbier-Schokobrownie an Himbeerspiegel, Schlagrahm und Vanilleeis	09	7,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis	06	7,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	06	9,90

Kindgerichte

Putenschnitzel mit Pommes	8,90
Spätzle mit Sauce	4,90
Knödel mit Sauce (wahlweise Semmel- oder Kartoffelknödel)	4,90
Hausgemachte Reiberdatschi mit Apfelmus	5,90

SCHNEIDER WEISSE-Spezialitäten

MIT DIESEM WEISSBIER SCHMECKT'S DOPPELT GUT!

Die mit Kronkorken angedeuteten Weissbiere sind meine Empfehlung zu den einzelnen Gerichten. Gerne können Sie aber auch Ihrem eigenen Geschmack folgen. Mein Tipp: Eine leichte, erfrischende Alternative zum Original ist unser Hefeweissbier naturtrüb.

Ihr 

SCHNEIDER WEISSE HEFEWEISSBIER NATURTRÜB

Das helle, fruchtig-frische Hefeweissbier – perfekt zum Tagträumen an einem entspannten Sommernachmittag. So geht Lebenslust auf bayerisch! **Helles Hefeweissbier, alc. 4,9 % vol., Stammwürze 11,3 %**

Frisch vom Fass oder in der Flasche

0,5 l 3,90

SCHNEIDER WEISSE TAP2 *Kristall*

Die prickelnd kristallklare Weisse ohne Hefe. Ideal als stimulierender Aperitif oder auch klassisch im Weissbierglas.

Sehr gute Basis für Biercocktails. **Kristallklares Weissbier, alc. 4,9 % vol., Stammwürze 11,2 %**

In der Flasche

0,5 l 4,20

SCHNEIDER WEISSE TAP3 *Alkoholfrei*

Der erfrischende Durstlöscher mit dem 100% igen Weissbiergenuss. Kalorienreduziert und vitaminhaltig.

Stark – wie Bayern! **Alkoholfreies Hefeweissbier, weniger als alc. 0,5 % vol., physiologisch nicht relevant**

Frisch vom Fass oder in der Flasche

0,5 l 3,90

SCHNEIDER WEISSE TAP4 *Festweisse*

Das einstige Schneider Oktoberfestbier nach alter Rezeptur neu aufgelegt. Frisch-herb dank des wertvollen Cascade-Hopfens. Erfrischend und süffig. **Frisch-herbes Hefeweissbier, alc. 6,2 % vol., Stammwürze 13,6 %**

In der Flasche

0,5 l 4,50

SCHNEIDER WEISSE TAP5 *Hopfenweisse*

Erster „Collaboration Brew“ zwischen Bayern und New York – ein mutiges, fruchtiges Weissbier, das gewohnte Vorstellungen weit übertrifft. **Heller Weizendoppelbock, alc. 8,2 % vol., Stammwürze 18,5 %**

In der Flasche

0,5 l 4,50

SCHNEIDER WEISSE TAP6 *AVENTINUS*

Ältester Weizendoppelbock Bayerns und weltweit prämiert – intensiv und voll Feuer, wärmend, ausgewogen und weich. Perfekt süffig. **Dunkelrubinfarbener Weizendoppelbock, alc. 8,2 % vol., Stammwürze 18,5 %**

Frisch vom Fass oder in der Flasche

0,5 l 4,50

SCHNEIDER WEISSE TAP7 *Original*

Der traditionelle Urtyp des bayerischen Weissbiers: tief bernsteinfarben, nach dem Originalrezept seit 1872 unverändert gebraut und beliebt. **Bernsteinfarbenes Hefeweissbier, alc. 5,4 % vol., Stammwürze 12,8 %**

Frisch vom Fass oder in der Flasche

0,5 l 3,90

SCHNEIDER WEISSE TAP9 *AVENTINUS EISBOCK*

Magie und schwarze Seele – der dunkle, fast schwarze Eisbock ist eine Klasse für sich. Nach spezieller Rezeptur eisgereift, kräftig und intensiv. **Eisgeriefter Weizendoppelbock, alc. 12,0 % vol., Stammwürze 25,5 %**

In der Flasche

0,33 l 4,50

SCHNEIDER WEISSE TAP11 *Leichte Weisse*

Die feine Hefeweisse mit weniger Alkohol und einem wunderbar aromatischen Weissbiergeschmack. Die erfrischend spritzige Note passt zu jeder Gelegenheit. **Leichtes Hefeweissbier, 3,3 % vol. alc., Stammwürze 7,8 %**

In der Flasche

0,5 l 4,20

SCHNEIDER WEISSE *LOVEBEER*

Eine musikalisch spritzige Komposition der Band LaBrassBanda und Schneider Weisse. Aromen von Passionsfrucht und Limette geben den Ton an. **Helles Hefeweissbier, 4,9 % vol. alc., Stammwürze 11,8 %**

In der Flasche, nur saisonal erhältlich

0,5 l 3,90

SCHNEIDER HELLES *Schneider Helles*

Erfrischend süffig und zu 100 % aus bayerischen Zutaten. Erfrischend mit dezenter Malznote.

