



LASS ES DIR SCHMECKEN.

Nachhaltigkeit, maximale Regionalität und Transparenz bleiben die bestimmenden Themen für uns.

So kommt unser Schweinefleisch vom Bauern Adlberger aus Anzing. Die Tiere leben hier auf Stroh im Außenklimastall mit viel Freilauf. Das Rindfleisch, aus artgerechter Haltung, kommt vom Bauern Sepp aus Kirchheim und vom Bauern Oberhauser aus München-Aubing. Unser Hausmetzger Holzner aus Pliening beliefert uns mit handwerklich hergestellter Wurst vom Strohschwein. Selbstverständlich ohne Geschmacksverstärker und ohne künstliche Konservierungsstoffe. Die Enten bekommen wir vom Freiland-Geflügelhof Lugeder aus Altötting, unsere Hendl vom Freiland-Geflügelhof Gerlmaier aus Forstern.

Kartoffeln beziehen wir ganzjährig vom Hatzlhof aus Esting, der seit 1999 ein zertifizierter Bioland-Betrieb ist. Auch unsere Eier kommen ausschließlich aus kleinbäuerlichen Bio-Betrieben im Landkreis Erding. Das beginnt beim Ei zur Brotzeit, geht weiter bei den hausgemachten Teigwaren und auch in der Panade Eures Schnitzels ist zu 100% Bio-Ei verarbeitet. Logisch.

Fleischlose Klassiker und moderne Interpretationen findet Ihr ebenso, achtet auf und .

Herzlich willkommen & eine gute Zeit im Giesinger Bräu

Euer Steffen

Wir sind mit der höchsten Prämierung (drei Rauten) ausgezeichnet und zertifiziert vom DEHOGA Bayern e.V. und dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.



VORSPEISEN & SUPPE

Hausgemachte Rinderkraftbrühe

mit feinen Pfannkuchenstreifen 6.90

Sommerlicher Glasnudelsalat

mit Chilli-Limetten-Marinade, dazu marktfrisches Gemüse und mit Sesam & Koriander garniert 13.90

Originalrezept aus Thailand von unseren Köchen Thin & Bobby

Tartar vom oberbayerischen Rind

- Frisch durchgelassen und mit traditionellen Zutaten -

dazu ein Bio-Eigelb, rote Zwiebeln, Sardellen und Kapern, serviert mit unserer Treberkruste vom Bäcker Seidl zum selbst anmachen 21.90

Gibts auch als kleinere Portion 18.90

GIESINGER BRÄU KLASSIKER

Ochsenlende im Ganzen (600 Gramm Rohgewicht)

Bei großem Hunger oder auch für 2

Hochwertiges, lang gereiftes Rindfleisch aus artgerechter Haltung und direkt aus unserer Region.

mit gegrillten Bio-Kartoffeln und gesundem, saisonalem Grillgemüse, serviert mit unserem Weißbier-Rucola-Dip 75.00

Großer marktfrischer Salat

- wechselnder, saisonaler und der Jahreszeit entsprechender Mix - Blatt- und Zupfsalate, regionales Rohkostgemüse, geröstete Kerndl und knusprige Croutons. Dazu unsere Treberkruste vom Bäcker Seidl

- mit Ziegenkäse in der Malzkruste & Thymianhonig 22.90
- mit gebratener Brust vom oberbayerischen Freiland-Hendl 22.90
- mit veganen Pflanzlerl und Sweet Chilli-Dressing 21.90

Geschnetzelte Spanferkelleber

mit kräftiger Balsamico-Soße, geschmorten Bierzwiebeln und Dunstapfeln, dazu Bio-Bratkartoffeln 17.90

Giesinger Wirtshauspfandl (ab 2 Personen)

Knusprige Ente vom Lugeder Hof, Schweinsbraten vom Strohschwein und unsere Bierbratwurst vom Hausmetzger, serviert mit 2erlei Knödel, hausgemachtem Apfelblaukraut und kräftiger Dunkelbiersoße 28.90 p.P.

Zwiebelrostbraten vom oberbayerischen Rind

- Hochwertiges Rindfleisch aus unserem direkten Umland -

von der lang gereiften Lende und mit hausgemachtem Trebersenf mariniert. Dazu gibt's geschmortes Wurzelgemüse, kräftige Bierzwiebeln, Bio-Bratkartoffeln und a feine Rotweinssoße 31.90

Original Wiener Schnitzel

- vom bayerischen Kalb und aus der Hüfte geschnitten -

goldbraun gebacken und serviert mit Kartoffel-Gurkensalat, handgerührten Preiselbeeren & unbehandelter Bio-Zitrone 28.90

Schweinsbraten vom Strohschwein

- Regional, aus artgerechter Haltung und täglich ofenfrisch -

mit kräftiger Dunkelbiersoße und Kartoffel- & Semmelknödel, wahlweise serviert mit hausgemachtem Apfelblaukraut oder feinem Krautsalat mit Speck 18.90



