Giesinger
BRÄU
MÜNCHEN

GETRÄNKEKARTE

Genuss Bayern

Ausgezeichnete
Bierkultur

WEIL WIR ES LIEBEN.



Dass wir jede Menge gutes – sogar ausgezeichnetes – Bier brauen, dürfte wohl nix Neues sein. Schließlich machen wir das schon ein paar Jahre. Unser Anspruch dabei: das Beste aus unseren wertvollen Rohstoffen zu machen. Dafür setzen wir auf Münchner Brautradition, echtes Handwerk und sorgfältig ausgewählte Zutaten. Nachhaltige Erzeugung und kurze Transportwege sind uns wichtig. Und unser Reinheitsgebot kennt keine Kompromisse.

Münchner Helles, Weißbier, Dunkles, Märzen und verschiedene Bockbiere gehören zu unserem Sortiment. Dazu kommen saisonale Spezialitäten und eine kleine, feine Craftbier-Linie. Alkoholfreies und bestie - Cola Mix runden das Angebot ab. Für obergärige Biere wie unsere Weißbierspezialitäten nutzen wir offene Gärtanks.

Je nach Biersorte verwenden wir unterschiedliche Malz- und Hopfensorten, mehrere Hefestämme und bewährte Brau- und Gärverfahren. So bekommt jedes Bier seinen eigenen Charakter. Unsere Biere sind frisch und mit Leidenschaft gebraut. Versprochen.

Euer Steffen



Bierprobe

3 x 0,1 vom Fass
nach Wahl **7.90**

ORIGINAL MÜNCHNER BRAUKUNST.

Dank unseres eigenen Tiefbrunnens im Münchner Stadtgebiet brauen wir Echt Münchner Bier – und dürfen es auch so nennen. Das dürfen nur sieben Brauereien. Wir sind vielleicht sogar die Brauerei, die das Beste daraus macht. Probiert unser Echt Münchner Hell und unsere Bierspezialitäten. Logisch.



Echt Münchner Hell

Stammwürze: 11,9 °P
Alkoholgehalt: 5,1 % vol.

Original Münchner Hell filtriert aus Münchner- Wasser & Luft und höchster Braukunst. Ein Bier, das man gut und gerne zu jeder Gelegenheit trinkt. Was als Traum in der Garage 2006 begann, ist heute Realität: Wir sind eine von nur sieben Brauereien, die ein Münchner Hell brauen dürfen und die jüngste Brauerei seit 1634! – Hell Yeah! Dieses Bier ist der Beweis, daß es sich lohnt seinen eigenen Weg zu gehen.

0,5l **4.70**

Unser naturtrüber Klassiker



Erhellung

Stammwürze: 12,5 °P
Alkoholgehalt: 5,3 % vol.

Mittlerweile wohl eines der beliebtesten Biere Münchens: Unser unfiltriertes Helles. Mit Wasser aus unserem eigenen Tiefbrunnen. Unser Flaggschiff. Leuchtend goldgelb. Mit kompaktem, weißem Schaum und leichter Trübung. Seine Fans freuen sich auf frisches Hopfenaroma, den vollmundigen Antrunk und das geschmeidige Mundgefühl. Rein damit! Ins Regal. Und in die Kühlung. Denn eines kann man auch immer gleich naschen.

0,5l **4.70**

SPEZIELL SPEZIELLES.

„Des hamma mir fei scho immer so gmacht!“ Gilt am Stammtisch – aber im Glas darf’s Abwechslung sein. Mit Giesinger Freiheit, Naturradler Alkoholfrei und Giesingers bestie Cola-Mix gibt’s vollen Geschmack auch alkoholfrei. Wer auf weniger Umdrehungen setzt, greift zum Radler oder zu unserem Schankbier mit nur 3,8 % vol. Hauptsache, es schmeckt. Und zwar gscheid.



Giesinger Freiheit

Stammwürze: 6,3 °P
Alkoholgehalt: < 0,5 % vol.

