

Biere von Paulaner



Münchner Hell	0,5		4,40	Münchner Hell	0,25		3,00
Münchner Hell	1,0		8,30	Münchner Dunkel	0,5		4,40
Hefeweißbier	0,5		4,60	Hefeweißbier	0,3		3,60
Dunkles Hefeweißbier	0,5		4,60	Russ'n Halbe 6	0,5		4,60
Radler 6	0,5		4,40	Radler Alkoholfrei 6	0,5		4,40

Paulaner Zwickl

Unfiltriertes Kellerbier aus der 0,4 l Flasche
mit Hersbrucker Traditionshopfen 4,30

Thurn & Taxis Pils	0,3		4,20	Thurn & Taxis Roggen	0,5		4,40
Alkoholfreies Weizen	0,5		4,60	Alkoholfreies Helles	0,5		4,40



Auer Kraft-Bier

-Karl Valentin's Lieblingsbier-

Das originaere Dunkle vom Wirtshaus in der Au mit 12,6 % Stammwürze und alc. 5,5 % Vol.
Natürlich mit besten Rohstoffen nach dem Reinheitsgebot von 1516, vom Auer Bräu
Rosenheim gebraut und original abgefüllt. WUNDERBAR!

0,3 | 3,33



Valentinsaal

Alte Deckenmalereien, hohe Säulen und eine lange Bar.....

Der Valentinsaal, direkt über dem Wirtshaus in der Au, bietet eine unverwechselbare Mischung aus stilvoller Romantik und bayrischem Charme.

In außergewöhnlichem Ambiente und angenehmer Atmosphäre lässt es sich hervorragend feiern, aber auch professionell diskutieren und tagen mit bis zu 200 Personen.

Ob Hochzeit, Knödelkochkurs, Seminar oder Tagung, im Valentinsaal wird jede Veranstaltung zum eindrucksvollen Ereignis!

Deswegen lasst Euch unsere Räumlichkeiten einfach mal zeigen...



Alkoholfreie Getränke

<i>Coca-Cola</i> 1,5,6,7	0,2 3,10	<i>Orangina</i>	0,25 3,00
<i>Coca-Cola light</i> 1,3,5,6,7	0,2 3,30	<i>Tonic Monaco</i> 9	0,2 3,20
<i>Zitronenlimonade</i> 6	0,5 4,30	<i>Ginger Monaco</i>	0,2 3,20
<i>Spezi</i> 1,5,6,7	0,5 4,30	<i>Lemon Monaco</i> 9	0,2 3,20

Das sprudelt!



<i>Apfelschorle</i>	0,5 4,30	<i>Cranberryschorle</i>	0,5 4,40
<i>Orangenschorle</i>	0,5 4,40	<i>Sauerkirschschorle</i>	0,5 4,40
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,5 4,40	<i>Maracujaschorle</i>	0,5 4,40
<i>Pfirsichschorle</i>	0,5 4,40	<i>Ananasschorle</i>	0,5 4,40
<i>Mangoschorle</i>	0,5 4,40	<i>Rhabarberschorle</i>	0,5 4,40

Saftladen!

<i>Naturtrüber Apfelsaft</i>	0,2 3,30	<i>Cranberrynektar</i>	0,2 3,40
<i>Orangensaft</i>	0,2 3,40	<i>Sauerkirschnektar</i>	0,2 3,40
<i>Johannisbeersaft</i>	0,2 3,40	<i>Maracujasaft</i>	0,2 3,40
<i>Pfirsichsaft</i>	0,2 3,40	<i>Ananassaft</i>	0,2 3,40
<i>Mangosaft</i>	0,2 3,40	<i>Rhabarbersaft</i>	0,2 3,40

Bio Kracherl - Die Limonade vom Wirtshaus in der Au

<i>Apfel-Waldmeister</i>	0,33 3,20	<i>Sauerkirsch-Zitrone</i>	0,33 3,20
<i>Himbeer-Rhabarber</i>	0,33 3,20	<i>Marille-Zitrone</i>	0,33 3,20

Dem Brunnen entsprungen

<i>Hauswasser</i>	0,2 2,50	<i>Hauswasser</i>	0,5 3,90
<i>Adelholzener</i>	0,25 3,40	<i>Adelholzener</i>	0,75 6,80
<i>Adelholzener Naturell</i>	0,25 3,40	<i>Adelholzener Naturell</i>	0,75 6,80

Heiße Getränke



„Münchner Mischung“ - Die Kaffeeröstung vom Wirtshaus in der Au!

