Griaß di Resi

seit 2020

AUS LIEBE ZUR HEIMAT

Menü

Speisen

Yves, der Küchenchef

Der Chefkoch der „Griaß di Resi“, welcher ursprünglich aus Togo stammt, kam mit 17 Jahren nach München und erkannte recht zügig, dass er am glücklichsten ist, wenn er Gäste mit seinen Kochkünsten begeistern kann. Mit seiner langjährigen Erfahrung, welche Yves in einigen der nennenswertesten Luxushotels wie dem Le Meridien, in welchem er seine Ausbildung absolvierte, und dem Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski, sammeln konnte, ist auch er seit mehreren Jahren Teil des Teams. So entdeckte auch er seine Leidenschaft zur hochwertigen, bayerischen Küche. Wie auch für den Rest der Crew, spielt es für ihn eine wichtige Rolle, nachhaltig und hochwertig zu arbeiten. In enger Zusammenarbeit mit den Bauern der Region, wird er seine Gäste mit traditionellen, bayerischen Schmankerln bezaubern.

Griaß di Resi

seit 2020

AUS LIEBE ZUR HEIMAT

Liebe Gäste

AUS DER LIEBE ZUR HEIMAT ERGIBT SICH EINE
WUNDERVOLLE KOMBINATION AUS BAYERISCHER GEMÜTLICHKEIT,
ZUSAMMEN MIT TRADITIONSBEWUSSTER, JUNG INTERPRETIERTER KÜCHE.

UNS ALS TEAM IST ES WICHTIG, DASS DIE GÄSTE
MIT REGIONALEN PRODUKTEN,
HAUSGEMACHTEN SPEISEN UND TRAUMHAFTEN,
BAYERISCHEN SCHMANKERL VERWÖHNT WERDEN.

DER WIRT SASCHA MÜLLER UND SEIN TEAM
WÜNSCHEN EUCH AN GUADN!

Wochenschmankerl

JEDEN MITTWOCH

SPARERIBS B,D,G,I,L — 16,5
STROHSCHWEIN | LOIN RIBS | SOUS VIDE | RAUCHSALZ

BAYERISCHER COLESLAW B,D,G,I,L — 5
BLAUKRAUT | KAROTTE | MAYONNAISE | BUTTERMILCH

KNOBLAUCH-KRÄUTER BAGUETTE B,D,G,I,L — 4,5
KNOBLAUCH | ROSMARIN | THYMIAN

KARTOFFELECKEN,D,G,I,L — 6,5
PAPRIKA | ALPENSALZ | RAUCHSALZ

JEDEN DONNERSTAG

SMASH BURGER B,D,G,I,L — 14
100% RIND | BRIOCHE (BÄCKEREI "DAS WALDECK")
GURKENRELISH | SPECK-MAYO | CHEDDAR | SCHMELZZWIEBELN
TOMATEN | SALAT | SCHWARZER PFEFFER | EI

BAYERISCHER COLESLAW B,D,G,I,L — 5
BLAUKRAUT | KAROTTE | MAYONNAISE | BUTTERMILCH

SÜSSKARTOFFEL POMMES B,D,G,I, — 6,5
PAPRIKA | ALPENSALZ | RAUCHSALZ

JEDEN FREITAG

GEFÜLLTER SCHWEINEBAUCH A,C,G,J,10 — 19,9
SEMMELKNÖDEL | BLAUKRAUT | AUGUSTINER JUS

Suppe

RINDERCONSOMMÉ A,C,G,I,1,5 — 14,5
RINDFLEISCH | KASPRESSKNÖDEL | SCHNITTLAUCH

ROTE BETE SUPPE (VEGAN) F,E — 11,4
SOJA | APFEL | MANDEL

Vorspeise & Brotzeit

RESI´S RINDERTARTAR 1,C,J,D,A,2 — VORSPEISE 16,5 / HAUPTGANG 25,3
BAYERISCHE OBERSCHALE | GERÄUCHERTES EIGELB
GEPICKELTES GEMÜSE | SENF | KREN | HOLZOFENBROT