Noch vor ein paar Jahren hätten wir nicht gedacht, jemals ein alkoholfreies Bier zu brauen, aber die Nachfrage danach ist enorm. Und wir wären nicht Giesinger Bräu, wenn wir die Sache nicht sehr ernst nehmen würden. Denn wir wollten nicht einfach nur ein alkoholfreies Bier brauen, damit wir eines haben, sondern eines, das auch verdammt gut schmeckt. Und sich ebenso gut verkauft. Also: Nimm dir die Freiheit. Wir haben sie uns ja auch genommen – Prost!

0,5l **4.70**

Giesingers bestie

Unser Cola-Mix mixt Orangenlimo, Cola und frisches Münchner Wasser. Ohne Malz. Nur Cola und Orange: Einfach spritzig und richtig nice. Ein Schluck und du checkst, warum das hier dein bestie wird. Mehr als nur ein Erfrischungsgetränk.

0,5l **4.50**



Naturradler Alkoholfrei

Von Natur aus nicht klar. Logisch. Aber halt ein top Durstlöscher, ein geschmackvoller Begleiter und genau das Richtige für den kühlen, klaren Kopf. Also: nimm dir die Giesinger Freiheit in bester Verbindung mit unserer hauseigenen naturtrüben Limo. Jawollo! Eine Kombi die saugut geht. Und das, ganz ohne Schwindel.

0,5l **4.70**





Schankbier

Stammwürze: 9,5 °P
Alkoholgehalt: 3,8 % vol.

Weil wir den Namen schon so schön süffig finden, haben wir dieses wunderbar frische Bier gebraut. Einst das Bier zum Steuernsparen, ist es heute ein Bier für alle, die einfach gerne mal etwas Unkompliziertes trinken wollen. Goldgelb und untergärig, mit spürbarer Hopfenbittere im Antrunk und einem angenehm erfrischenden Trinkgefühl.

0,5l **4.50**

ZAPFFRISCHE KLASSIKER.

Ja logisch haben wir Klassiker im Repertoire. Und in unseren Tanks. Und freilich – in der Flasche. Die gehen einfach immer, schmecken und sind es auch: ausgezeichnet. Mal ehrlich, es wäre ja auch irgendwie komisch, wenn wir als die Giesinger Biermanufaktur & Spezialitäten Braugesellschaft nicht die deutschen Bierklassiker im Kessel hätten, oder?

Märzen

Stammwürze: 13,7 °P
Alkoholgehalt: 5,7 % vol.

In der guten, alten Zeit gab es diese untergärige Bierspezialität immer nur zwischen März und September. Doof. Aber ab März hast halt nicht brauen dürfen, weil es keine Kühlung gab. Und drum hat´s ein stärker eingebrautes Bier gebraucht, das über diese Zeit hält. Gut, daß wir es heute noch besser haben und es unser vollmundiges Märzen das ganze Jahr über gibt. Jeder Sud ist ein Festbier mit vollmundigem, kräftigem Antrunk, der von einer leichten Hopfenbittere abgelöst wird. Mit nussigen und karamelligen Aromen ein Bier, das, etwas stärker eingebraut, wie eh und je für ein geschichtsträchtiges Trinkerlebnis sorgt.

0,5l **4.90**





Weißbier

Stammwürze: 12,5 °P
Alkoholgehalt: 5,5 % vol.

Jeder, der etwas vom Biergeschäft versteht, weiß: Ein Weißbier musst du haben. Denn da ist ordentlich was drin. Und unser Braumeister ist ganz nah dran, denn unser Weißbier reift im offenen Gärverfahren. So kann man es riechen und schmecken, sieht, wie die Hefe atmet und die Würze zu Alkohol und prickelnder Kohlensäure wird. Darum bekommen wir den dichten Schaum und die deutliche Trübung so perfekt hin, wie sie bei unserem Weißbier eben ist. Samtig und vollmundig im Antrunk. Mit Noten von Banane und Nelke wird es schnell zum Muss für den Weißbiertrinker von Welt.

