



LASS ES DIR SCHMECKEN.

Willkommen im Giesinger Bräu – schön, dass du da bist – atme durch, jetzt wird's guad.

Ob mit großem Hunger oder nur auf a kühles Helles – bei uns bist du richtig. **Regional, nachhaltig & ehrlich** – weil's besser schmeckt, wenn man weiß, wo's herkommt:

- Fleisch vom **Strohschwein & Simmentaler Rind** aus **artgerechter Haltung** von **kleinbäuerlichen Betrieben** aus dem Alpenvorland
- **Wurstwaren** von der Landmetzgerei Gassner aus Amerang – **handgemacht wie früher**
- Enten aus **Freilandhaltung** vom Lugeder Hof in Altötting
- **Regionaler Fisch** aus **nachhaltiger Zucht** von der Köppelmühle in Markt Schwaben
- Kartoffeln vom **Bioland-Hof Hatzlhof** in Esting
- Eier aus **Bio-Betrieben** im Landkreis Erding

Ohne Schnickschnack: keine Geschmacksverstärker, keine künstlichen Konservierungsstoffe – **nur echter Geschmack**. Logisch. Lust auf was Pflanzliches mit ganz schön viel Geschmack? Einfach aufs oder Symbol achten.

Lass's dir schmecken und schau wieder vorbei!

Euer Steffen



Für die Bio-Speisen sind wir zertifiziert durch: DE-ÖKO-037 Kontrollstelle

VORNEWEG

Kräftige Tafelspitzbrühe

wahlweise mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen oder handgedrehtem Leberknödel 5.90

Hausgemachte Süßkartoffel-Suppe

mit knusprigen Sellerie-Chips 5.90

Vitello Bavaria

Zartes Kalbfleisch, hauchdünn aufgeschnitten, serviert mit cremiger Brauhaus-Creme, frischen Kräutern, knusprigen Brezn-Chips und kleinem Salatbouquet 18.90

Tartar vom oberbayerischem Rind

- Frisch durchgelassen und mit traditionellen Zutaten - Bio-Eigelb, rote Zwiebeln, Sardellen, Kapern, mit Treberkruste vom Bäcker Seidl zum selbst anmachen 20.90



GIESINGER WIRTSHAUSKLASSIKER

Portion knusprige Freiland-Ente

- Vom **Geflügelhof Lugeder** aus Altötting - mit hausgemachtem Apfelblaukraut, zwei Kartoffelknödel und kräftiger Soße 23.90



Rosa gebratene Rinderlende von der oberbayerischen Färse

- Hochwertiges Rindfleisch aus dem Alpenvorland - lang gereift und mit hausgemachtem Trebersenf mariniert. Dazu gibt's geschnittenes Marktgemüse, kräftige Bierzwiebeln, abgebrünte **Bio-Minikartoffeln** und a feine Thymian-Rotweinsoß 28.90



Leber vom bayerischen Strohschwein

geschnetzelte, mit kräftiger Balsamico-Soße, geschnittenes Bierzwiebeln und Dunst-Äpfeln, serviert mit **Bio-Kartoffel-Rauchpaprika-Stampf** 17.90

Marktfrischer Salat

- wechselnder, saisonaler und der Jahreszeit entsprechender Mix - Blatt- und Zupfsalate, regionales Rohkostgemüse & geröstete Kichererbsen. Dazu unsere Treberkruste vom Bäcker Seidl 11.90
 • mit gefülltem Obatzda-Bratapfel und Zwetschgen + 9.90
 • mit Quinoa-Grünkohlstrudel und Blaukraut-Dressing + 7.90
 • mit gegrilltem Saiblingsfilet von der Köppelmühle + 12.90

Bachsablingsfilet vom Grill

- von der Köppelmühle aus Markt Schwaben - kross auf der Haut gebraten, mit **Bio Kartoffel-Rauchpaprika-Stampf**, feiner Weißbiersoße und gedünsteten Streifen vom Marktgemüse 25.90



Giesinger Wirtshauspfandl (ab 2 Personen)

Knuspriges Stückel Ente vom Lugeder Hof, Schweinsbraten vom Strohschwein und Wildbratwürste vom Hausmetzger, serviert mit 2 Kartoffelknödel, hausgemachtem Apfelblaukraut und kräftiger Dunkelbiersoße 26.90 p.P.

