



GIESINGER  BRÄU  
**Schänke**

**TRINKEN • ESSEN • TAGEN • FEIERN**

**VEREHRTER GAST ...**  
gerne kannst Du bei uns  
mit Karte bezahlen!

# SERVUS IN DER GIESINGER BRÄU SCHÄNKE.

Unsere Schänke mit Livebühne, Terrasse und eigener Küche hat so einiges zu bieten: Unsere Erhellung schwappt direkt aus einem der beiden Edelstahltanks 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!

Auf unserer Karte findet ihr zudem eine Auswahl an warmen und kalten Speisen im Giesinger Bräu Style – regional, nachhaltig und alle Eier, die wir verwenden und verarbeiten, ausschließlich in Bio-Qualität.

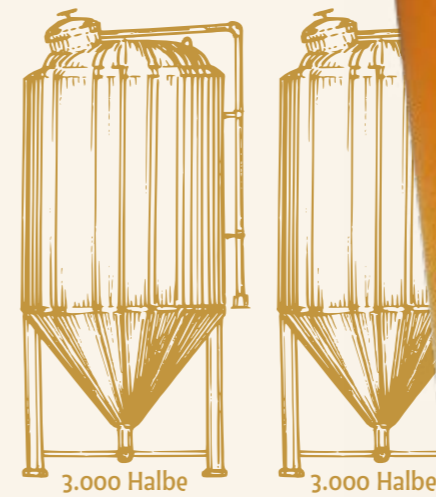
Hier kann man sich auch spontan so richtig austoben. Ohne Reservierung, unkompliziert und bunt gemischt. Prost, Giesing!

**PS: Und für eure Privat- oder Firmenveranstaltung von 15-199 Personen bietet sich die Schänke ebenfalls perfekt an – meldet euch beim Martin unter [martin@giesinger-braeu.de](mailto:martin@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 Edelstahltanks. 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**



### Die Erhellung

Alkoholgehalt: 5,3 % vol.

Unser Flaggschiff. Und mittlerweile wohl eines der beliebtesten Biere Münchens. Untergärig gebraut nach dem Reinheitsgebot von 1516. Mit Wasser aus unserem eigenen Tiefbrunnen: ein Echt Münchner Hell, also. Leuchtend goldgelb. Schmeckt. Gut. Und nach mehr. Keine Angst, wir haben genug davon im Tank.

0,5 **3.80**

# BIER SEID IHR RICHTIG.

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

## UNSERE KLASSIKER

### Das Märzen *Alkoholgehalt: 5,7 % vol.*

Die untergärige Bierspezialität gab es in der guten, alten Zeit nur zwischen März und September. Doof. Aber ab März hast halt nicht brauen dürfen, weil es keine Kühlung gab. Gut, daß es heute besser ist und es unser Märzen das ganze Jahr über gibt. Vollmundig. Mit kräftigem Antrunk. Nussig und karamellig. Ein geschichtsträchtiges Trinkerlebnis. o,5 **3.90**

### Das Weißbier *Alkoholgehalt: 5,5 % vol.*

Für uns am Wichtigsten beim Weißbier: die offene Gärung. Denn nur so bekommen wir den dichten Schaum und die deutliche Trübung so perfekt hin, wie sie bei unserem Weißbier eben sind. Samtig und vollmundig im Antrunk schnell ein Muss für den Weißbier-Trinker von Welt. o,5 **3.90**

### Das Dunkles *Alkoholgehalt: 5,3 % vol.*



Ein echtes Münchner Original. Ein bisschen undurchsichtig. Logisch. Und doch grundehrlich. Direkt und gehaltvoll. Mit fünf verschiedenen Malzsorten haben wir da was ganz besonderes gebraut. Kastanienbraun. Röstige Aromen. 13,5 °P Stammwürze. Ja: Mit unserem Dunklen haben wir die Messlatte halt wieder einen Schluck höher gehängt. o,5 **3.90**

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



Ein typisches Münchner Bier ist unser Feines Pilschen ... nicht. Und doch haben wir diese Bierspezialität für alle Bierliebhaber, die so gerne an der Isar leben, gebastelt. Naturtrüb. Mit 5,5 % Alk. Und nicht ganz so herb. Ja, das gab es noch nie. Und gibt es halt nur bei uns. Na denn Prost! o,33 **3.40**

## CRAFTIG!

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

Ein Ale. Nein: ein Rotbier. Nein: ein RotbierAle. Das ist es! Kupferfarben, obergärig. Mit dichtem, beigefarbenem Schaum und leichter Trübung. Im Geruch Aromen von Ananas und roten Früchten. Kurzum: eine Liebeserklärung an die Braukunst und den Gaumen, die jedes mal aufs Neue nach mehr schmeckt. o,33 **4.90**

### Belgian Blonde Ale *Alkoholgehalt: 6,5 % vol.*

Eine neue Geliebte für Münchner Starkbierliebhaber. Unser Belgian Blond Ale: Ein obergäriges Starkbier, goldgelb, mit 3 Malzsorten, einer Hopfensorte und einem belgischen Hefestamm eingebraut. Wir haben gehört, dass so mancher nach dem Genuss einiger Belgian Blond Ale fließend belgisch gesprochen haben soll. o,33 **4.90**

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

Schlägt ein - unser mit Lemondrop Hopfen craftig gehopft Triple ist ein Geschmackserlebnis, das in München seinesgleichen sucht. Würzig gebraut, zugleich nach Orange und Limette duftend und bis in den Nachtrunk hinein ein fantastischer Gaumenschmeichler. o,33 **5.90**

### Das Schankbier *Alkoholgehalt: 3,8 % vol.*

Weil wir schon den Namen so schön süffig finden haben wir dieses wunderbar leichte Bier gebraut. Einst das Bier zum Steuernsparen, ist unseres heute ein Bier für alle, die einfach gerne mal was Leichteres trinken wollen. Goldgelb und untergärig. Und eben schön leicht. Mit spürbarer Hopfenbittere im Antrunk und angenehm erfrischendem Trinkgefühl. o,33 **2.90**

Unser Leichtes!