0,5l **4.90**



Feines Pilschen

Stammwürze: 12,5 °P
Alkoholgehalt: 5,3 % vol.

Ein typisches Münchner Bier ist unser Feines Pilschen … nicht. Und doch haben wir diese Bierspezialität für alle Bierliebhaber, die so gerne an der Isar leben, gebastelt. Naturtrüb. Mit 5,3 % Alk. Und nicht ganz so herb. Ja, das gab es noch nie. Und gibt es halt nur bei uns. Und daß es eine unserer stärksten Sorten ist, zeigt mehr als deutlich: diese Bereicherung des Münchner Biergeschehens hat nicht nur seine Berechtigung, sondern eine riesige Fangemeinde, mit der man rechnen kann. Na denn Prost!

0,33l **4.30**

Eisbock

Wir legen unser Märzen auf Eis – 72 Stunden bei –14 °C. Beim Auftauen im Bukanter tropft in rund 20 Minuten die konzentrierte Bieressenz in die Karaffe. Das Ergebnis: unser Eisbock mit etwa 30 % vol. – ein bieriger Digestif.

ca. 6 cl, 3 – 4 Personen, **19.90**





Dunkles

Stammwürze: 13,5 °P
Alkoholgehalt: 5,3 % vol.

Ein echtes Münchner Original. Ein bisserl undurchsichtig. Logisch. Und doch grundehrlich. Direkt und gehaltvoll. Mit vier verschiedenen Malzsorten haben wir da was ganz besonderes gebraut. Kastanienbraun. Röstige Aromen. 13,5 °P Stammwürze. Schon klar: ein Dunkles gehört zum Pflichtprogramm für jede Münchner Brauerei, die was auf sich hält. Mit unserem haben wir die Messlatte halt wieder mal einen Schluck höher gehängt. Ja. Auch unterm Strich …

0,5l **4.90**



WIR STEHEN FÜR REGIONALITÄT & QUALITÄT

Auch in unserer Küche übernehmen wir Verantwortung – transparent und ohne Greenwashing. Wir bevorzugen fair produzierte Lebensmittel kleiner, handwerklicher Erzeuger aus der Region. Dabei zählt nicht allein das Bio-Siegel, sondern auch, wo und wie ein Produkt hergestellt wird. Bei Lebensmitteln wie Eiern wählen wir bewusst Bio-Qualität – für Tier- und Verbraucherwohl.
Mit unseren Lieferanten pflegen wir langjährige, freundschaftliche Partnerschaften auf Augenhöhe. Offener Austausch und gegenseitige Besuche stärken Vertrauen und Wertschätzung für ihre Arbeit. Uns verbindet der Respekt vor Natur, Tier und landwirtschaftlicher Tradition. Diese Haltung prägt unsere Speisekarte und die saisonale Wochenkarte.



BÄCKEREI SEIDL
München

LANDMETZGEREI GASSNER
Amerang

EIERHOF ENGL
Velden

HATZLHOF - KARTOFFELN
Esting

ANDECHSER MOLKEREI
Andechs

GEFLÜGELHOF LUGEDER
Neuerding

FISCHEREI KÖPPELMÜHLE
Marktschwaben

KAFFEERÖSTEREI
München-Giesing

HOPFEN
Hallertau

MALZ
Bamberg

GERSTE
Oberpframmern

AUS ECHT TOLLEN ROHSTOFFEN.



Unsere Gerste kommt vom Bauern Huber aus Oberpframmern, Spezialmalze beziehen wir von Weyermann aus Bamberg. Unser Hopfen stammt überwiegend aus der Hallertau, besondere Aromasorten auch aus den USA oder Australien.

Wir brauen mit bis zu sieben eigenen Hefezuchten, Hefen aus Weihenstephan und Trockenhefe aus Lille.
Das Wasser kommt aus unserem 154 Meter tiefen Brunnen.
Das schmeckt uns allen.

EINMAL ALLES, BITTE!

