



München

ESSEN & TRINKEN



HIER WIRD GEBRAUT!

www.paulaner-brauhaus.de



DA BRAUT SICH WAS ZUSAMMEN

An den Brautagen erfüllt ein atemberaubender Duft unsere Räume – und ihr seid mittendrin im Prozess der handwerklichen Bierherstellung.

Unsere BraumeisterIn verwendet dafür nur die besten Zutaten.

Das Malz kommt aus einer erstklassigen Mälzerei in Schierling und der Hopfen unter anderem aus der Hallertau.

Neben unseren Dauerbrennern, dem Zwickl und der Bräuhaus Weiße könnt Ihr euch auf die wechselnden Jahreszeiten-Biere freuen.



BRAUERIN

Annalena Ebner

Pure Leidenschaft für nachhaltige Naturprodukte und ehrlich hergestellte Lebensmittel hat unsere Brauerin Annalena schon als Kind entwickelt.

Die Faszination für die Bierherstellung war da nur eine logische Folge.

Annalena hat bei der Paulaner Brauerei in Langwied gelernt.

Ihre Prüfung legte Sie 2021 als Jahrgangsbeste bei den Süddeutschen und Münchner Meisterschaften ab. Seitdem ist nun bei uns für die handwerklich hergestellten Bierpersönlichkeiten verantwortlich.



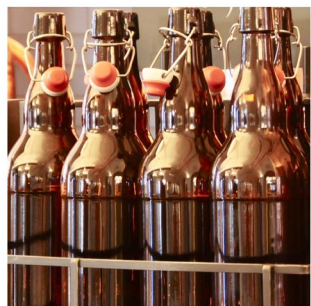
UNFASSBAR

Eichenholzfass zum Selberzapfen hier im Bräuhaus

auf Vorbestellung gefüllt mit

Bräuhaus Zwickl 20 Liter Fass € 195,00 | 30Liter Fass € 290,00

Bräuhaus Weiße 20 Liter Fass € 200,00 | 30Liter Fass € 300,00



AUS DER BIERMANUFAKTUR

frisch abgefüllte in der Maurerflasche

Bräuhaus Zwickl oder Weiße 0,75 l € 8,50 € | refill € 4,90

aktuelles Saisonbier, je nach Jahreszeit 0,75 l € 9,00 € | refill € 5,20

Bräuhaus beer in a flip-top bottle



MITBRINGSEL

Bräuhaus Masskrug - der Klassiker aus München 8,90 €

Maximiliansidel Krug - das kleine Original 4,90 €

Bräuhaus Pin - ansteckendes Mitbringsel 3,90 €

BRAUEN HAUTNAH

Hier geht's zur Brauereiführung



Balthasar // dark bock 0,5 l € 5,60 Mass € 11,20

Ein dunkler Bock – wärmend an kalten Wintertagen. Karamell Malze, Münchner Malz und Pilsener Malz geben ihm seine kastanienbraune Farbe und seinen süßlich-malzbetonten und kräftigen Charakter.

dark bock - warming on cold winter days. The chesnut colour and the sweet and malt accentuated strong charcater is given by Caramell malt, Munich malt and Pilsener malt. Heart warming and relaxing - sip by sip.

Naturtrüb, Stammwürze 16,0 %, Alkoholgehalt 6,5 %

Bräuhaus Zwickl // lager beer 0,5 l € 5,20 Mass € 10,40

Gebraut mit Gerstenmalz aus Schierling und Hallertauer Hopfen, harmonisch prickelnd, bernsteinfarben & vollmundig.

barley malt from Schierling, bottom-fermented yeast, Hallertau hops, harmonious & sparkling
Ungefiltert, Stammwürze: 12,3%, Alkoholgehalt: 5,4%

Bräuhaus Weiße // wheat beer 0,5 l € 5,40 Mass € 10,80

Hallertauer Hopfen, Weizen & Gerstenmalz mit obergäriger Hefe, erfrischend und spritzig mit einer feinen Bitternote.