*Die Rösterei Vits, gleich beim Isartor, röstet für uns Kaffeebohnen,
die schmecken wie München eben ist: Frisch, intensiv und lebendig...*

<i>Großer Milchkaffee</i>	3,80	<i>Kaffee Crème</i>	3,20
<i>Cappuccino</i>	3,50	<i>Entcaffeinierter Kaffee</i>	3,20
<i>Espresso</i>	2,60	<i>Schokolade mit Milch</i>	3,50
<i>Doppelter Espresso</i>	3,70	<i>Heiße Zitrone</i>	2,90
<i>Latte macchiato</i>	3,80	<i>Latte macchiato Karamell</i>	4,20

"Eilles" - Ehemaliger Königlich Bayerischer Hoflieferant, gegr. 1873

<i>Haferl Eilles Bio-Tee</i>	3,50
<i>English Breakfast Fairtrade / Pfefferminze / Früchte Fairtrade / Vervenia Kräuter / Rooibos Pur Fairtrade / Kamillenblüten</i>	



Weißwein

K 1906 - Sauvignon, Chardonnay, Weißburgunder	0,1 l	2,50
<i>Kellerei Kaltern - Südtirol</i> ¹⁰	0,2 l	4,80
<i>helles Gelb mit Grünreflexen, fruchtbetont, leicht blumig</i>	0,75 l	16,50

„Valentin Burgunder“
Grauer Burgunder - Deutscher Qualitätswein
*Weingut Geisser - Pfalz*¹⁰ 0,1 l 2,70
 -Sonderabfüllung für das Wirtshaus in der Au- 0,2 l 5,20
charaktervoll und feinfruchtig mit eleganter Fruchtsüße 0,75 l 18,50

Valentin Burgunder - „Big Bottle“
Magnum 1,5 l 35,00

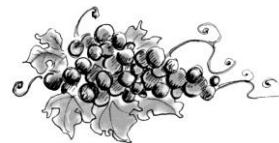
Sauvignon Blanc	0,1 l	2,90
<i>Weingut Geisser - Pfalz</i> ¹⁰	0,2 l	5,50
<i>fruchtig frisch, typische Aromen von Minze und Stachelbeere</i>	0,75 l	19,80

Grüner Veltliner Federspiel, Terrassen	0,1 l	3,30
<i>Weingut Gattinger - Wachau</i> ¹⁰	0,2 l	6,50
<i>naturnaher Weinbau, elegant sortentypischer Veltliner</i>	0,75 l	23,50

Don Pietro Bianco	0,1 l	3,50
<i>Spadafora - Sizilien</i> ¹⁰	0,2 l	6,70
<i>harmonischer Biowein mit einer frischen, fruchtigen Note und cremiger Struktur</i>	0,75 l	25,00

Chardonnay Lafoa	0,1 l	4,50
<i>Weingut Schreckbichl - Südtirol</i> ¹⁰	0,2 l	8,90
<i>Kräftige, strohgelbe Farbe, nussige Grundaromen mit einem Hauch von Früchten wie Mango und Honigmelone</i>	0,75 l	32,00

Roséwein



Gattinger Rosé - Zweigelt, Blauburgunder, Roesler	0,1 l	2,90
<i>Weingut Gattinger - Wachau</i> ¹⁰	0,2 l	5,50
<i>naturnaher Weinbau, charmant cremiger Rosé</i>	0,75 l	19,80

