GIESINGER BRÄU

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 V oder Symbol achten.

Lass's dir schmecken und schau wieder vorbei!

Euer Steffen

AUSGEZEICHNETE BAYERISCHE KÜCHE

AUSGEZEICHNETE BIERKULTUR

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

BIO nach EG-Öko-Verordnung

VORNEWEG

Kleine kräftige Tafelspitzbrühe
wahlweise mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen oder handgedrehtem Leberknödel 4.90

Süßkartoffel-Süppchen
Cremige Suppe mit knusprigen Sellerie-Chips 4.90

Vitello Bavaria
Zartes Kalbfleisch, hauchdünn aufgeschnitten, serviert mit cremiger Brauhaus-Creme, frischen Kräutern, knusprigen Brezn-Chips und kleinem Salatbouquet 19.90

Tartar vom oberbayerischem Rind
- Frisch durchgelassen und mit traditionellen Zutaten -
Bio-Eigelb, rote Zwiebeln, Sardellen, Kapern, mit Treberkruste vom Bäcker Seidl zum selbst anmachen 21.90

V vegetarisch vegan

GIESINGER WIRTSHAUSKLASSIKER

Portion knusprige Freiland-Ente
- Vom Geflügelhof Lugeder aus Altötting -
mit hausgemachtem Apfelblaukraut, zwei Kartoffelknödel und kräftiger Soße 25.90

Rosa gebratene Rinderlende von der oberbayerischen Färse
- Hochwertiges Rindfleisch aus dem Alpenvorland -
lang gereift und mit hausgemachtem Trebersenf mariniert. Dazu gibt's geschmortes Marktgemüse, kräftige Bierzwiebeln, abgebräunte Bio-Minikartoffeln und a feine Thymian-Rotweinsoß 29.90

STROHSCHWEIN

Leber vom bayerischen Strohschwein
geschnetzelt, mit kräftiger Balsamico-Soße, geschmorten 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 V

- mit gefülltem Obatzda-Bratapfel und Zwetschgen + 9.90 V
- mit Quinoa-Grünkohlstrudel und Blaukraut-Dressing + 7.90
- mit gegrilltem Saiblingsfilet von der Köppelmühle + 12.90

Bachsaiblingsfilet 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 27.90

Giesinger Wirtshauspfandl (ab 2 Personen)
Knuspriges Stückerl Ente vom Lugeder Hof, Schweinsbraten vom Strohschwein und Wildbratwürste vom Hausmetzger, serviert mit 2 Kartoffelknödel, hausgemachtem Apfelblaukraut und kräftiger Dunkelbiersoße 28.90 p.P.

Original Wiener Schnitzel
- Vom Chiemgauer Kalb und aus der Hüfte geschnitten -
goldbraun gebacken, serviert mit Bio-Bratkartoffeln, handgerührten Preiselbeeren & unbehandelter Bio-Zitrone 28.90

STROHSCHWEIN

Schweinsbraten vom Strohschwein
- Regional, aus artgerechter Haltung und täglich ofenfrisch -
mit kräftiger Dunkelbiersoße, hausgemachtem Apfelblaukraut und zwei Kartoffelknödel 19.90

Feines Gulasch vom Chiemgauer Hirsch
mit handgerollten Servietten-Knödel, dazu speckiger Rosenkohl, hausgemachtes Apfelblaukraut und kaltgerührte Preiselbeeren 26.90

TIPP

GIESINGER BRÄU

vegetarisch vegan

FLEISCHLOS MAL ANDERS

Veganer Rostbraten planted.
mit geschmortem Wurzelgemüse, gepickelten Peperoni und kräftigen Bierzwiebeln, mit Bio-Kartoffel-Rauchpaprika-Stampf und hausgemachter BBQ-Creme 24.90

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

Geschnetzeltes "Giesinger Style" BOONIAN
- 100% pflanzlich, ohne künstliche Aromen und Farbstoffe -
mit rauchiger BBQ-Creme, dazu Bio-Kartoffelspalten und knuspriges Karottenstroh 18.90

Brotzeitbrettl 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 18.90

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 18.90

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, Radieserl und einer reschen Bio-Brezn 12.90

Brotzeitbrettl ANDECHSER NATUR
- 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 18.90

WAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

Unser Bio-Kaiserschmarrn
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 10.90

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

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.

WO GIBT'S DENN SOWAS?

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**

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.

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

SCHÄNKE
Mittwoch bis Samstag 18 - 1 Uhr

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.