Hallertau hops, wheat malt from Schierling and barley malt, top-fermented yeast
Naturtrüb, Stammwürze: 12,5%, Alkoholgehalt: 5,5%

Zitronen-Radler oder Zitronen-Weiße 0,5 l € 5,20

mit Valenica Zitronenlimonade // lemonade mixed with beer

Heu-Radler oder Heu-Weiße 0,5 l € 5,20

mit Bio Limonade Wilde Wiese // organic hay lemonade mixed with beer

Basilikum-Radler oder Basilikum-Weiße 0,5 l € 5,20

mit Balis - Basilikum-Limo // basil lemonade mixed with beer

Hopfen-Radler oder Hopfen-Weiße 0,5 l € 5,20

mit HoLi Hopfenlimonade // Holi hop lemonade mixed with beer

Dunkler Eisbock-Sprizz // dark ice bock, vanilla syrup, secco, ice

Eisbock aus Bräuhaus-Bockbier, Vanille-Sirup, Secco, Eis € 6,50

Paulaner Leichte Weiße // alcohol reduced wheat beer 0,5 l € 5,40**Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei** // non alcoholic wheat beer 0,5 l € 5,40**Hacker-Pschorr Hell Alkoholfrei** // non alcoholic lager beer 0,5 l € 5,20

Adelholzener Mineralwasser Classic oder Still // mineral water
0,5l € 5,00 | 0,75l € 7,50

Münchener Brau-Wasser sprudelig oder still // pure Munich water
0,4l € 3,80

Erfrischende Schorlen // juice mixed with sparkling water
Direkt-Apfelsaft naturtrüb // apple unfiltered
Maracuja-Nektar // passionfruit
Johannisbeere-Nektar // black currant
Pink Grapefruit // pink grapefruit
0,4l € 4,00

ERFRISCHUNG GEFÄLLIG



Hausgemachtes Ingwer-Limetten Kracherl // ginger lime lemonade 0,33l

Hollerwasser // water with elderflower syrup 0,4l

Bio-Limonade Wilde Wiese, Heu // hay 0,33l

Bio-Limonade Marille-Zitrone // apricot lemon 0,33l

HoLi Hopfenlimo // Bavarian hopped lemonade 0,33l

Balis Basilikum-Ingwer-Limo // basil ginger lemonade 0,25l

fritz-limo Orange // fritz-lemonade orange 0,33

fritz-kola, fritz kola superzero // fritz-kola or fritz-kola superzero 0,33l

Paulaner Spezi // "spezi" orange lemonade mixed with cola 0,4l

alle Limonaden // all lemonades € 4,00

	€/0,1l	€/0,75l
Valentin Frizzante Secco weiß , Winzer Sommerach fruchtig-frische perlende Weißwein-Cuvée aus Franken fresh and fruity sprakling white wine cuvée, Franconia	3,90	29,00
	€/0,2l	€/0,5l
Weinschorle vom Grünen Veltliner oder Bio Rotling	4,90	9,90
Grüner Veltliner QW Hellerschmid, Donauland	6,50	16,00
	€/0,2l	€/0,75l
Grauer Burgunder Bio Weingut Christoph Bauer, Niederösterreich	8,90	34,00
Riesling QbA Bio Graf von Schönborn, Franken	8,70	32,00
Heideboden QbA Hannes Reeh, Burgenland, CH, SB, WB	9,40	35,00
Sauvignon Blanc DAC Weinhof Kugel, Südsteiermark	9,90	36,50
Pinot Argentum QW Graf von Schönborn, Franken, PG, WB	8,50	31,50

POESIE IN FLASCHEN

Rotling Kabinett, Bio Graf von Schönborn, Franken	7,20	26,50
Zweigelt Exclusive QW Hellerschmid, Donauland	7,50	27,90
Blaufränkisch QW Haider, Burgenland	10,50	38,50
Roter Hirsch Gutswein Weingut Geil's, Rheinhessen, BP, ME, PN	7,60	27,50
Carbernet Sauvignon Salzl, Seewinkelhof, Burgenland	10,50	38,50