GERÄUCHERTE ENTENBRUST E,H,2,3,5 — 18
MANDARINE | KÜRBIS | WALNUSS | RUCOLA

DUETT VON DER FORELLE A,D,J,2,3 — 17,5
ROTE BETE | ZITRONE | FELDSALAT

GRÜNKERNPFLANZERL (VEGAN) A,F,J,K — 13,8
HUMUS | GURKE | PETERSILIE

RESI`S BRIZZA A,G,L,2,5, — 15,7
*VEGGI | OBATZTER | LAUCHZWIEBEL | ROTE ZWIEBEL | PFLAUME

*FLEISCH | SAFTSCHINKEN | CAMEMBERT | PREISELBEERE | LAUCHZWIEBEL

BROTZEITTELLER G,A,H,I,J,4,8 — p.P 17,5
GERÄUCHERTER SAFTSCHINKEN | TIROLER-SCHINKEN | PFEFFERBEIßER
TEGERNSEER BERGKÄSE | OBATZTER | APFEL-GRIEBENSCHMALZ
BIERRADI | FEIGENSENF | KRENSENF | GEPICKELTES GEMÜSE | HOLZOFENBROT

OBATZTER G,C,J,D,3,2,8 — 7,9

APFEL-GRIEBENSCHMALZ G,C,J,D,3,2,8 — 7,9

PFLAUMEN-ZIEGENFRISCHKÄSE G,2,10 — 7,9

Salat

ISMANINGER SALAT 2,3,J,9 — 13,9
KRAUT | PAPRIKA | TOMATE | GURKE | CHAMPAGNERDRESSING

ISMANINGER SALAT MIT BACKHENDL 2,3,J,9,A,H — 19,9
KRAUT | PAPRIKA | TOMATE | GURKE | PREISELBEERE
CHAMPAGNERDRESSING

ISMANINGER SALAT MIT ZIEGENKÄSE 2,3,J,9,E,G — 18,4
PAPRIKA | TOMATE | GURKE | ROTE BETE | WALNUSS | ROSMARIN-HONIG
CHAMPAGNERDRESSING

VOGERLSALAT G,J,I,2,10 — 16,9
FELDSALAT | CAMEMBERT | PREISELBEERE | MARONE

Beilage

BEILAGENSALAT 2,3,J,9 — 6,5
KRAUT | PAPRIKA | TOMATE | GURKE | CHAMPAGNERDRESSING

BREZE (BÄCKEREI PILLER) A,2 — 3

HOLZOFENBROT (BÄCKEREI “DAS WALDECK”) A,2 — 3

Hauptgang

RESI´S OCHSENFETZENBURGER A,4,3,J,2 — 18,9
BAYERISCHER OCHSE | BBQ | ZWIEBEL | KRAUT | TOMATE
KARTOFFELECKEN | HONIG-SENF DIP

MÜNCHNER SCHNITZEL A,J,3,9,H,2 — 20,5
STROHSCHWEIN AUS BAYERN | SENF | KREN
KARTOFFEL-GURKENSALAT
PREISELBEERE KALT GERÜHRT

STEIRISCHES BREZEN-BACKHENDL A,C,J,E,9,H,2 — 20,5
STROHHENDL AUS BAYERN | KÜRBISKERN & SEIN ÖL
KARTOFFEL-FELDSALAT
PREISELBEERE KALT GERÜHRT

ZWIEBELROSTBRATEN 3,A,4,G,I,8 — 29,9
FÄRSE AUS BAYERN | ZWIEBELPÜREE | RÖSTZWIEBEL
PORTWEINJUS | KÄSESPÄTZLE

ENTENLEBER A,G,I — 18,9
BURGENLAND | PASTINAK | KARTOFFEL | PERLZWIEBEL | PORTWEIN

RINDERROULADE A,J,M,2 — 27,9
FÄRSE AUS BAYERN | BLAUKRAUT | KARTOFFEL | SENF | JUS

RINDERBRUST F,G,I — 27,9
FÄRSE AUS BAYERN | MEERRETTICH | SAHNE | KARTOFFEL | KAROTTE
STECKRÜBE

DUETT VON DER ENTE G,I,8,3,4 — 29,9
BURGENLAND | BRUST & KEULE | BLUMENKOHL | BLAUKRAUT | MARONE

HEILBUTT A,D,G,I,3,5 — 29,9
FILET | KÜRBIS | KARTOFFEL | SPECK | CHICORÉE | WEISSWEIN

BLUT & LEBERWURST G,I,J,2,3.4,5 — 13,5
KARTOFFEL | SAUERKRAUT | JUS

KÄSESPÄTZLE A,G,3,2,9,J,C,8 — 17
HANDGESCHABTE ROGGEN & DINKEL SPÄTZLE (LEITZACHMÜHLE)
3ERLEI KÄSE (NATURKÄSEREI TEGERNSEE) | RÖSTZWIEBELN
TRAUBEN-FRÜHLINGSZWIEBELSALAT

