

GIESINGER  BRÄU
Schänke



**TRINKEN
ESSEN
FEIERN**

SERVUS IN DER GIESINGER BRÄU SCHÄNKE.

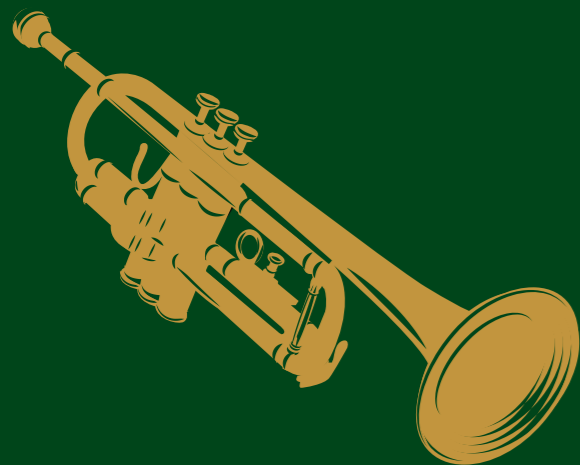
Unsere Craft Bier Bar mit Livebühne und eigener Küche hat so einiges zu bieten:

Die beste Untergiesinger Erhellung schwappt direkt aus einem der beiden Edelstahl Tanks in euer Glas. Neben unseren eigenen Bierspezialitäten haben auch andere Biere befreundeter Brauereien Platz bei uns am Hahn und im Kühlschrank. Oder ihr vertraut dem guten Geschmack unseres Braumeisters Simon und bestellt einfach ein Überraschungsbier.

Auf unserer Schänkekarte findet ihr zudem eine Auswahl an warmen und kalten Speisen im Giesinger Style.

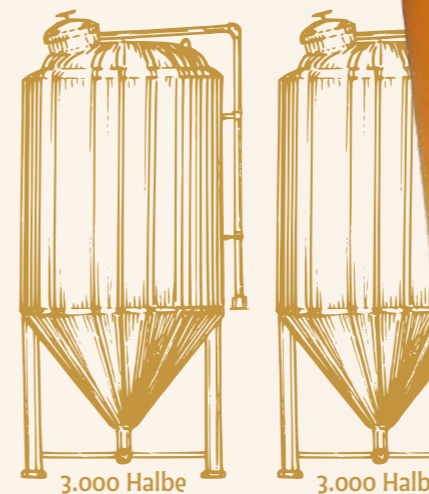
Unsere Live Bühne lädt unregelmäßig zu Konzerten, Jamssessions, DJ-Partys, Bierverkostungen, Music Bingo, Pub Quiz, Kabarett, Cabaret, Lesungen, Kinoabenden und allem ein, was Freude macht. Schaut einfach ins Programm!

Hier kann man sich auch spontan so richtig austoben. Ohne Reservierung, unkompliziert und bunt gemischt. Prost, Giesing!



TANK. TOP!

Frischer geht's nicht. Denn die Untergiesinger Erhellung kommt in der Schänke direkt aus einem der beiden hier stehenden Edelstahl Tanks. So kommt ihr zapffrisch in den Genuss dieses wunderbar gelagerten naturtrüben Bieres. Und keine Sorge: wenn sie leer sind, werden sie gereinigt und umgehend – die Standleitung in den Brauereikeller macht's möglich – mit neuer Erhellung befüllt.



Untergiesinger Erhellung

Stammwürze: 12,6 °P
Alkoholgehalt: 5,3 % vol.

Leuchtend goldgelb untergärig. Mit kompaktem, weißem Schaum und leichter Trübung gebraut. Das frische Hopfenaroma, der vollmundige Antrunk und das geschmeidige Mundgefühl – ja, einfach schön ist sie, die Erhellung.

0,5l, 3.50

BIER SEID IHR RICHTIG.

Was kommt jetzt ins Glas? Ihr habt die Qual der Wahl. Also: was darf's sein?