Egal ob Tagung, Geburtstagsfeier, Firmenevent, Grillabend oder Party – bei uns ist (fast) alles möglich. Ob am Stammsitz in Giesing, in unserem Werk 2 in der Lerchenau oder in einem unserer Stehausschänke – unsere Räume könnt ihr für eure Veranstaltungen mieten, und zwar mit allem Drum und Dran. Denn gute Ideen für Feste, Feiern und Events habt nicht nur ihr – wir sorgen für das passende Setting: Brauereiflair, gutes Essen, frisches Bier und jede Menge Platz.





Schickt einfach eine kurze Anfrage per Mail an: martin@giesinger-braeu.de



Und schon setzt sich Martin mit Euch bezüglich Möglichkeiten, Terminen, Planung und allem Drum und Dran in Verbindung.

ABGEFAHREN!

Den Giesinger Bräu Biertruck könnt Ihr mieten: um ne Party richtig in Fahrt zu bringen, mal selbst auf nem Event Giesinger Bier auszuschänken oder mit den Kollegen einen gemütlichen Ausflug zu machen. Nur so ein paar Ideen. Logisch. Ihr weisst eh selbst am Besten, wozu man einen Biertruck voll mit Giesinger Bier brauchen kann. Alles Weitere findet ihr hier:



BLICK HINTER GIESINGER FASSADEN.

In unserem Werk2 brauen wir ordentlich Bier. Logisch. Wenn Ihr mögt, kommt gerne vorbei und überzeugt Euch selbst. Schaut uns über die Schultern und hinter die Fassade von Bayerns modernstem Brauhaus. Wir zeigen Euch gern, wie's Giesinger brauen geht.



DERF'S A BISSERL MEHR SEIN?!

Unsere Biere liegen ja gerne über dem Durchschnitt. Manche sogar gleich ein paar Prozent. Und das mit gutem Grund: Biere mit einem höheren Alkoholgehalt bringen immer eine höhere Vollmundigkeit, einen intensiveren Geschmack und ein stärkeres Aroma mit sich. Und das wiederum liegt an der deutlich höheren Stammwürze. Also an der Menge Malzzucker, die der Hefe zur Gärung zur Verfügung steht. So einfach ist das. Drum: keine Angst vor den Umdrehungen. Hier geht es nuuur um den Geschmack. Ehrlich!



Sternhagel

Stammwürze: 21,6 °P
Alkoholgehalt: 8,5 % vol.

Ausgezeichnet. Logisch. Und schwindelerregend gut. Von so manchem Giesinger Freund liebevoll auch gerne als „der Endgegner" bezeichnet. Ob es an der Stammwürze liegt? Oder dem Alkoholgehalt? Oder am wuchtig-süßen Antrunk dieses 3-fach Bocks, der so schön in eine leicht alkoholische Wärme übergeht – wir wissen es nicht. Aber was wir wissen ist: Den Sternhagel haben Bierliebhaber einfach nur lieb. Ach, und nein, kein Fehler: das Etikett steht Kopf. Is so. Und regelkonform. Schließlich kannst ja alles lesen, wennst die Flasche richtig rum hältst.

0,33l **6.90**

Red Ale

Stammwürze: 12,5 °P
Alkoholgehalt: 5,2 % vol.

Ein Ale. Nein: ein Rotbier. Nein: ein Rotbier-Ale. Das ist es! Kupferfarben, obergärig. Mit dichtem, beigefarbenem Schaum und leichter Trübung. Im Geruch Aromen von Ananas und roten Früchten. Der vollmundig samtige und karamellige Antrunk wird durch eine erkennbare Hopfenbittere abgelöst und erzeugt eine schöne Harmonie auf der Zunge. Kurzum: eine Liebeserklärung an die Braukunst und den Gaumen, die jedes Mal aufs Neue nach mehr schmeckt.

0,33l **5.30**





Lemondrop Triple

Stammwürze: 16,5 °P
Alkoholgehalt: 7,5 % vol.