Original Wiener Schnitzel

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



Schweinsbraten vom Strohschwein

- Regional, aus artgerechter Haltung und täglich ofenfrisch - mit kräftiger Dunkelbiersoße, hausgemachtem Apfelblaukraut und zwei Kartoffelknödel 17.90

Feines Gulasch vom Chiemgauer Hirsch

mit handgerollten Servietten-Knödel, dazu speckiger Rosenkohl, hausgemachtes Apfelblaukraut und kaltgerührte Preiselbeeren 26.90

TIPP

FLEISCHLOS MAL ANDERS

Veganer Rostbraten

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

planted.

mit hausgemachter Brauhaus Creme, frischem Rucola, Gurken und Tomaten im rustikalem Weizenbun, serviert mit Bio-Kartoffelpalten und BBQ-Soße 18.90 
Mit Andechser Bio-Gouda +2.90 

GREEN FORCE

Geschnetzeltes "Giesinger Style" BOONIAN

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

Brotzeitbrett vegetarisch

- ausgewählte vegetarische und vegane Schmankerl, garantiert ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffen - Original Obatzda, veganer Paprika Aufstrich, gereifter Andechser Bio-Bergkas, vegane Pflanzerl, frischer Radi & Kren und ein gekochtes Bio-Ei, dazu gibt's unsere Treberkruste vom Bäcker Seidl 17.90 

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 

ANDECHSER NATUR

Beilagen

Bio- 2.50 • Brotkorb 3.50

Kleiner, marktfrischer Salat mit Buttermilchdressing 5.50

ANDECHSER NATUR

BROTZEIT UND PERFEKT ZUM BIER

Wildbratwurst vom Hausmetzger

3 Stück vom Grill, serviert mit Blaukraut, speckigem Rosenkohl, frischem Kren und unserer Treberkruste vom Bäcker Seidl 16.90

Original Obatzda

aus Coburger Brie, Limburger, Rahmigem Frischkäse und verfeinert mit mildem Paprika. Serviert mit roten Zwiebeln, Radiesel und einer reschen Bio-Brezn 12.90 

Brotzeitbrett

- 100 % regional und garantiert ohne Geschmacksverstärker von unserem Hausmetzger und der Andechser Bio-Käserei - Mild geräucherter Schinken & Leberkas vom Strohschwein, würzige Strohschwein-Pfefferbeißer, gereifter Andechser Bio-Bergkas, Original Obatzda, frischer Radi & Kren und ein gekochtes Bio-Ei, dazu gibt's unsere Treberkruste vom Bäcker Seidl 17.90

WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

Unser Bio-Kaiserschmarrn - Espresso inkl. -
verfeinert mit Mandeln und Rosinen, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster 14.90 

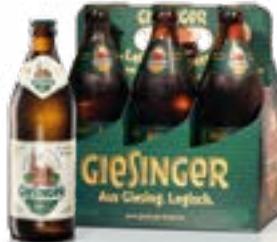
Giesinger Kracherl-Eis

von unserem Cola-Mix mit hausgemachtem Schoko-Soufflé und fruchtigem Beerenragout 9.90 

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.

www.giesinger-shop.de

Shopping beim Giesinger Bräu ist eine köstliche Angelegenheit. Vom Bier bis zum Souvenir. Gleich zum Mitnehmen oder online entdecken.



Weg-Bier Erhellung oder Münchner Hell 3.50 5+1 Pack 17.50

WIRTSHAUß

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

SCHÄNKE

Mittwoch bis Samstag 18 - 1 Uhr

MAL RICHTIG TIEF IN DEN TANK SCHAUEN?

Im Werk2 - Bei der Giesinger Bräu Brauereiführung. Logisch.

In der Lerchenau brauen wir ordentlich Bier.
Komm vorbei und überzeug Dich selbst.
Schau uns über die Schultern. Wir zeigen Dir,
wie's Giesinger brauen geht.



RAMPENVERKAUF

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

Werk2 - In der Lerchenau
Mittwoch bis Samstag 10 - 18 Uhr



Unsere Karte mit den Allergenen findet Ihr hier →



Our Menu in
 →



Für die Bio-Speisen sind wir
zertifiziert durch:
DE-ÖKO-037 Kontrollstelle.

← Unsere Bio-Zutaten
und deren Produzenten
findet Ihr hier.