



GIESINGER  BRÄU
Schänke

TRINKEN • ESSEN • TAGEN • FEIERN

VEREHRTE GÄSTE ...
wir akzeptieren nur EC- Karten ab
einem Zahlbetrag von 20,- €.
Zahlungen mit Kreditkarten können
wir leider nicht annehmen.

SERVUS IN DER GIESINGER BRÄU SCHÄNKE.



Unsere Schänke mit Livebühne, Terrasse und eigener Küche hat so einiges zu bieten: Die beste Untergiesinger Erhellung schwappt direkt aus einem der beiden Edelstahl Tanks in euer Glas. Daneben bieten wir euch, wie gewohnt, alle weiteren Giesinger Bräu Bierspezialitäten an – probiert euch durch unser Sortiment, unser Personal berät euch sehr gerne! Schaut auch auf die Tafeln, hier gibt es Neues zu entdecken. Auf unserer Karte findet ihr zudem eine Auswahl an warmen und kalten Speisen im Giesinger Style – regional, nachhaltig und alle Eier, die wir verwenden und verarbeiten, ausschließlich in Bio-Qualität.

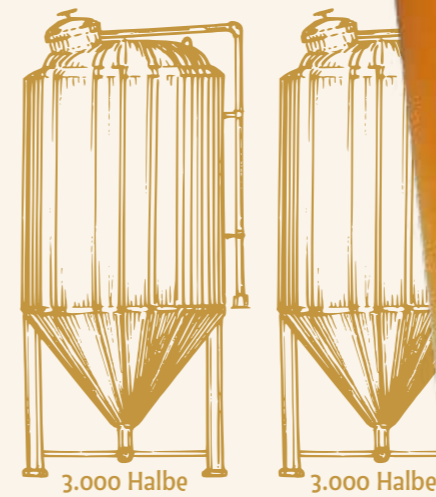
Unsere Live Bühne lädt unregelmäßig zu DJ-Partys, Bierverskostungen, Music Bingo, Pub Quiz, Themenabende und allem ein, was Freude macht. Schaut einfach ins Programm!

Hier kann man sich auch spontan so richtig austoben. Ohne Reservierung, unkompliziert und bunt gemischt. Prost, Giesing!

PS: Und für eure Tagung von 15-80 Personen bietet sich die Schänke ebenfalls perfekt an – meldet euch beim Martin unter wirt@giesinger-braeu.de, er kümmert sich mit euch um alle Details.

TANK. TOP!

Frischer geht's nicht. Denn die Untergiesinger Erhellung kommt in der Schänke direkt aus einem der beiden hier stehenden Edelstahl Tanks. So kommt ihr zapffrisch in den Genuss dieses wunderbar gelagerten naturtrüben Bieres. Und keine Sorge: wenn sie leer sind, werden sie gereinigt und umgehend – die Standleitung in den Brauereikeller macht's möglich – mit neuer Erhellung befüllt.



Bierprobe

3 x 0,1 vom Fass
nach Wahl **6.90**



Untergiesinger Erhellung

Alkoholgehalt: 5,3 % vol.

Leuchtend goldgelb untergärig. Mit kompaktem, weißem Schaum und leichter Trübung gebraut. Das frische Hopfenaroma, der vollmundige Antrunk und das geschmeidige Mundgefühl – ja, einfach schön ist sie, die Erhellung.

0,5 **3.80**

BIER SEID IHR RICHTIG.

Was kommt jetzt ins Glas? Ihr habt die Qual der Wahl. Also: was darf's sein?

Haus-gemachte Breznchips + Halbe Bier 5.50

UNSERE KLASSIKER

Märzen *Alkoholgehalt: 5,7 % vol.*

Bernsteinfarben, untergärig mit cremigem, beigefarbenem Schaum und leichter Naturtrübung. Im Geruch sind nussige und karamellige Aromen erkennbar. Der vollmundige, kräftige Antrunk wird durch eine leichte Hopfenbittere abgelöst und erzeugt ein unvergleichliches Trinkerlebnis. 0,5 **3.90**

Weißbier *Alkoholgehalt: 5,5 % vol.*

Orangefarben, obergärig. Mit dichtem, beigefarbenem Schaum und deutlicher Trübung. Im Geruch sind bananige und fruchtige Aromen erkennbar. Vollmundiger, samtiger Antrunk. In Verbindung mit der spritzigen Kohlensäure und einer zurückhaltenden Bittere ein angenehmer Trinkgenuss. 0,5 **3.90**

Dunkles *Alkoholgehalt: 5,3 % vol.*



Kastanienbraun, untergärig. Mit sattem, beigem Schaum und leichter Trübung. Im Geruch sind röstige Aromen erkennbar. Der malzig-süße und weiche Antrunk wird durch eine dezente Hopfenbittere im Abgang sowas von herrlich. 0,5 **3.90**

Feines Pilschen *Alkoholgehalt: 5,7 % vol.*



Hellgelb, untergärig. Mit kompaktem, weißem Schaum und leichter Trübung. Im Geruch zitrusartige und kräuterartige Aromen. Der hopfenbetonte Nachtrunk hinterlässt einen wunderbar trockenherben Eindruck auf der Zunge. 0,33 **3.40**

CRAFTIG!

