



Genuss Bayern

Ausgezeichnetes
Festzelt



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 vom 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 2. Giesinger Bräu Starkbierfest!

Euer Steffen

BROTZEIT & VORSPEISEN

Brotzeitbrett für 2...oder auch mehr

- 100 % regional und garantiert ohne Geschmacksverstärker -

hausgemachte Fleischpflanzerl, goldbraun gebackene Mini-Schnitzel vom [bayerischen Schwein](#), mild geräucherter Schinken, kalte [Schweinsbraten-Scheiben](#), Original Obatzda (g.g.A.), cremiger Radieserl-Kas, veganer Rote-Beete-Hummus und einem Stückelr Andechser [Bio-Bergkas](#), serviert mit Essiggurkerl, knackigem Radi & Radieserl und Fassbutter, dazu ofenfrisches Bauernbrot 28.90

Giesinger Bräu Kasbrett

- Von der Andechser Bio-Käserei -

cremiger [Bio-Camembert](#), gereifter [Bio-Bergkas](#) und aromatischer [Bio-Bergblumenkäse](#), serviert mit knackigen Radieserl, frischen Weintrauben und ofenfrischem Bauernbrot 19.90 

ANDECHSER
NATUR

Feines Carpaccio vom [bayerischen Ochsen](#)

- hauchdünn aufgeschnitten -

mit frischem Rucola, gehobelten Parmesan und hausgemachter und mit bestem Olivenöl verfeinerter Trüffelcreme, dazu gibt's ofenfrisches Bauernbrot 22.50

HEIMATKÜCHE & TRADITIONELLES

½ knusprig gegrilltes Maishendl aus Freilandhaltung

+ Kartoffel-Gurkensalat 17.90 + Semmel 14.90 + Pommes Frites 16.90

Braumeister-Reindl

ofenfrischer Schweinsbraten vom [bayerischen Schwein](#), ein Stückelr bayerische Freiland-Ente & Original Giesinger Bierbratwurst vom Grill, serviert mit hausgemachtem [Blaukraut](#), zerlei Knödel & kräftiger Innovator-Bratensoße 29.90

Feines Gulasch vom Chiemgauer Hirsch

- nachhaltiges Wildfleisch vom Samerberg -

Schonend und lange gegart, mit kräftiger Soße und serviert mit handgemachtem Semmelknödel, hausgemachtem [Blaukraut](#) und Preiselbeer-Birne 25.90

Portion resche Haxn vom [bayerischen Schwein](#)

mit kräftiger Innovator-Bratensoße, zerlei Knödel und speckigem Krautsalat 24.90

Oberbayerische Freiland-Ente

- vom Lugeder-Hof aus Altötting -

knusprig gebraten und serviert mit hausgemachtem [Blaukraut](#), [bayerischem Kartoffelknödel](#) und kräftiger Entensoße ¼ 28.90 ½ 36.90



Ofenfrischer Schweinsbraten

- vom [bayerischen Schwein](#) -

mit kräftiger Innovatorsoße, zerlei Knödel und Schmor Gemüse 19.90



FLEISCHFREIE SCHMANKERL

Veganer Zwiebelrostbraten

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

planted.

Giesinger Kasspatzn

- mit würzigem Andechser Bio-Bergkas -

verfeinert mit Alpenrahm und knusprigen Röstzwiebeln, dazu ein kleiner, marktfrischer Salat 19.80

ANDECHSER
NATUR

Cremige Rahmschwammerl

mit hausgemachtem Semmelknödel und frischen Kräutern 18.90

Veganer Gemüsestrudel

mit hausgemachter Tomatensoße, knackigem Marktgemüse & veganer Creme Fraiche 17.90

AUS DER WURSTKÜCHE

Original Giesinger Bräu Bierbratwurst

- nach unserem Rezept von der Landmetzgerei Gassner handgefertigt -
2 Stück vom Grill, serviert mit hausgemachtem Sauerkraut und
ofenfrischem Bauernbrot 15.50

Gegrillte Currywurst

mit hausgemachter, pikanter Spezialsoße und knusprigen Pommes Frites 15.90

SAMSTAG & SONNTAG BIS 13 UHR

- nur solange der Vorrat reicht -

Weißwurstfrühstück mit süßem Hausmacher Senf

das Stück 3.80

vegane Variante das Stück 3.90

GREEN
FORCE



ZUM ABSCHLUSS

Karamellisierter Kaiserschmarrn

- im Reindl serviert (ab 2 Personen) -

mit Mandelsplittern und Apfelkompott 12.90 p.P.

Hausgemachte, kleine Bayrisch Creme

mit fruchtiger Himbeermark-Soße 9.50

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 Getränken 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.

Unsere Karte mit den
Allergenen & Zusatzstoffen
findet ihr hier ->



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



Unsere Bio-Zutaten
und QGB-Zutaten
← findet Ihr hier.



www.gg-bayern.de