UNSERE KLASSIKER

Märzen Stammwürze: 13,8 °P · Alkoholgehalt: 5,7 % vol.

Bernsteinfarben, untergärig mit cremigem, beigefarbenem Schaum und leichter Naturtrübung. Im Geruch sind nussige und karamellige Aromen erkennbar. Der vollmundige, kräftige Antrunk wird durch eine leichte Hopfenbittere abgelöst und erzeugt ein unvergleichliches Trinkerlebnis. 0,5 l, **3.70**

Weißbier Stammwürze: 13,2 °P · Alkoholgehalt: 5,5 % vol.

Orangefarben, obergärig. Mit dichtem, beigefarbenem Schaum und deutlicher Trübung. Im Geruch sind bananige und fruchtige Aromen erkennbar. Vollmundiger, samtiger Antrunk. In Verbindung mit der spritzigen Kohlensäure und einer zurückhaltenden Bittere ein angenehmer Trinkgenuss. 0,5 l, **3.70**

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

Kastanienbraun, untergärig. Mit sattem, beigem Schaum und leichter Trübung. Im Geruch sind röstige Aromen erkennbar. Der malzig-süße und weiche Antrunk wird durch eine dezente Hopfenbittere im Abgang sowas von herrlich ... 0,5 l, **3.70**

Feines Pilschen Stammwürze: 12,8 °P · Alkoholgehalt: 5,7 % vol.



Hellgelb, untergärig. Mit kompaktem, weißem Schaum und leichter Trübung. Im Geruch zitrusartige und kräuterartige Aromen. Der hopfenbetonte Nachtrunk hinterlässt einen wunderbar trockenherben Eindruck auf der Zunge. 0,33 l, **3.40**

CRAFTIG!

Red Ale Stammwürze: 13,0 °P · Alkoholgehalt: 5,2 % vol.

Kupferfarben, obergärig. Mit dichtem, beigefarbenem Schaum und leichter Trübung. Im Geruch Aromen von Ananas und roten Früchten. Vollständig samtiger und karamelliger Antrunk. Abgelöst durch eine erkennbare Hopfenbittere. Einfach schön harmonisch. 0,33 l, **4.80**

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

Komplex und würzig mit Lemondrop Hopfen gebraut. Goldgelb, obergärig. Mit feinporig weißem Schaum und deutlicher Trübung. Nach Aromen von Orange und Limette duftend. Der leicht süße Antrunk wird von einer wahrnehmbaren Hopfenbittere abgelöst und erzeugt einen feinerherben Nachtrunk im Mund. 0,33 l, **5.40**

Doppel Alt Stammwürze: 17,0 °P · Alkoholgehalt: 7,0 % vol.

Kupferfarben, obergärig. Mit dichtem, beigem Schaum und leichter Trübung. Im Geruch sind nussige und schokoladige Aromen erkennbar. Der vollmundige kräftige Antrunk ergibt mit der eindrucksvollen Hopfenbittere ein harmonisches Wechselspiel im Abgang. 0,33 l, **4.90**

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

Schön leicht, goldgelb und untergärig. Mit festem, weißem Schaum und leichter Trübung. Im Geruch sind fruchtige und grasige Hopfenaromen erkennbar. Der leichte Antrunk wird durch eine spürbare Hopfenbittere abgelöst und erzeugt ein überraschend erfrischendes Trinkgefühl. 0,5 l, **3.50**

Unser Leichtes!



Überraschungsbier nach Simons Wahl: 0,33 l - 0,5 l, **3.10**

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



Bernsteinfarben, obergärig. Mit kompaktem, weißem Schaum und leichter Trübung. Im Geruch Zitrone und Südfrüchte. Der Antrunk wuchtig-süß. Geht aber mit leichter alkoholischer Wärme und ausgeprägter Hopfenbittere eine wunderbare Gemeinschaft ein. 0,33 l, **5.40**

Munique Stammwürze: 16,0 °P · Alkoholgehalt: 6,6 % vol.