Red Ale *Alkoholgehalt: 5,2 % vol.*

Kupferfarben, obergärig. Mit dichtem, beigefarbenem Schaum und leichter Trübung. Im Geruch Aromen von Ananas und roten Früchten. Vollmundig samtiger und karamelliger Antrunk. Abgelöst durch eine erkennbare Hopfenbittere. Einfach schön harmonisch. 0,33 **4.90**

Lemondrop Triple *Alkoholgehalt: 7,5 % vol.*

Komplex und würzig mit Lemondrop Hopfen gebraut. Goldgelb, obergärig. Mit feinporig weißem Schaum und deutlicher Trübung. Nach Aromen von Orange und Limette duftend. Der leicht süße Antrunk wird von einer wahrnehmbaren Hopfenbittere abgelöst und erzeugt einen feinherben Nachtrunk im Mund. 0,33 **5.90**

Doppel Alt *Alkoholgehalt: 7,0 % vol.*

Kupferfarben, obergärig. Mit dichtem, beigem Schaum und leichter Trübung. Im Geruch sind nussige und schokoladige Aromen erkennbar. Der vollmundige kräftige Antrunk ergibt mit der eindrucksvollen Hopfenbittere ein harmonisches Wechselspiel im Abgang. 0,33 **4.90**

Schankbier *Alkoholgehalt: 3,8 % vol.*

Schön leicht, goldgelb und untergärig. Mit festem, weißem Schaum und leichter Trübung. Im Geruch sind fruchtige und grasige Hopfenaromen erkennbar. Der leichte Antrunk wird durch eine spürbare Hopfenbittere abgelöst und erzeugt ein überraschend erfrischendes Trinkgefühl. 0,33 **2.90**

Unser Leichtes!

Überraschungsbier nach Simons Wahl: 0,33 - 0,5 **3.80**

Von unseren Braukollegen: **XOCOVEZA** Chokostout 0,33 **2.90**

Sternhagel *Alkoholgehalt: 8,5 % vol.*



Bernsteinfarben, obergärig. Mit kompaktem, weißem Schaum und leichter Trübung. Im Geruch Zitrone und Südfrüchte. Der Antrunk wuchtig-süß. Geht aber mit leichter alkoholischer Wärme und ausgeprägter Hopfenbittere eine wunderbare Gemeinschaft ein. 0,33 **5.90**

Munique *Alkoholgehalt: 6,6 % vol.*



Bernsteinfarben, untergärig. Mit dichtem, weißem Schaum und leichter Trübung. Im Geruch zitrusartige Hopfenaromen. Dem vollmundig kräftigen Antrunk folgt eine auffallende Hopfenbittere, die einen feinherben Abgang mit sich bringt. Einfach ausgezeichnet. 0,5 **4.90**

Eisbock

ca. 6 cl, 3-4 Personen, **19.50**
ca. 16 cl, 6-8 Personen, **29.50**



Bei -14° Celcius gefrieren wir unser Märzen 72 Stunden, um es euch so in einem speziellen Bukanter zu servieren. Und weil Alkohol eben schneller als Wasser wieder flüssig wird, tropft die pure Essenz des Bieres in ca. 20 Min. in eine Karaffe. Mit einem Alkoholgehalt von ca. 30 % vol. ein idealer, bieriger Digestif.



ALLES ANDERE.

KLAR. SÜSS.

Aus der Allgäu Brennerei
Haselnuss / Obstler / Marille 2 cl **3.90**

Alte Birne 2 cl **3.90**

VOLL RETRO.

Rüscherl 2.80 / 4x 10.00
Jägermeister 2 cl 2.80 / 4x 2 cl 10.00
Goaßnmass 1,0 9.00 / 3,0 27.00
Laterndlmass 1,0 9.00 / 3,0 27.00
Jacky Cola 7.50

TROCKEN. PRICKELND. SPRITZIG.

Grüner Veltliner Müller / Kremstal 0,2 5.40 / 0,5 12.50
Zweigelt Müntenrieder / Burgenland 0,2 5.70 / 0,5 13.00
Weinschorle 0,33 4.30 / 0,5 6.90
Aperol Sprizz 7.50

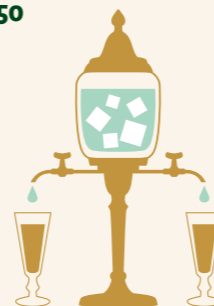
VERRÜCKTES AUS MÜNCHEN.

Ingwer Narrisch scharfes Biermischgetränk mit Ingwer:
84 % Märzen / 16 % Ingwersirup 0,33 **4.50**

GIN. TONIC.

Munig München 4 cl + Tonic **9.50**
Mountain Gin Allgäu 4 cl + Tonic **7.50**
The Duke München 4 cl + Tonic **8.50**
Tanqueray London 4 cl + Tonic **7.50**

Absinthi
Für 2 Personen **22.80**



ALKOHOLFREIES. SAFT. WASSER.