### Der Sternhagel *Alkoholgehalt: 8,5 % vol.*



Diesen besonderen Nachtisch gibts nur bei uns. Ausgezeichnet. Logisch. Und schwindelerregend gut. Von so manchem Giesinger Freund liebevoll auch gerne als „der Endgegner“ bezeichnet. Denn der Sternhagel hat es in sich: sauber Stammwürze, einiges an Alkohol und einem legendär wuchtig-süßen Antrunk. o,33 **5.90**

### OBACHT – SAISONAL VERFÜGBAR

Frag einfach beim Service nach.

Doppel Alt • Simonius • Winterdoppelbock  
Federweisse • Innovator

### Unser Munique *Alkoholgehalt: 6,6 % vol.*



Nachhaltig denken wir schon immer. Logisch also, dass wir die Initiative ergriffen, als es galt 1845 verschiedene Hopfen-Zuchtstämme, die auf einem Feld versuchsweise angebaut wurden, vor ihrer Vernichtung zu retten. Unser Munique ist das Ergebnis. Ein heller Bock und hopfiger Geheimtipp. o,5 **4.90**

# Eisbock

ca. 6 cl, 3 – 4 Personen, **22.50**  
ca. 16 cl, 6 – 8 Personen, **32.50**



## ALLES ANDERE.

### KLAR. SÜSS.

Haselnuss / Obstler / Marille 2 cl 3.90

Alte Birne 2 cl 4.50

### VOLL RETRO.

Rüscherl 2.80 / 4x 10.00

Jägermeister 2 cl 2.80 / 4x 2 cl 10.00

Goaßnmass 1,0 11.00 / 3,0 33.00

Laterndlmass 1,0 11.00 / 3,0 33.00

Jacky Cola 7.90

Jeden Freitag  
9.00 / 27.00



### TROCKEN. PRICKELND. SPRITZIG.

Grüner Veltliner Müller / Kremstal 0,2 5.40 / 0,5 12.50

Zweigelt Münzenrieder / Burgenland 0,2 5.70 / 0,5 13.00

Weinschorle 0,33 4.30 / 0,5 6.90

Aperol Sprizz 7.50

Asbach Rosé Tonic 7.90

### GIN. TONIC.

Mountain Gin 4 cl + Tonic 7.90

The Duke 4 cl + Tonic 8.90

Tanqueray 4 cl + Tonic 7.90

*Ginsinger*  
Hopfen. Gin. Logisch.  
4 cl + Tonic 11.90



### 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 10.90 ✓

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

Hausgemachte Bratensülze rote Zwiebeln / kl. Salat / Krustentreiberbrot 11.90

Giesinger Bräu Schmiererei Bio-Griebenschmalz / Weißbier-Obatzda / Meerrettich-Frischkäse / Krustentreiberbrot 11.90

Ofenfrischer Schweinsbraten Dunkelbiersoße / Kartoffel- & Semmelknödel 12.90  
+ Krautsalat 2.90

Hausgemachte Bockbierpflanzerl Kartoffel-Gurkensalat / Dunkelbiersoße 14.90

Giesinger Feuertopf (Chili) Bio-Soja / viel Gemüse / Sour Cream / Krustentreiberbrot 12.90 ✓

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

Kleine Panna Cotta inkl.  6.90

### Beilagen

kleiner Salat 3.90 • Kartoffelsalat 3.90 • Krautsalat 3.90  
Zwei Knödel mit Soße 5.90 • Brotkorb 2.90 • Brezn 1.50

Bei allen Gerichten  
verzichten wir selbstver-  
ständlich zu 100% auf  
Geschmacksverstärker!



# JETZT WIEDER 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?

Unsere Räumlichkeiten in Giesing und auch im neuen Werk 2 in der Lerchenau könnt ihr mit allem drum und dran auch für eure Veranstaltungen mieten. Ob Tagung, Geburtstagsfeier, Firmenevent, Grillabend oder Party – wir haben bis zu 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 [martin@giesinger-braeu.de](mailto:martin@giesinger-braeu.de) reicht und Martin setzt sich mit euch in Verbindung!

**GLEICH HIER NOCH MITNEHMEN. Oder auf: [www.giesinger-shop.de](http://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](http://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 11 - 23 Uhr

Sonntag 11 - 17 Uhr

## STEHAUSSCHANK AM VIKTUALIENMARKT

Dienstag bis Samstag 14 - 23 Uhr

## RAMPENVERKAUF

Giesing + Werk2

Dienstag - Freitag 10 - 18 Uhr

Samstag 10 - 14 Uhr

[WWW.GIESINGER-BRAEU.DE](http://WWW.GIESINGER-BRAEU.DE)