Bernsteinfarben, untergärig. Mit dichtem, weißem Schaum und leichter Trübung. Im Geruch zitrusartige Hopfenaromen. Dem vollmundig kräftigen Antrunk folgt eine auffallende Hopfenbittere, die einen feinerherben Abgang mit sich bringt. Einfach ausgezeichnet. 0,5 l, **4.30**

Eisbock

ca. 6 cl, 3 - 4 Personen, **15.50**
ca. 16 cl, 6 - 8 Personen, **29.00**



Bei -14° Celcius gefrieren wir unser Märzen 72 Stunden, um es euch so in einem speziellen Bukanter zu servieren. Und weil Alkohol eben schneller als Wasser wieder flüssig wird, tropft die pure Essenz des Bieres in ca. 20 Min. in eine Karaffe. Mit einem Alkoholgehalt von ca. 30 % vol. ein idealer, bieriger Digestif.

UNSERE BRAUKOLLEGEN.

Auch andere brauen gutes Bier. In unserer Schänke haben wir neben unseren selbstgebrauten Bieren auch noch einige ausgewählte Spezialbiere, die wir selbst gerne trinken und euch deswegen nicht vorenthalten wollen.

Westmalle Dubbel (Dubbel) 7,0 % alc.

Trappistenabtei Westmalle, Malle, Belgien 0,33 l, **5.90**

Fuchsteufelswuid (Double IPA) 8,2 % alc.

Hoppebräu, Waakirchen 0,33 l, **4.80**

Vom Fass

Horny Betty (Barley Wine) 9,0 % alc.

Brauerei Gusswerk, Hof, Österreich 0,33 l, **7.80**

Gueze Lambic (Sauerbier) 4,5 % alc.

Brauerei Mort Subite, Asse, Belgien 0,375 l, **6.50**

Xocoveza (Mokka-Stout) 8,1 % alc.

Stone Brewing, Berlin 0,33 l, **3.50**

Westvleteren 12 (Strong Dark Ale) 10,2 % alc.

Westvleteren, Belgien 0,33 l, **19.80**

Karmeliet Triple (Triple) 8,4 % alc.

Brauerei Bosteels, Buggenhout, Belgien 0,33 l, **4.90**

Robustus 6 (Porter) 5,0 % alc.

Riegele Biermanufaktur, Augsburg 0,33 l, **6.20**

Rochefort 10 (Strong Dark Ale) 11,3 % alc.

Brauerei Rochefort, Belgien 0,33 l, **8.50**

Quadrupel (Strong Dark Ale) 10 % alc.

La Trappe, Berkel-Enschot, Niederlande 0,33 l, **6.50**

ALLES ANDERE.

KLAR. BITTER. SÜSS.

Aus der Allgäu Brennerei

Haselnuss / Obstler / Marille 2 cl **3.60**

Alte Birne 2 cl **3.80**

Hirschkuss 4 cl **3.50**

Wurzelpeter 4 cl **3.50**

VOLL RETRO.

Rüscherl 2.90 / 4 x **10.00**

Goaßnmass 1 l **9.00** / 3 l **27.00**

Laternenmass 1 l **9.00** / 3 l **27.00**

Gin Tonic Mass 1 l **18.50**

TROCKEN. PRICKELND. SPRITZIG.

Grüner Veltliner / Müller / Kremstal 0,2 l **4.90**

Zweigelt / Münzenrieder / Burgenland 0,2 l **5.20**

Weinschorle 0,33 l **4.90**

Piccolo / Prosecco Spumante 0,2 l **7.90**

VERRÜCKTES AUS MÜNCHEN.

Ingwer Narrisch / Scharfes Biermischgetränk mit

Ingwer: 84 % Märzen / 16 % Ingwersirup 0,33 l **4.00**

GIN. TONIC. REGIONAL.

