

LASS ES DIR SCHMECKEN.

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

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
- **Käse** von der **Andechser Bio-Molkerei**
- **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? Einfach aufs V oder Blatt Symbol achten.

Lass's dir schmecken und schau wieder vorbei!

Euer Steffen

Genuss Bayern
Ausgezeichnete GenussKüche

Genuss Bayern
Ausgezeichnete Bierkultur

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

V vegetarisch vegan

VORNEWEG

Kräftige Rinderbrühe
wahlweise mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen oder handgedrehtem Leberknödel 6.90

Kürbiscremesuppe
mit Breznroutons, steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen 6.90

Lauwarme Bierzwiebel-Tarte
– mit Bio-Emmentaler überbacken –
mit Sauerrahm, frischem Schnittlauch und einem kleinen winterlichen Salat 15.90 V

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

Rote-Bete-Puffer mit Ziegenkäse
– knusprig gebacken und gratiniert –
mit frischem Rucola und fruchtigem Himbeerdressing 17.90 V

HEIMATKÜCHE & TRADITIONELLES

Portion knusprige Freiland-Ente
– Vom Geflügelhof Lugeder aus Altötting –
mit hausgemachtem Apfelblaukraut, zwei Kartoffelknödel und kräftiger Soße 23.90

Münchner Zwiebelrostbraten
– Lang gereifte Lende von der oberbayerischen Färse –
mit Trebersenf mariniert, dazu knusprige Röstzwiebeln, speckige Bohnen, abgebräunte Bio-Minikartoffeln und kräftige Soße 29.90

Bachsaiblingsfilet vom Grill
– von der Köppelmühle aus Markt Schwaben –
kross auf der Haut gebraten, mit Biokartoffel-Rucola-Stampf, hausgemachter Rauchpaprika-Soße und saisonalem Marktgemüse 26.90

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 27.90 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

Schweinsbraten vom Strohschwein
– Regional, aus artgerechter Haltung und täglich ofenfrisch –
mit kräftiger Dunkelbiersoße, hausgemachtem Apfelblaukraut und zwei Kartoffelknödel 18.90

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

Leber vom bayerischen Strohschwein
geschnetzelt, mit kräftiger Balsamico-Soße, geschmorten Bierzwiebeln und Dunst-Äpfeln, serviert mit Biokartoffel-Rauchpaprika-Stampf 17.90

Kalbskopf & Rinderzunge TIPP
goldbraun gebacken, mit Kartoffel-Rucola-Salat, hausgemachter Weißbier-Remoulade und unbehandelter Bio-Zitrone 18.90

Altmünchner Hühnerherzen-Ragout
mit abgeschmolzenen Bierzwiebeln kräftig geschmort, frischen Lauchzwiebeln und feinen Bandnudeln 17.90

GIESINGER BRÄU

vegetarisch vegan

FLEISCHLOS MAL ANDERS

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

Greenforce Burger GREEN FORCE
mit hausgemachter Brauhaus-Creme, frischem Rucola, Gurken und Tomaten im rustikalen 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 –
dazu Knödel-Rösti, Sauerkraut, frischer Kren und knuspriges Karottenstroh 18.90

Brotzeitbrettl vegetarisch
– ausgewählte vegetarische und vegane Schmankerl, garantiert ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe –
Original Obatzda, veganer Paprika-Aufstrich, gereifter Andechser Bio-Bergkas, vegane Pastrami, 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 17.90

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
– 100 % regional und garantiert ohne Geschmacksverstärker von unserem Hausmetzger und der Andechser Bio-Käserei –
Mild geräucherter Schinken & kalter Braten 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 winterlicher Zwetschgenröster 14.90

Vegane Kokos-Panna-Cotta
– aus cremiger Kokosmilch –
mit fruchtigem Kirschragout und gerösteten Mandeln 9.90

Beilagen
Bio-Brezn 2.90 • Brotkorb 3.50
Kleiner, marktfrischer Salat mit Buttermilchdressing 5.90

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.

WO GIBT'S DENN SOWAS?

www.giesinger-braeu.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
Dienstag 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.