BROTZEIT & PERFEKT ZUM BIER

Hausgemachter Weißbier-Obatzda

aus Coburger Brie, Limburger, rahmigem Frischkäse und verfeinert mit mildem Paprika. Serviert mit roten Zwiebeln, Radieserl und einer reschen Bio-Brezn 11.90 ✓

Wirtshausbrettl

- 100% regional und garantiert ohne Geschmacksverstärker von unserem Hausmetzger und der Andechser Bio-Käserei -

Geräucherter Schinken & Leberkas vom Strohschwein, würzige Strohschwein-Pfefferbeißer, gereifter Andechser Bio-Bergkäse, unser Weißbier-Obatzda, frischer Radi & Kren und ein gekochtes Bio-Ei, dazu gibt's unsere Treberkruste vom Bäcker Seidl 18.90



Giesinger Wurstsalat

von der Strohschwein-Regensburger mit Essiggurken und roten Zwiebeln, dazu unsere Treberkruste vom Bäcker Seidl 13.90 + Andechser Bio-Bergkäse 2.90

WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS



inkl. Stamperl
Alte Birne von der
Allgäu Brennerei

Buttermilch-Limetten Mousse ✓

mit frischen Beeren 9.90

Unser Bio-Kaiserschmarrn ✓

verfeinert mit Mandeln und Rosinen, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster 16.90

BEILAGEN

Bio-  2.90 • Brotkorb 3.50
Kleiner, marktfrischer Salat mit Buttermilchdressing 5.50

Für die Bio-Speisen sind wir zertifiziert durch:
DE-ÖKO-037 Kontrollstelle.
Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.



Beilagenänderung 1.50

FLEISCHLOS MAL ANDERS

Greenforce Burger ✓

mit hausgemachter Brauhaussoße, Andechser Bio-Gouda, frischem Rucola, Gurken und Tomaten im Weizenbun, serviert mit Bio-Kartoffelspalten und BBQ-Soße 19.90

gerne auch vegan ohne Bio-Gouda möglich 

Wirtshausbrettl vegetarisch ✓

- mit ausgewählten vegetarischen und veganen Schmankerl, garantiert ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffen -

Unser Weißbier-Obatzda, veganer Paprikaaufstrich, gereifter Andechser Bio-Bergkäse, vegane Pflanzlerl, frischer Radi & Kren und ein gekochtes Bio-Ei, dazu gibt's unsere Treberkruste vom Bäcker Seidl 18.90

Geschnetzeltes „Giesinger Style“

- 100% pflanzlich und ohne künstliche Aromen und Farbstoffe -
auf Bio-Sojabasis mit rauchiger BBQ-Creme, dazu Bio-Kartoffelspalten und knuspriges Karottenstroh 17.90

Giesinger Kasspatzn ✓

- mit würzigem Andechser Bio-Bergkäse -

Hausgemachte und handgeschabte Bio-Spätzle, verfeinert mit Alpenrahm, dazu abgeschmolzene Bierzwiebeln und ein kleiner, marktfrischer Salat 18.90

Giesinger Berg-Knödel ✓

aus Kichererbsen und roter Beete mit feinem Paprikaragout, würzigen Biobergkäse-Chips und knusprigem Karottenstroh 17.90

MAL RICHTIG TIEF IN DEN TANK SCHAUEN?

Das geht. Bei der Giesinger Bräu Brauereiführung.

In unserem Werk2 in der Lerchenau brauen wir ordentlich Bier. Logisch. Wenn Du magst, komm vorbei und überzeug Dich selbst. Schau uns über die Schultern. Wir zeigen Dir gern, wie's Giesinger brauen geht:



WIRTSCHAUS

Dienstag bis Freitag 16 - 23 Uhr
Samstag 11 - 23 Uhr

SCHÄNKE

Dienstag bis Samstag 18 - 1 Uhr

RAMPENVERKAUF

Giesing
Dienstag bis Freitag 10 - 18 Uhr
Samstag 10 - 14 Uhr

Werk2
Mittwoch bis Samstag 10 - 18 Uhr

STEHAUSSCHANK

Virtualienmarkt
Dienstag bis Freitag ab 14 Uhr (Winter)
Dienstag bis Freitag ab 11 Uhr (Sommer)
Samstag ab 11 Uhr

Sendling/Maxvorstadt
Dienstag bis Samstag 16 - 0 Uhr

Glockenbach
Dienstag bis Samstag 17 - 0 Uhr
Universität
Montag bis Samstag ab 17 Uhr

Unsere Karte mit den
Allergenen findet Ihr hier ->



Find here our Menu in



WIR MACHEN VIELES FÜR DICH MÖGLICH, FRAG UNS EINFACH.