Schlägt ein – unser mit Lemondrop-Hopfen craftig gehopftes Triple ist ein Geschmackserlebnis, das in München seinesgleichen sucht. Würzig gebraut, zugleich nach Orange und Limette duftend, und bis in den Nachtrunk hinein ein fantastischer Gaumenschmeichler. Eine echte Waffe unter den Bieren, mit der man noch ganz ohne Waffenlizenz handeln darf. Noch ...

0,33l **6.90**

Munique heller Bock

Stammwürze: 16,5 °P
Alkoholgehalt: 6,6 % vol.

Nachhaltig denken wir schon immer. Logisch also, daß wir die Initiative ergriffen haben, als es galt, 1845 verschiedene Hopfenzuchtstämme, die in einem Garten versuchsweise angebaut wurden, vor ihrer Vernichtung zu retten. Wir haben daraus lieber einen wunderbaren hellen Bock gebraut, der sich dank seiner besonderen Hopfigkeit zu einem Geheimtipp entwickelt hat. Blöd nur, daß sich dank der hohen Nachfrage unsere Bestände schnell in Wohlgefallen auflösten. Die Lösung: Zusammen mit dem Hopfenzüchter haben wir eine neue Hopfensorte kreiert. Der UNIQUE-Hopfen gibt seitdem unserem M-UNIQUE seine wertvolle Einmaligkeit.

0,5l **6.90**



SAISONAL.

Irgendwo ist immer Bieruhr. Logisch. Und drum ist auch immer irgendeine Biersaison. Die entsprechenden Biere haben wir natürlich in unserem Repertoire. Und sie stehen stets zur richtigen Zeit bereit, damit unsere Bierliebhaber ihrer Liebe ausgiebig frönen können. Hemmungslos! Und mit viel Abwechslung. Denn eins ist klar: Wenn Liebe durch den Magen geht, dann muss sie auch und vor allem erst durch die Kehle gehen, oder?!

Nur solange der Vorrat reicht!



Festbier

Stammwürze: 13,8 °P
Alkoholgehalt: 6,0 % vol.

Logisch. In unserem Festbier steckt die pure Giesinger Lebensfreude. Dieses goldene, untergärige Bier ist die perfekte Begleitung für jede Art von Festlichkeit. Mit seiner milden Hopfenbittere und dem vollmundigen Malzaroma bietet es einen ausgewogenen Geschmack, der jeden Gaumen zum Tanzen bringt. So einfach geht gute Laune. Im Glas oder im Krug. Prost!

0,5l **4.70**



Winterfestbier

Stammwürze: 13,8 °P
Alkoholgehalt: 5,8 % vol.

Das kräftige, bernsteinfarbene Bier kommt unfiltriert in die Flasche und besticht durch seinen samtigen Antrunk. Der ideale Begleiter für gemütliche Abende am Kamin, Schneeballschlachten, oder um einfach mal den Winterblues wegzuzaubern.

0,5l **4.70**



Winterdoppelbock

Stammwürze: 18,5 °P
Alkoholgehalt: 7,5 % vol.

Das war mal unser Weihnachtsbier. Aber schnell haben wir festgestellt: In diesem hellen Bock, der eine so schöne Restsüße mitbringt, ist mehr drin. Nicht nur Alkohol, sondern auch, daß man ihn nach Weihnachten genauso gut trinken kann. Und weil wir eines können, nämlich aus unseren Fehlern lernen, heißt das gute Ding jetzt Winterdoppelbock. Schöne Bescherung!

0,33l **4.90**

Innovator

Stammwürze: 18,5 °P
Alkoholgehalt: 7,3 % vol.

Doppelt gut und ein echter „Ator“, weil er eben nicht nur wie ein Doppelbock mit über 18% Stammwürze satt eingebraut ist, sondern auch noch dunkel. Und lassen wir mal (wie auf dem neuen Etikett) die Kirchen im Dorf: Erst unser eigenes Münchner Wasser, der zweiwöchige Gärprozess sowie die 8-wöchige Lagerung machen ihn so angenehm und rund. Und zu einem wahren Fest zur Fastenzeit. Und nicht nur da...

