



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 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 2. Giesinger Bräu Starkbierfest!

Euer Steffen

BROTZEIT & VORSPEISEN

Brotzeitbrett für 2...oder auch mehr

a.1, a2, c, f, g, l, m, n, o, 11, 3, 2

- 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 Stückerl Andechser **Bio-Bergkas**, serviert mit Essiggurkerl, knackigem Radi & Radieserl und Fassbutter, dazu ofenfrisches Bauernbrot 28.90

Giesinger Bräu Kasbrettl

a.1, a2, g

- 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**

a1, a2, c, g, m, 11, 2

- 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 ^{f, l}

+ Kartoffel-Gurkensalat 17.90 ^{l, m, o} + Semmel 14.90 ^{a1} + Pommes Frites 16.90 ^o

Braumeister-Reindl ^{a1, c, f, l, m, o, 2}

ofenfrischer Schweinsbraten vom **bayerischen Schwein**, ein Stückerl bayerische Freiland-Ente & Original Giesinger Bierbratwurst vom Grill, serviert mit hausgemachtem **Blaukraut**, 2erlei Knödel & kräftiger Innovator-Bratensoße 29.90

Feines Gulasch vom Chiemgauer Hirsch ^{a1, c, f, o, 2}

- 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** ^{a1, c, f, l, m, o, 2, 3}

mit kräftiger Innovator-Bratensoße, 2erlei Knödel und speckigem Krautsalat 24.90

Oberbayerische Freiland-Ente ^{a1, c, f, l, m, o, 2}

- 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 ^{a1, c, f, g, l, m, o}

- vom **bayerischen Schwein** -

mit kräftiger Innovatorsoße, 2erlei Knödel und Schmorgemüse 19.90



FLEISCHFREIE SCHMANKERL

Veganer Zwiebelrostbraten ^{a1, f, l, m, 1, 2, 11}
mit kräftigen Bierzwiebeln, buntem Paprikagemüse und
hausgemachtem, veganem Kartoffelbrei 24.90

planted.

Giesinger Kasspatzn ^{a1, c, g, m}
- mit würzigem Andechser Bio-Bergkas -
verfeinert mit Alpenrahm und knusprigen Röstzwiebeln,
dazu ein kleiner, marktfrischer Salat 19.80

ANDECHSER
NATUR

Cremige Rahmschwammerl ^{a1, c, g}
mit hausgemachtem Semmelknödel und frischen Kräutern 18.90

Veganer Gemüsestrudel ^{a1, f, 2, 11}
mit hausgemachter Tomatensoße, knackigem Marktgemüse & veganer Creme Fraiche 17.90

AUS DER WURSTKÜCHE

Original Giesinger Bräu Bierbratwurst ^{c, f, m, l, o, 2, 7}
- nach unserem Rezept von der Landmetzgerei Gassner handgefertigt -
2 Stück vom Grill, serviert mit hausgemachtem Sauerkraut und
ofenfrischem Bauernbrot 15.50

Gegrillte Currywurst ^{f, g, m, l, o, 2, 7}
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 ^m
das Stück 3.80 ⁷
vegane Variante das Stück 3.90 ^{f, m, 2, 3, 7}

GREEN
FORCE



ZUM ABSCHLUSS

Karamellisierter Kaiserschmarrn ^{a1, c, g, h1, h2, o}
- im Reindl serviert (ab 2 Personen) -
mit Mandelsplittern und Apfelkompott 12.90 p.P.

Hausgemachte, kleine Bayrisch Creme ^g
mit fruchtiger Himbeermark-Soße 9.50

BEILAGEN

^{a1, c, g, o, 2} Knödel mit Soße 5.50

^{c, g, l, m, o} Große Portion knusprige Pommes
mit Ketchup & Mayo 7.90

Große Brezn 5.90 ^{a1}

Portion Sauerkraut/Blaukraut 4.90 ^{l, o / o, 7}

Speckiger Krautsalat 4.90 ^{g, m, o, 2, 3}

Ein herzliches Vergelts Gott bei unseren Partnern:



Kartenzahlung nur tischweise möglich!

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz, 16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 18) mit Nitrat, 19) gentechnisch veränderter Rohstoff

Allergene: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse, a.1) Weizen und -erzeugnisse, a.2) Roggen und -erzeugnisse, a.3) Gerste und -erzeugnisse, a.4) Hafer und -erzeugnisse, b) Krebstiere und -erzeugnisse, c) Eier und -erzeugnisse, d) Fisch und -erzeugnisse, e) Erdnüsse und -erzeugnisse, f) Soja und -erzeugnisse, g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, h.1) Mandeln und -erzeugnisse, h.2) Haselnüsse und -erzeugnisse, h.3) Walnüsse und -erzeugnisse, h.4) Cashewnüsse und -erzeugnisse, h.5) Pecannüsse und -erzeugnisse, h.6) Paranüsse und -erzeugnisse, h.7) Pistazien und -erzeugnisse, h.8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse, l) Sellerie und -erzeugnisse, m) Senf und -erzeugnisse, n) Sesamsamen und -erzeugnisse, o) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂, p) Lupinen und -erzeugnisse, r) Weichtiere und -erzeugnisse

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.