Nittenauer Le Chauffeur alkoholfreies IPA 0,33 **4.50**
Nittenauer Lola alkoholfreies Coffee Porter 0,33 **4.50**
Hopster Hopfenlimo 0,33 **3.90**
Eizbach Cola / Kräuter 0,33 **3.90**
Spezi 0,5 **3.90**
Apfelschorle / Johannisbeerschorle 0,4 **3.90**
Brauwasser 0,5 **2.90**



PASST PERFEKT ZUM BIER.

Küche
bis 22 Uhr

Hausgemachter Weißbier-Obatzda rote Zwiebeln / Brezn 10.50 ✓

Giesinger Bräu Brotzeitbrettl Murnauer Moos Schinken / Leberwurst / Zwiebelmettwurst / Paprikawammerl / Pfefferbeißer / Grillschinken / Zungenwurst / Bergkas / Weißbier-Obatzda / Bio-Schmalz / Kren / Biergurke / Krustentreiberbrot 16.90

Hausgemachte Bratensülze rote Zwiebeln / kl. Salat / Krustentreiberbrot 11.50

Giesinger Bräu Schmiererei Bio-Griebenschmalz / Weißbier-Obatzda / Meerrettich-Frischkäse / Krustentreiberbrot 9.90

Giesinger Wurstsalat rote Zwiebeln / Krustentreiberbrot 10.90
+ Emmentaler 2.50

Ofenfrischer Schweinsbraten Dunkelbiersoße / Kartoffel- & Semmelknödel 12.90
+ Krautsalat 2.50

Hausgemachte Bockbierpflanzlerl Kartoffel-Gurkensalat / Dunkelbiersoße 14.90

Giesinger Feuertopf (Chili) Soja / viel Gemüse / Sour Cream / Krustentreiberbrot 11.50 ✓

Ziegenkäse vom Grill gem. Salat / Honig / Krustentreiberbrot 16.70 ✓

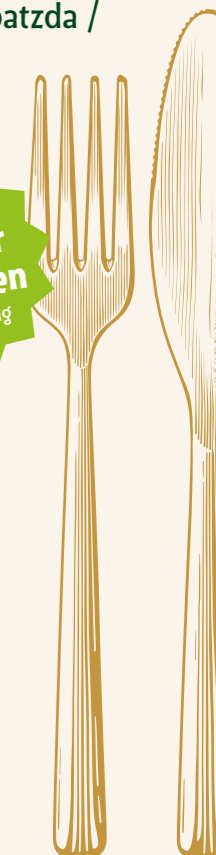
Hausgemachtes Kartoffelgulasch viel Gemüse / Sour Cream / Krustentreiberbrot 11.90 ✓

Kasspatzn abgeschmolzene Bierzwiebel / kl. Salat 14.90 ✓
+ Dunkelbiersoße 1.00

Ofenfrisch gebackener Leberkas Kartoffel-Gurkensalat 10.90

Kleine Panna Cotta 3.90

NEU:
Giesinger
Kaltschalen
→ siehe Aushang



Beilagen

kleiner Salat 3.90
Kartoffelsalat 3.90 • Brezn 1.50

FEIERN IM GIESINGER BRÄU.

Hier kommt zusammen, was zusammen gehört:
Menschen, Ambiente, Musik, Speis und Trank.
Was braucht es für eine gelungene Veranstaltung
auch mehr?

Das Giesinger Bräu könnt ihr mit allem drum und dran auch für eure Veranstaltungen mieten. Ob Tagung, Geburtstagsfeier, Firmenevent, Grillabend oder Party – wir haben insgesamt 400 Plätze für euch. Das gesamte Giesinger Bräu steht euch zur Verfügung oder auch jeder Raum einzeln. Blindverkostungen & Bierseminare, individuell auf euch abgestimmt und unter Leitung unseres Biersommeliers haben wir auch wieder im Programm. Eine kurze Anfrage per Mail an wirt@giesinger-braeu.de reicht und Martin setzt sich mit euch in Verbindung!

GLEICH HIER NOCH MITNEHMEN. Oder auf: www.giesinger-shop.de

**Weg-Bier
Erhellung**
2.80



**5+1 Pack
Erhellung**
14.00

Flaschenöffner
2.50

Steinkrug 10.00



Gläser 3.50



SCHÄNKE

Dienstag bis Samstag ab 17 Uhr

WWW.SCHAENKE.DE

Unsere Karte mit den
Allergenen findet Ihr hier:



Find here our  Menu:



STÜBERL

Dienstag bis Donnerstag 16 - 23 Uhr

Freitag und Samstag 10 - 23 Uhr

STEHAUSSCHANK AM VIKTUALIENMARKT

Dienstag bis Samstag 11 - 23 Uhr

RAMPENVERKAUF

Dienstag - Freitag 10 - 18 Uhr

Samstag 10 - 14 Uhr

WWW.GIESINGER-BRAEU.DE