0,5l **5.30**



GIBTS AUCH BEIM BIERBRAUER.

ALKOHOLFREIES

Boahwyld Hopster | Cola Zero | Raspa Orange	0,33l	**4.50**
Africola	0,4l	**4.50**
Zitronen-Limetten-Kracherl	0,4l	**5.90**
Mango-Lemongras-Kracherl	0,4l	**5.90**
Pfirsich-Hibiskus-Eistee	0,4l	**5.90**
Nektarschorlen Johannisbeere | Maracuja	0,4l	**4.50**
Apfelsaft- | Holunderschorle	0,4l	**4.50**
Tafelwasser	0,5l	**3.90**
Red Bull ENERGY DRINK	0,25l	**4.90**
Red Bull ZERO	0,25l	**4.90**



SPRITZ

Giesinger Spritz	**7.90**
Hugo	**7.90**
Red Bull Spritz	**8.90**

WARMES

Tasse Kaffee	**3.80**
Cappuccino	**4.20**
Espresso 2.90 doppelt	**4.50**
Heiße Inge	**3.90**
Haferl Bio-Tee von Pure Tea	**4.50**
Traudl (Almkräuter)	
James (Earl Grey)	
Jinjin Mango (Grün, aromatisiert)	
Annemarie (Beeren & Vanille)	



Zertifiziert durch: DE-ÖKO-037
Kontrollstelle

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.

WEIN UND GEISTREICHES.

WEIN UND SEKT

Silvaner Winzerhof Stahl | Franken	0,2l	**6.50**
Zweigelt Weingut Münzenrieder | Burgenland	0,2l	**5.90**
Weinschorle	0,2l **4.50** | 0,5l	**8.90**

← Unsere Flaschenweine findet ihr hier

Schnapsidee

Bierschnaps aus unserer Erhellung.
2 cl **3.90**



GUT GEBRANNT.

Allgäu-Brennerei
Werkstatt des puren Genusses

Im Herzen des Allgäus, zwischen Berggipfeln, saftigen Wiesen und tiefblauen Seen, liegt sie, die Allgäu-Brennerei, Werkstatt des puren Genusses. Mit großer Professionalität, Streben nach bester Qualität und Liebe zum Geschmack werden feinste Destillate, Liköre und Spirituosen erzeugt. Das Familienunternehmen befindet sich bereits in der vierten Generation und vereint traditionelle Brennkunst mit modernster Technik. In hochmodernen kupfernen Brennkesseln wird das eingemaischte Obst über fünf einzelne Böden aromaschonend und langsam destilliert. Dieser mehrfache Brennvorgang sorgt dafür, dass nur die milden und feinen Fruchtaromen in das Destillat übergehen. Ein ganz besonderer Genuss, den wir Euch sehr gerne servieren.

Haselnuss | Obstler | Kräuter 2 cl **3.90**
Alte Birne | Alte Marille 2 cl **4.90**

Selection Himbeere | Selection Vogelbeere 2 cl **6.90**

3 Jahre gereift

Unsere Getränkekarte mit den Allergenen findet Ihr hier

Find here our beer descriptions

JA WO GIBT'S DENN SOWAS?

Vom Bier bis zum Souvenir. Shopping beim Giesinger Bräu ist eine köstliche Angelegenheit.
Gleich hier zum Mitnehmen ... oder ihr lasst es Euch bequem nach Hause bringen:
www.giesinger-shop.de









In der Schänke ist nur selten Feierabend.

Live auf der Bühne
Bands, Kabarett und alles, was sonst noch auftritt

Boazn Beats Musikquiz
Song erkannt, Punkt geholt, Runde gewonnen

Schafkopfabend
Für alle, die den Wenz noch kennen

Fußball
Ausgewählte Spiele der Löwen bei uns am Schirm

Schnick, Schnack, Schluck
Das Schere-Stein-Papier-Turnier. 64 Startplätze, kostenlos, ab 18.

WWW.GIESINGER-BRAEU.DE