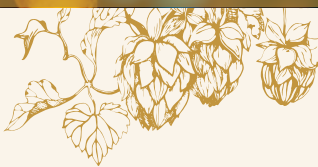


www.gg-bayern.de



Genuss Bayern

Ausgezeichnete
Bierkultur



GIESINGER BRÄU BIERE 1.0L

Giesinger Innovator 7,3% 14.50 ^{a.3}



Unser untergäriges Starkbier mit sattem Malzkörper und fein-würziger Hopfennote. Der zweiwöchige Gärprozess sowie eine 8-wöchige Lagerung machen ihn besonders angenehm und rund. 18% Stammwürze und kastanienbraun – ein echter Doppelbock!

Untergiesinger Erhellung 5,3% 14.50 ^{a.3}

Unser naturtrüber Klassiker und mittlerweile wohl eines der beliebtesten Biere Münchens. Mit kompaktem, weißem Schaum und frischem Hopfenaroma – freut euch auf den vollmundigen Antrunk und das geschmeidige Mundgefühl.

Echt Münchner Hell 5,1% 14.50 ^{a.3}



Original Münchner Hell bestehend aus heller Freude, Münchner Wasser und höchster Braukunst. Wir sind eine von nur sieben Brauereien, die ein Münchner Hell brauen dürfen und die jüngste Brauerei seit 1634 – **#hellyeah!**

Radler ca. 2,7% mit Erhellung 14.50 ^{a.3, 16}

Giesinger Freiheit 14.50 ^{a.1, a.3} **#vielfree**

Wir brauen die Giesinger Freiheit natürlich nach dem Bayerischen Reinheitsgebot und zugleich so, wie wir meinen, dass ein gutes Bier schmecken soll. Und das ganz ohne Alkohol.

ALKOHOLFREIES 0.5L

Brunnenwasser still /sprudelnd 4.90

Apfelschorle / Zitronenlimo 5.50 ¹⁶

Giesinger Cola Mix 5.50 ^{1,9,16}



SPRITZ & HOCHPROZENTIGES

Spritz Halbe 0,5l



Orangenlikör | Secco | Orange | Eiswürfel 11.90 ¹

Gin Tonic Maß

The Duke Gin 15cl



AQUA
MONACO

Aqua Monaco Tonic | Limette | Eiswürfel 29.00 ^{0,10,16}

Giesinger Bräu Schnapsidee 5cl 38% 4.90 ^{a.3}

Unser eigener Bierbrand aus der Erhellung



Haselnuss 2cl 30% 4.90 ^{h.2}

Alte Marille 2cl 35% 4.90

Alter Birne 2cl 35% 4.90

Allgäu-Brennerei
Werkstatt des puren Genusses



In exklusiver
Zusammenarbeit
mit



PRICKELNDES & WEIN

Prosecco Spumante „Bertoldi“ – Veneto –

0,75l 39.00 °

Der Klassiker mit feiner Perlage und fruchtig-frischem Geschmack

Bouvet Excellence Crémant Rosé – Loire –

0,75l 55.00 °

Klar und frisch mit satter Himbeerfrucht und feiner Mineralik im Finale

Champagner Roederer Collection Brut

0,75l 159.00 °

– Aus dem legendären Champagnerhaus Roederer –

Einzigartige Komplexität, vielschichtigen Aromen von Zitrusfrüchten und Akazienblüten – intensiv, fruchtbetont & dynamische Perlage

Stahl „Nachschlag“ – Franken –

0,75l 38.00 °

Moderne, aromatische und zugängliche Cuvee aus Riesling und Scheurebe

Geiger & Söhne „Erste Geige“

Weißburgunder – Franken –

0,75l 49.00 °

Feine Pfirsich- und Birnenaromatik, dicht & ausgewogen

Lugana Riserva „Vigne di Catullo“ – Lombardei –

0,75l 59.00 °

– aus den besten Lagen am Gardasee –

Eleganter Riserva, viel Tiefgang, feine Struktur & harmonischem, mineralischem Abgang

Geiger & Söhne „Erste Geige“

Pinot Noir – Franken –

0,75l 49.00 °

Intensive Burgunder-Aromatik, vollmundig und fein strukturiert

Weinschorle weiß im Steinkrug

0,5l 10.90 °

Kartenzahlung nur tischweise möglich!

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

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Natriumpökelsalz, 16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 18) mit Nitrat, 19) gentechnisch veränderter Rohstoff

Allergene: a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse, a.1) Weizen und -erzeugnisse, a.2) Roggen und -erzeugnisse, a.3) Gerste und -erzeugnisse, a.4) Hafer und -erzeugnisse, b) Krebstiere und -erzeugnisse, c) Eier und -erzeugnisse, d) Fisch und -erzeugnisse, e) Erdnüsse und -erzeugnisse, f) Soja und -erzeugnisse, g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, h.1) Mandeln und -erzeugnisse, h.2) Haselnüsse und -erzeugnisse, h.3) Walnüsse und -erzeugnisse, h.4) Cashewnüsse und -erzeugnisse, h.5) Pecannüsse und -erzeugnisse, h.6) Paranüsse und -erzeugnisse, h.7) Pistazien und -erzeugnisse, .8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse, l) Sellerie und -erzeugnisse, m) Senf und -erzeugnisse, n) Sesamsamen und -erzeugnisse, o) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂, p) Lupinen und -erzeugnisse, r) Weichtiere und -erzeugnisse

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