Mountain Gin / Allgäu Brennerei 4 cl + Tonic **7.50**

Granit / Penninger / Bayerwald 4 cl + Tonic **10.00**

The Duke / München 4 cl + Tonic **8.50**

Kaiser Hill 16 / Schraml / Steinwald 4 cl + Tonic **9.00**

Z44 / Roner / Südtirol 4 cl + Tonic **13.50**

Der Klassiker aus London

Tanqueray 4 cl + Tonic **7.50**

WHISK|E|Y. BAYERN.

Penninger Bourbon / Bayerwald 4 cl **7.50**

Cambodunum / Allgäu 4 cl **9.00**

Slyrs Sauternes finished / Schliersee 4 cl **11.00**

Stonewood Smokey Monk / Steinwald 4 cl **7.50**

Coillmór Bordeaux finished / Bayerwald 4 cl **11.00**

LIMO. SAFT. WASSER.

Hopster / Hopfenlimo 0,33 l **3.60**

Eizbach Cola / Sugarfree / Kräuter / Zitrone / Orange 0,33 l **3.60**

Spezi 0,5 l **3.60**

Saftschorle 0,4 l **3.60**

Brauwasser 0,5 l **2.90**

PASST PERFEKT ZUM BIER.

Weißer Krensuppe / Apfel-Chutney / Kresse **6.80**

Terrine vom Bio-AlpenHendl / Salat / Beeren / Estragon-Pils-Mayo **11.90**

Ziegenfrischkäse / Salat / Antipasti / Brezncroutons **9.80**

Rinderfetzen / Kernölmarmade / frischer Kren / Treberbrot **10.50**

Steinpilztascherl / Dunkelbierbutter / Spinat / Tomaten / Parmesan **12.90**

Feuriges Rindfleisch / Kuhbohnen / rote Paprika / Treberbrot **11.80**

Bier-Currywurst / fruchtige Soße / Kartoffelchips **8.90**

Burger / bayerisches Kalb / Weißkraut / Rauke / Dunkelbierzwiebeln / Tomaten / Kartoffelchips **13.90**
+ Käse **14.90**

Halbgefrorene Schoko / Sauerkirschen / Beeren / Vanillesoße **6.50**

Bio-Käseauswahl / Trauben / Feigensenf / Treberbrot **14.00**

IMMER MONTAGS

Spare Ribs von der bayerischen Sau mit Knoblauchbrot **9.50**



FEIERN IM GIESINGER BRÄU.

Hier kommt zusammen, was zusammen gehört:
Menschen, Ambiente, Musik, Speis und Trank.
Was braucht es für eine gelungene Veranstaltung
auch mehr?

Das Giesinger Bräu könnt ihr mit allem drum und dran auch für eure Veranstaltungen mieten. Ob Tagung, Privatfeier, Geschäftsessen, Firmenveranstaltung, Präsentationen, Konzertabend oder Party – wir haben insgesamt 400 Plätze auf 3 Etagen in 4 Räumen für euch. Das gesamte Giesinger Bräu steht euch zur Verfügung oder auch jeder Raum einzeln. Ton- und Lichtanlage sind vorhanden, Beamer, Leinwände und große Bildschirme gibt es auch.

Schreibt einfach eine Mail an wirt@giesinger-braeu.de. Wir setzen uns dann mit euch in Verbindung und besprechen, wie ihr euch eure Veranstaltung wünscht. Anfragen fürs Bühnenprogramm schickt ihr an schaenke@giesinger-braeu.de

WWW.SCHAENKE.DE



RAMPENVERKAUF

Dienstag bis Freitag 10 - 19 Uhr

Samstag 9 - 14 Uhr

Folge uns:



STÜBERL

Montag bis Donnerstag 11 - 23 Uhr

Freitag 11 - 00 Uhr

Samstag 10 - 00 Uhr

Sonntag 10 - 22 Uhr

SCHÄNKE

Craft Bier | Craft Food

Spiel | Sport | Spaß

Live Musik | Party

Montag bis Freitag ab 17 Uhr

In der Schänke sind Hunde willkommen – das Wirtshaus und die Brauerei bleiben aus hygienischen Gründen hundefrei.