



Weisses Bräuhaus

OH DU SCHÖNES KELHEIM!

## Frühshoppen

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 Fleischpflanzerl 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 Rinderpökelszunge mit Schorschkartoffeln, Wurzelgemüse und Sauerbratensauce



16,90

Gegrillte Kalbsleber mit Röstzwiebeln und Rösti-Ecken



19,90

Saures Kalbslänglerl 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 Blumenkohlrischen 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 Schmorfleischetzen 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		8,90
Schneiders Weissbier-Schokobrownie an Himbeerspiegel, Schlagrahm und Vanilleeis		7,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis		7,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus		9,90

## Kindergerichte

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 angeordneten 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 Weissbiertglas.

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 Durstlöcher 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. **Eisgereifter 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 **LOUEBEER**

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

## Hausschnaps

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

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

## Heiße Getränke

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

## Alkoholfreie Getränke

Georg Schneider's Limoladen Spezifikum, Orangen Kracherl oder Zitronen Kracherl, Spritziges Nass	0,5 l	4,20
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 Wirtepaar  
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](http://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