



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.



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!



Wochenschnankerl

JEDEN MITTWOCH

SPARERIBS ^{1,2,G} STROHSCHWEIN LOIN RIBS SOUS VIDE RAUCHSALZ	17
BAYERISCHER COLESLAW ^{C,J,G} BLAUKRAUT KAROTTE MAYONNAISE BUTTERMILCH	6,5
KNOBLAUCH-KRÄUTER BAGUETTE ^{A,G} KNOBLAUCH ROSMARIN THYMIAN	4,5
KARTOFFELECKEN ^A PAPRIKA ALPENSALZ RAUCHSALZ	6,5

JEDEN DONNERSTAG

SMASH BURGER ^{A,G,G,I,J,1,2} 100% RIND BRIOCHE (BÄCKEREI "DAS WALDECK") SALATGURKEN TOMATEN EISBERGSALAT CHEDDAR EMMENTALER PANIERTE ZWIEBELRINGE RESI'S BURGERSAUCE	15,5
BAYERISCHER COLESLAW ^{C,J,G} BLAUKRAUT KAROTTE MAYONNAISE BUTTERMILCH	6,5
SÜSSKARTOFFEL POMMES ^A PAPRIKA ALPENSALZ RAUCHSALZ	6,5

JEDEN FREITAG

KROSSES WAMMERL ^{A,G,I,J,C,10} ZWEIERLEI KNÖDEL SPECKKRAUTSALAT AUGUSTINER JUS	19,9
---	------

Suppe

KRÄFTIGE GEFLÜGELCONSOMMÉ ^{1,4} 11,5
HÜHNERBRUST | WURZELGEMÜSE | SAKURAKRESSE

WASSERMELONEN SUPPE (VEGAN) 10
PAPRIKA | TOMATE | MINZE | OLIVENÖL

Vorspeise & Brotzeit

RESI'S RINDERTATAR ^{1,C,J,D,A,2} 17,5
BAYERISCHE OBERSCHALE | GERÄUCHERTES EIGELB | SENF | VORSPEISE
KREN | GEPICKELTES GEMÜSE | HOLZOFENBROT | FRITIERTE KAPERN HAUPTGANG 26

WURSTSalat "SCHWEIZER ART" ^{J,M,2,8,A} 15
REGENSBURGER | EMMENTALER | ROTE ZWIEBEL | TOMATE |
ESSIGGURKE | SENF | HOLZOFENBROT

HAUSGEBEIZTER LACHS ^{D,H,J,K,2} 18,5
APEROL | DILL | KORIANDER | SENFKAVIAR |
PETERSILIENHUMMUS | GRANATAPFEL

RESI'S BRIZZA 16,5
*VEGAN | KÄSE | RUCOLA | GETROCKNETE TOMATEN | PESTO ^{A,G,2}

*FLEISCH | SPECK | SCHMAND | LAUCHZWIEBELN | ROTE ZWIEBEL ^{A,G,2,M,L}

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

DREIERLEI ^{G,L,M,2,3} 13,5
OBATZTER | APFELGRIEBENSCHMALZ | HONIG-MINZ HÜTTENKÄSE

Einzel je 8
BROT 3
BREZE 3

Salat

ISMANINGER SALAT ^{2,3,J,9}	15
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}	19,9
PAPRIKA TOMATE GURKE ROTE BETE WALNUSS ROSMARIN-HONIG CHAMPAGNERDRESSING	
BUNTER TOMATENSALAT ^{A,2,10,G}	17
PESTO ZIEGENKÄSE FILOTEIG BALSAMICO-GLACE	

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
GLUTENFREIES BROT _J	3,5

Hauptgang

RESI'S OCHSENFETZENBURGER <small>A,4,3,J,2</small> BAYERISCHER OCHSE BBQ ZWIEBEL KRAUT TOMATE KARTOFFELECKEN HONIG-SENF DIP	19,9
MÜNCHNER SCHNITZEL <small>A,J,3,9,H,2</small> STROHSCHWEIN AUS BAYERN SENF KREN KARTOFFEL-GURKENSALAT PREISELBEERE KALT GERÜHRT	21,5
STEIRISCHES BREZEN-BACKHENDL <small>A,C,J,E,9,H,2</small> STROHHENDL AUS BAYERN KÜRBISKERN & SEIN ÖL KARTOFFEL-FELDSALAT PREISELBEERE KALT GERÜHRT	21,5
ZWIEBELROSTBRATEN <small>3,A,G,I,8</small> FÄRSE AUS BAYERN ZWIEBELPÜREE RÖSTZWIEBEL PORTWEINJUS BRATKARTOFFELN	31,9
HAUSGEMACHTE SÜLZE <small>4,2,8,C,I</small> HÜHNCHEN KAROTTE EI BLUMENKOHL BRATKARTOFFELN	17,5
KALBFLEISCHPFLANZERL <small>A,C,G,J,2,3,5,10</small> BLUMENKOHLPÜREE KARTOFFELSTAMPF SENFJUS RÖSTZWIEBEL	25
KALBSRAHMGESCHNETZELTES <small>G,10,A</small> KARTOFFELRÖSTI PFIFFERLINGE KRÄUTERSEITLING	28,5
SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPFEN <small>A,G,1,2,3,10</small> SPINAT NUSSBUTTER PARMESAN	17,5
SCHWERTFISCH <small>A,G,I,10</small> KAROTTENPÜREE GRÜNER SPARGEL PANKO LIMETTENSCHAUM	29,9
RESI'S HOTDOG <small>A,G,J,2,3,8</small> LAUGENSTANGE KÄSEKRAINER SENF KETCHUP ESSIGGURKEN KRAUT RÖSTZWIEBEL	12,5
KÄSESPÄTZLE <small>A,G,3,2,9,J,C,8</small> HANDGESCHABTE ROGGEN & DINKEL SPÄTZLE (LEITZACHMÜHLE) 3ERLEI KÄSE (NATURKÄSEREI TEGERNSEE) RÖSTZWIEBEL TRAUBEN-FRÜHLINGSZWIEBELSALAT	17,5
KRÄUTERSEMMELKNÖDEL (VEGAN) <small>A,1,2,3</small> KÄSE TOMATENRAGOUT RUCOLA	18,5

Kinder Karte

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

Desert

KAISERSCHMARRN <small>A,C,G,4,3,8</small> MANDEL ROSINE APFEL- ODER ERDBEERR-HABARBER-KOMPOTT	KLEIN NORMAL	11 16
CRÈME BRÛLÉE <small>A,C,G,4,8,9,10</small> ANANAS KOKOS-SORBET		12
TARTE CITRON <small>A,G,10,1</small> BAISER LIMETTE ERDBEER SORBET		12
SORBET VARIATION (VEGAN) <small>G,H,2,4,9,10,8</small> FRUCHTSPIEGEL NUSS-CRUMBLE		8

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 & Schalenfrüchteezeugnisse • I Sellerie & Sellerieerzeugnisse • J Senf & Senferzeugnisse • K Sesam & Sesamerzeugnisse • L Schwefeldioxid & Lupinerzeugnisse • M Sulfite • N Weichtiere & Weichtiererzeugnisse

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 Farbstoffe • 2 Konservierungsstoffe • 3 Antioxidationsmittel • 4 Geschmacksverstärker • 5 geschwefelt • 7 gewachst • 8 Phosphat • 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

SCHLOßSTRAßE 17 • 85737 ISMANING • 089 27 79 60 84

WWW.GRIASSDI-RESI.DE

© GRIASS_DI_RESI