Helles Vollbier alc. 4,9 % vol., Stammwürze 11,7 %

Frisch vom Fass oder in der Flasche

0,5 l 3,90

SCHNEIDER HELLES ALKOHOLFREI *Schneider Helles Alkoholfrei*

Purer Biergenuss ohne Kompromisse. Erfrischend mit dezenter Hopfennote.

Alkoholfreies Vollbier, weniger als alc. 0,5 % vol., physiologisch nicht relevant

In der Flasche

0,5 l 3,90

Aperitif

Aperol Spritz	0,2 l	6,90
Passionsfrucht Spritz mit oder ohne Alkohol	0,2 l	6,90

Hauschnaps

Obstler oder Williams-Birne, 40 % vol.	2 cl	3,00
--	------	------

Feines vom Schwarzbrenner

Haselnuss, 40 % vol.	2 cl	3,50
Alte Marille, 41 % vol.	2 cl	3,50
Zirbengeist, 40 % vol.	2 cl	3,50
Enzian, 40 % vol.	2 cl	3,50
Wild-Kräuter, 48 % vol.	2 cl	3,50

Weine

Grüner Veltliner , Markowitsch, Österreich Leichter, frischer und knackiger Grüner Veltliner	0,2 l	5,90
Lugana , Ottella, Venetien Typisch betörende Fruchtaromatik und Ausgewogenheit. Ein großartiger Lugana!	0,2 l	8,90
0,7 l	31,00	
Silvaner , Castell-Castell Der trockene Silvaner bietet einen feinen Duft nach frischem Kernobst.	0,2 l	5,90
Maximin Riesling , Maximin Grünhaus, Mosel Fruchtiger, saftiger Riesling mit wunderschönen Aprikosen-Aromen	0,2 l	6,90
0,7 l	26,00	
Grauburgunder Tertiär , Wageck, Pfalz Gut strukturierter, gehaltvoller, würziger Grauburgunder	0,2 l	7,90
0,7 l	27,00	
Rosé di Regaleali , Sizilien Kräftiger, fruchtiger, trockener Rosé	0,2 l	5,90
0,7 l	23,00	
Rioja , Crianza Fabulas, bodesgas Larchago Kräftiger, fruchtiger, trockener Rosé	0,2 l	6,90
0,7 l	26,00	
Pietrapura – Primitivo di Manduria „MANDUS“ , Apulien Vollmundig und weich mit Aromen von dunklen Beeren, Kakao und Vanille	0,2 l	6,50
0,7 l	25,00	
Weinschorle	0,5 l	5,90

Heiße Getränke

Dinzler Espresso	2,20
Dinzler Kaffee Creme oder Cappuccino	3,00

Alkoholfreie Getränke

Georg Schneider's Limoladen	0,5 l	4,20
Spezifikum, Orangen Kracherl oder Zitronen Kracherl, Spritziges Nass		
Fritz Kola	0,33 l	3,60
Fritz Kola Super Zero	0,33 l	3,60
Rauch-Säfte		
Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Orange, Apfel naturtrüb	0,3 l	3,20
Saftschorle aus Rauch-Säften	0,5 l	4,20
Adelholzener , still oder classic	0,5 l	4,30



SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

Bei uns im Weissen Bräuhaus in Kelheim schlägt das Herz von Schneider Weisse. Denn hier sind Genuss und Lebensfreude zuhause. Wo sonst kommen so viele Menschen zusammen, um die Leichtigkeit des Seins zu leben, original bayerische Küche zu genießen und die Schneider Weisse-Biervielfalt zu zelebrieren.

Ihr Wirtpaar
Mersiha & Emir Corovic

Weisses Bräuhaus Kelheim GmbH

Emil-Ott-Straße 1-5 · 93309 Kelheim · Tel. 0175 7 44 33 18 · Geschäftsführung: Georg Schneider VII, Markus Augstburger
brauhaus.keh@schneider-weisse.de · www.weissesbrauhaus-kelheim.de

Geöffnet täglich, Montag-Sonntag, von 10.30 Uhr bis 22.30 Uhr
Warme Küche von 11.00-15.00 Uhr und von 17.00-20.30 Uhr · Kalte Küche von 15.00-17.00 Uhr