BLUMENKOHL (VEGAN) F,K,J,2 — 17
WALNUSS | TAHINA | FRISÉE | ORANGE

Kinder Karte

SCHNITZEL A,4,C,J STROHSCHWEIN AUS BAYERN | KARTOFFELECKEN | KETCHUP & MAYO	10,5
CORNFLAKES BACKHENDL A,C,J,G,4 STROHHENDL AUS BAYERN | KARTOFFELECKEN | KETCHUP & MAYO	10,5
KÄSESPÄTZLE G,A,C,8 HANDGESCHABTE ROGGEN & DINKEL SPÄTZLE (LEITZACHMÜHLE) 3ERLEI KÄSE (NATURKÄSEREI TEGERNSEE)	9
SPÄTZLE MIT SOßE A,C,I,2 HANDGESCHABTE ROGGEN & DINKEL SPÄTZLE (LEITZACHMÜHLE) KALBSJUS	9
KARTOFFELECKEN 4,J,C KETCHUP & MAYO	6,5
1 KUGEL EIS G,10,9,4,1,8 ERDBEER | VANILLE | SCHOKOLADE	3
RÄUBERTELLER	0

Dessert

KAISERSCHMARRN A,C,G,4,3,8 MANDEL | ROSINE | APFELKOMPOTT ODER ZWETSCHGENRÖSTER	15,6
CRÉME BRÚLÉE A,C,G,4,8,9,10 NOUGAT | APFEL | VANILLE-ZIMT EIS	11,5
GEWÜRZKUCHEN A,C,G,2,3,10 KIRSCHE | PORTWEIN | MANDARINEN SORBET	11,5
SORBET VARIATION (VEGAN) G,H,2,4,9,10,8 FRUCHTSPIEGEL | NUSS-CRUMBLE	6,5

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE SERVICE & MEHRWERTSTEUER.

Unsere Lieferanten

GRÜNERHOF GEMÜSEBAU

GAPPERLHOF

NATURKÄSEREI TEGERNSEERLAND

METZGEREI WIESER

DAS WALDECK

BÄCKEREI PILLER

ÖKO BÄCKEREI MAUERER

Allergene

Deklarationspflichtige Allergene

A Gluten • B Krebstiere • C Eier & Eierzeugnisse • D Fisch & Fischerzeugnisse • E Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse • F Soja & Sojaerzeugnisse • G Milch & Milcherzeugnisse • H Schalenfrüchte & Schalenfrüchteerzeugnisse • I Sellerie & Sellerieerzeugnisse • J Senf & Senferzeugnisse • K Sesam & Sesamerzeugnisse • L Schwefeldioxid & Lupinerzeugnisse • M Sulfi te • N Weichtiere & Weichtiererzeugnisse

Deklarationspfl ichtige Zusatzstoffe

1 Farbstoffe • 2 Konservierungsstoffe • 3 Antioxidationsmittel • 4 Geschmacksverstärker • 5 geschwefelt • 7 gewachst • 8 Phospat • 9 Süßungsmittel • 10 Milcheiweiß • 11 koffeinhaltig • 12 chininhaltig • 13 genetisch verändert

Sascha, der Wirt

Der gebürtige Münchner, welcher die Lehre zum Koch abgeschlossen hat, ist aufgrund seiner Wurzeln stets traditionsbewusst. Nachdem er in renommierten gastronomischen Betrieben wie z.B. der Schumann´s Bar am Hofgarten und der 2017 eröffneten Roomers Bar im Izakaya Erfahrung gesammelt hat, führte sein Weg in die „Servus Heidi“. Ein modernes, bayerisches Wirtshaus, welches nun mehr als zwei Jahre von Sascha geführt wurde. Dort entdeckte er seine Liebe zur modernen Interpretation der bayerischen Wirtshauskultur. 2020 eröffnete er die „Griaß di Resi“ in Ismaning. Mit seiner bayerischen und liebevollen Art, wird er in Zukunft seine Gäste willkommen heißen..

Griaß di Resi

seit 2020

AUS LIEBE ZUR HEIMAT

Griaß di Resi

SCHLOßSTRAßE 17 • 85737 ISMANING • 089 27 79 60 84
WWW.GRIASSDI-RESI.DE
GRIASS_DI_RESI