





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 aus unserer direkten Umgebung - vom Bauer Sepp aus Kirchheim, vom Bauer Kaiser aus Ottersberg und vom Bauer 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 renommierten Freiland-Geflügelhof Lugeder 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 Sepp



VORSPEISEN & SUPPEN

Hausgemachte Rinderkraftbrühe

wahlweise mit feinen Pfannkuchenstreifen oder hausgemachtem Leberknödel 6.90

Cremesuppe von der Bio-Kartoffel

mit frischem Lauch und knusprigen Treberbrotcroutons 6.90

Lauwarmer bayerischer Apfel

gefüllt mit würzigem Ziegenkäse, dazu geröstete Haselnüsse und serviert mit marktfrischen Zupfsalaten, unserem Buttermilchdressing und Bio-Brezn Chips 17.90

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 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

Bayerische Spanferkelleber

geschnetzelt, mit kräftiger Balsamico-Soße, geschmorten Bierzwiebeln und Dunstapfeln, serviert mit Kartoffel-Rauchpaprika-Stampf 17.90

Filet vom heimischen Saibling

Chiemgaukorn

kross auf der Haut gebraten, mit Rucola-Urkornsoße, geschmorten Kirschtomaten und feinem Weißbier-Meerrettich Schaum 27.90

Giesinger Wirtshauspfandl (ab 2 Personen)

Knusprige Entenkeule vom Lugeder Hof, unser Schweinsbraten vom Strohschwein und eine deftige Wildbratwurst 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 eine feine Rotweinsauce 31.90

Portion knusprige Freiland-Ente

- Vom Geflügelhof Lugeder aus Altötting -

serviert mit hausgemachtem Apfelblaukraut, zwei Kartoffelknödel und kräftiger Entensoße 24.90



Original Wiener Schnitzel

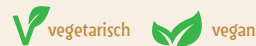
- Vom bayerischen Kalb und aus der Hüfte geschnitten -

goldbraun gebacken und serviert mit Bio-Bratkartoffeln, 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



FLEISCHLOS MAL ANDERS

Veganer Zwiebelrostbraten planted.steak

mit geschmortem Wurzelgemüse, gepickelten Peperoni und kräftigen Bierzwiebeln, serviert mit Kartoffel-Rauchpaprika-Stampf und hausgemachter BBQ-Creme 23.90

Geschnetzeltes „Giesinger Style“

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

Rucola-Urkornsotto

mit original Burrata di Bufala, frittiertem Rucola, geschmorten Kirschtomaten und gerösteten Haselnüssen 17.90

Wirtshausbrettl vegetarisch

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

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

Greenforce Burger



mit hausgemachter Brauhaussoße, frischem Rucola, Gurken und Tomaten im rustikalem Weizenbun, serviert mit Bio-Kartoffelspalten und BBQ-Soße 18.90

Mit Andechser Bio-Gouda +2.90

Giesinger Kasspatzn



- Mit würzigem Andechser Bio-Bergkas -

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

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



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-Bergkas, unser Weißbier-Obatzda, frischer Radi & Kren und ein gekochtes Bio-Ei, dazu gibt's unsere Treberkruste vom Bäcker Seidl 18.90

WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

Hausgemachtes Braumalz-Tiramisu

im Glas serviert, dazu Apfel-Zimt Ragout 9.90

Unser Bio-Kaiserschmarrn

verfeinert mit Mandeln und Rosinen, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster 14.90

BEILAGEN

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

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 überzeuge 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

Universität

Montag bis Samstag ab 17 Uhr

Unsere Karte mit den Allergenen findet Ihr hier ->



Find here our Menu in



Unsere Bio-Zutaten und deren Produzenten findet Ihr hier ->



WIR MACHEN VIELES FÜR DICH MÖGLICH, FRAG UNS EINFACH.