





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 Franz 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 Lügeder aus Altötting. 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 Stefan

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 & SUPPEN

Hausgemachte Rinderkraftbrühe

wahlweise mit feinen Pfannkuchenstreifen
oder handgedrehtem Leberknödel 6.90

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 17.90

Karamellisierter Ziegenkäse

mit aromatischem Rote Beete-Salat & marinierten Kichererbsen,
dazu frischer Meerrettich und Rucola 14.90



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 unsem Weißbier-Rucola-Dip 75.00

Geschnetzelte Spanferkelleber

mit kräftiger Balsamico-Soße, geschmorten Bierzwiebeln und
Dunstäpfeln, dazu unser Kartoffelschmarrn 17.90

Feines Gulasch vom Ebersberger Hirsch

mit gebratenen Schwammerl, dazu handgeschabte Bio-
Spinatspätzle, hausgemachtes Apfelblaukraut und kaltgerührte
Preiselbeeren 26.90

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

Giesinger Wirtshauspfandl (ab 2 Personen)

Knusprige Entenkeule vom Lügeder Hof, unser Schweinsbraten vom
Strohschwein und eine deftige Wildbratwurst vom Hausmetzger,
serviert mit 2erlei Knödel, hausgemachtem Apfelblaukraut und
kräftiger Dunkelbiersoße 28.90 p.P.

Portion knusprige Freiland-Ente

- Vom Geflügelhof Lügeder aus Altötting -
serviert mit hausgemachtem Apfelblaukraut, zwei
Kartoffelknödel und kräftiger Entensoße 23.90



Original Wiener Schnitzel

- vom bayerischen Kalb und aus der Hüfte geschnitten -
goldbraun gebacken und serviert mit Bio-Bratkartoffeln,
handgerührten Preiselbeeren & unbehandelter Bio-Zitrone 27.90

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



vegetarisch vegan

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

Unser Wirtshausbrett!

ANDECHSER NATUR

- 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-Bergkas, unser Weißbier-Obatzda, frischer Radi & Kren und ein gekochtes Bio-Ei, dazu gibt's unsere Treberkruste vom Bäcker Seidl 17.90

WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS



inkl. Stamperl Alte Birne von der Allgäu Brennerei

Braumalz Tiramisu

mit Apfel-Zimt Confit 9.90

Unser Bio-Kaiserschmarrn

verfeinert mit Mandeln und Rosinen, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster 16.90

SPEZIELLES VOM FASS

findet Ihr jede Woche neu auf unserer Wochenkarte.



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



FLEISCHLOS MAL ANDERS

Greenforce Burger

GREENFORCE

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

Geschnetzeltes „Giesinger Style“

- 100% pflanzlich und ohne künstliche Aromen und Farbstoffe - auf Bio-Sojabasis mit rauchiger BBQ-Creme, dazu Rüscherl-Nudeln mit hausgemachtem Kräuterpesto 17.90

Giesinger Kasspatzn

ANDECHSER NATUR

- mit würzigem Andechser Bio-Bergkas -

Hausgemachte und handgeschabte Bio-Spätzle, verfeinert mit Alpenrahm, dazu abgeschmolzene Bierzwiebeln und ein kleiner, marktfrischer Salat 17.90

Bio-Ofenkartoffel

mit hausgemachtem, saisonalem Dip und serviert mit gemischten, marktfrischen Blattsalaten & gebratenen Schwammerl 15.90

BEILAGEN

Bio- 2.90 • Brotkorb 3.50
Kleiner, marktfrischer Salat mit Buttermilchdressing 4.90

Beilagenänderung 1.50

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



Unsere Karte mit den Allergenen findet Ihr hier ->

SCHÄNKE

Dienstag bis Samstag 18 - 1 Uhr



Find here our Menu in

STEHAUSSCHANK

Viktualienmarkt
Dienstag bis Freitag ab 16 Uhr
Samstag ab 11 Uhr
Sendling
Dienstag bis Samstag 16 - 0 Uhr
Maxvorstadt
Dienstag bis Samstag 16 - 0 Uhr

RAMPENVERKAUF

Giesing
Dienstag bis Freitag 10 - 18 Uhr
Samstag 10 - 14 Uhr
Werk2
Donnerstag bis Samstag 10 - 18 Uhr

WIR MACHEN VIELES FÜR DICH MÖGLICH, FRAG UNS EINFACH.