HEIMAT-FLIMMERN

The Duke Munich Gin Tonic

4 cl mit Balis Basilikum-Limo, Limette, Eis € 12,50
longdrink with Munich Gin with tonic or basil ginger drink

„GIN UND WEG“

Lindwurm Gin Tonic

Handwerklich hergestellter Lindwurm Gin 4 cl, Tonic Water, Eis, Rosmarin € 14,50
handcrafted munich gin, tonic water, ice, rosemary

BRÄUHAUS-RARITÄTEN

Liebevoll gebrannt in der Bavarian Moonshine Brennerei, Eichenau, aus 100% Bräuhaus Zwickl.

BIERBRAND

Feinstes Destillat aus unserem
hausgebrauten Zwickl.
Unverfälscht, pur und kraftvoll.

beer schnaps made of Bräuhaus Zwickl
burned in a local distillery,
authentic, pure and powerful

HOPSTLER

Verfeinert mit fruchtig-frischen
Zitrus-Auszügen, abgerundet mit handwerklich
hergestellter, natürlicher Hopfen-Essenz
mit einer fein abgestimmten Hopfenbittere
und kräftigem Ausklang.
finest spirit, flavoured with hops
and extracts of citrus fruits

Alc. 41 % vol, **4cl Flascherl** € 7,50

Edelbrände aus der Destillerie Lantenhammer

fine spirits from Schliersee

Rote Williamsbirne // red Williams pear 2cl € 6,50

Marillenbrand // apricot 2cl € 6,50

Haselnussgeist // hazelnut 2cl € 6,50

Bio-Blutorangengeist // organic blood orange 2cl € 7,50

Kräuter Spezial // special herb selection 2cl € 5,50

Obstbrand aus dem Eichenfass // fruit brandy from oak barrels 2cl € 5,50

Aperol-Sprizz // Aperol, orange, soda, secco, ice

Aperol, Orange, Soda, Secco, Eis € 7,30

Hugo // syrup of elderflowers, lime, mint, soda, secco, ice

Heimischer Holler-Sirup, Limette, Minze, Soda, Secco, Eis € 7,30

Havana Kola // Havana Club Rum, fritz-kola, lime, ice

4 cl Havana Club Rum, fritz-kola, Limette, Eiswürfel € 11,50

Dani Kola // Jack Daniels, fritz-kola, ice

4 cl Jack Daniels, fritz-kola, Eiswürfel € 11,50

ISAR-RAUSCHEN



München

EIN BRÄUHAUS MIT GESCHICHTE

Das um 1889 erbaute Gebäude am Kapuzinerplatz 5 war die Brauerei und der ehemalige Ausschank der Gebrüder Thomass.

Dort wurde eines der ersten Münchner Hellbiere gebraut.

1928 fusionierte das Thomasbräu und die Paulaner Brauerei zur Paulaner-Salvator-Thomasbräu AG.

Die Brauerei wurde während des Kriegs größtenteils zerstört.

Der Name Thomasbräu verschwand 1994 durch die Umfirmierung entgültig aus dem Namen der Paulaner Brauerei.

1989 zieht das erste Paulaner Bräuhaus als Craftbeerbrauerei am Kapuzinerplatz ein.

Von München in die Welt –

mit über 30 Paulaner Bräuhausern beginnt die Erfolgsgeschichte.

2013 wurde die Gaststätte gründlich saniert und der Wirt Hermann Zimmerer schreibt mit seinem Team diese Geschichte erfolgreich fort.

WIR FREUEN UNS AUF EIN WIEDERSEHEN!

CONVIVIUM

GASTRONOMIE

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.-Do. & So

11:30–23:30

Fr. & Sa.

11:00–24:00

Warme Küche

Mo.-Do. & So. bis 22:00

Fr. & Sa. bis 22:30

DEIN
SCHMANKERL-MITTAG

Mo.–Fr.

11:30–15:00



WLAN:
Brauhaus W-Lan
Passwort: PfiatGott

SCHAUT'S DOCH
MAL REIN!