



vegetarisch vegan



LASS ES DIR SCHMECKEN.

Endlich: Anstich zur Giesinger Bräu Festzelt Saison. In unserem eigenen Festzelt. Logisch. Mit unserem Starkbier INNOVATOR. Stark! 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. 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 im Festzelt.

Unser Partner Prinzipal aus Rosenheim sorgt für euer kulinarisches Wohl – in der Qualität, wie ihr es von Giesinger Bräu gewohnt seid. Ehrliches Küchenhandwerk, regionale und nachhaltige Produkte & keinerlei künstliche Geschmacksverstärker. Eh klar.

Fleischlose Klassiker und moderne Interpretationen findet Ihr ebenso, achtet auf und .

Herzlich willkommen zum 1. Giesinger Bräu Starkbierfest!

BROTZEIT & VORSPEISEN

Giesinger Schmiererei

mit hausgemachtem Obatzda nach Originalrezeptur, cremigem Radikas und veganem Rote Beete-Hummus, serviert mit frischen Radieserl und ofenfrischem Hausbrot 13.90

Brotzeitbrettl

- 100 % regional und garantiert ohne Geschmacksverstärker -



mit hausgemachtem Fleischpflanzerl, geräuchertem Schinken, feinem Leberkas, cremigem Obatzda, Rote Beete Hummus, kaltem Braten vom Strohschwein und einem Stücke Bio-Bergkas, serviert mit Essiggurkerl, Radi, Radieserl und Fassbutter, dazu ofenfrisches Hausbrot 18.90

Giesinger Bräu Kasbrettl

- Von der Käserei Plangger aus Tirol -

cremiger Bio-Camembert, im Felsenkeller gereifter Bio-Bergkas und Heumilchkäse, serviert mit Radieserl, Weintrauben und ofenfrischem Brot 18.90

FESTZELT-SCHMANKERL

1/2 ehemals freilaufendes, jetzt knuspriges Wiesn-Hendl

mit Kartoffel-Gurkensalat 16.90

mit knusprigen Pommes Frites 15.90

mit Bäckersemmel 13.90

Starkbier-Reindl

ofenfrischer Schweinsbraten vom Strohschwein & ein Stücke bayerische Hofente, serviert mit hausgemachtem Apfelblaukraut, 2erlei Knödel & kräftiger Innovatorsoße 29.90

Zartes Weißbiergulasch vom bayerischen Rind

mit hausgemachten Semmelknödel 18.90

Portion resche Haxn vom bayerischen Strohschwein

mit kräftiger Innovatorsoße, 2erlei Knödel und speckigem Krautsalat 22.90

1/4 bayerische Hofente vom Lugeder

knusprig gebraten, serviert mit hausgemachtem Blaukraut,

Kartoffelknödel und kräftiger Entensoße 28.90



Ofenfrischer Schweinsbraten vom bayerischen Strohschwein

mit kräftiger Innovatorsoße, 2erlei Knödel und Schmorgemüse 19.90

Hausgemachtes Saures Lüngerl

mit Semmelknödel und frischen Kräutern 14.90





vegetarisch vegan

VEGETARISCH & VEGAN

Veganer Zwiebelrostbraten

mit kräftigen Bierzwiebeln, buntem Paprikagemüse und hausgemachtem, veganem Kartoffelbrei 24.90



Hausgemachte Kaspressknödel

mit gereiftem Bergkas gefüllt und serviert mit buntem Ratatouille 17.90

Cremige Rahmschwammerl

mit hausgemachtem Semmelknödel und frischen Kräutern 18.90

Hausgemachte Gemüsepflanzerl

mit feinem Ratatouille und veganer Creme Fraiche 18.90

AUS DER WURSTKÜCHE

2 Stück Bierbratwürstl

mit hausgemachtem Sauerkraut und ofenfrischem Hausbrot 14.90

Pikante Currywurst

mit hausgemachter Soße und knusprigen Pommes Frites 15.90

NACHTISCH

Karamellisierter Kaiserschmarrn im Reindl (ab 2 Personen)

mit Mandelsplittern und Apfelkompott 12.90 p.P.

Giesinger Krapfen

gefüllt mit feiner Braumalzcreme 3.90



BEILAGEN

Knödel mit Soße 5.50 Große Brezn 5.90

Große Portion knusprige Pommes mit Ketchup & Mayo 7.90 Portion Sauerkraut/Blaukraut 4.90

Speckiger Krautsalat 4.90

Ein herzliches Vergelts Gott bei unseren Partnern:



Kartenzahlung nur tischweise möglich!

Gerne stellt euch unser Servicepersonal einen Bewirtungsbeleg aus. Ab € 100,00 wird eine vollständige Rechnungsanschrift benötigt. Im Nachhinein kann keine Rechnung erstellt werden.

Das Verlassen des Sitzplatzes mit Maßkrug ist aus Sicherheitsgründen strengstens untersagt. Das Exen von Maßkrügen ist nicht gestattet, bei Nichteinhaltung erfolgt ein Zeltverweis. Das Mitbringen von Speisen und Getränke ist nicht gestattet.

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt. und Bedienungsgeld. (NICHT TRINKGELD, dies ist eine freiwillige Leistung)

Bild- oder Tonaufnahmen

Der Besucher unseres Festzeltes nimmt Kenntnis davon, dass Bild- und Tonaufnahmen durch Vertreter der Presse, den Veranstalter oder durch ihn beauftragte Dritte jederzeit gemacht werden können und er auf diesen zu sehen oder zu hören ist. Die Genehmigung durch den Besucher erfolgt ausdrücklich beim Betreten des Festzeltes bzw. Freigeländes. Sie/Er genehmigt ebenso die Veröffentlichung und Verwertung im Ganzen oder in Auszügen der Bild- und Tonaufnahmen über die Presse, Film, Radio, TV sowie Internet und verzichtet auf alle Rechte sowie hieraus entstehende Ansprüche. Für die von sog. "Onlineportalen" erstellten und veröffentlichten Bildaufnahmen übernimmt Giesinger Bräu keine Haftung. Schadenersatzansprüche werden ausgeschlossen.

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 überzeug Dich selbst. Schau uns über die Schultern. Wir zeigen Dir gern, wie's Giesinger brauen geht:



Unsere Karte mit den Allergenen & Zusatzstoffen findet Ihr hier →

WWW.GIESINGER-BRAEU.DE

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