Rotwein

Spezieri - Sangiovese	0,1 l	3,50
<i>Tenuta Col D'Orcia, Toskana 10</i>	0,2 l	6,70
<i>biologischer Weinbau, weiche fruchtige Aromen, edle Struktur</i>	0,75 l	25,00

„Valentin Cuvée“

Cuvée - Deutscher Qualitätswein

Weingut Geisser - Pfalz 10 0,1 l 3,60

-Sonderabfüllung für das Wirtshaus in der Au- 0,2 l 6,80

hochreife Waldbeeren und ein Spiel aus Kräuteraromen 0,75 l 25,50

Valentin Cuvée - „Big Bottle“

Magnum 1,5 l 47,00

Zeder 0,1 l 3,90

Weingut Kornell - Südtirol 10 0,2 l 7,50

dunkles rubinrot, würzig mit Noten von grünem Pfeffer, fruchtig mit schwarzen Beeren 0,75 l 27,00

Cronos 0,1 l 5,30

Weingut Sattler - Burgenland-Neusiedlersee 10 0,2 l 10,20

elegante Fruchtnote, dunkle Beeren, ausdrucksvoll, langer ausgewogener Abgang, trocken 0,75 l 38,50

Cornelius - Merlot Cabernet 0,1 l 6,60

Weingut Schreckbichl - Südtirol 10 0,2 l 12,80

tiefe und konzentrierte Frucht, Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Kakao, Zimt und Vanille 0,75 l 48,00

Weißwein- oder Rotweinschorle 10 0,2 l 3,70

0,5 l 6,90

Was Spritziges



Prosecco Frizzante 0,1 l 4,00

Sacchetto - Veneto 10 0,75 l 28,50

„Prisecco“ - Alkoholfrei 0,2 l 5,80

Prosecco aus Wiesenobst und Holunder 0,75 l 21,00

Marillensecco aus der Burgundertraube 0,1 l 4,00

-Sonderabfüllung für das Wirtshaus in der Au- 0,75 l 28,50

Champagner Moët & Chandon Brut Imperial 10 0,75 l 68,00

Schnapsideen

Spezial Kräuter		2cl 4,40	Holzfaß-Enzian	2cl 4,40
Holzfaß-Obstbrand		2cl 4,40	König Ludwig Bierbrand	2cl 4,90

„Wirtshaus Gsöff“

Das süffige Geheimrezept, im Flascherl abgefüllt
4 cl 5,80



Luis Edelbrände-Brennen mit Begeisterung!

Die Destillerie Lantenhammer am Schliersee lagert für uns diese einzigartigen
Brände besonders lange in alten Steingutgefäßen -
denn ein wirklich gutes Aroma braucht Zeit und Gelassenheit...

Williamsbirnenbrand	2cl 5,20	Schlehengeist	2cl 5,20
Marillenbrand	2cl 5,80	Sauerkirschbrand	2cl 5,80
Vogelbeerbrand	2cl 6,60	Waldhimbeergeist	2cl 5,20

Beerenbrand

Brand aus Johannisbeere, Himbeere,
Holunderbeere, Stachelbeere und Heidelbeere
-Sonderabfüllung für das Wirtshaus in der Au,
der Destillerie Parzmair-
2 cl 5,50

Slyrs

Bavarian Single Malt 43%
Erster und einziger oberbayrischer Malz-Whisky
2 cl 5,20

Spirituosen

Sherry Fino	5 cl 4,50	Remy Martin VSOP	2 cl 4,80
Martini bianco	5 cl 3,90	Hennessy VS	2 cl 4,60
Baileys	4 cl 5,50	Osborne Veterano	2 cl 3,20
Sambuca	4 cl 5,40	Tequila weiss / braun	4 cl 5,80
Ouzo	4 cl 5,00	Vodka Absolut	4 cl 5,50
Averna	4 cl 5,40	Bombay Sapphire Gin	4 cl 6,50
Ramazotti	4 cl 5,50	Havana Club 3 Jahre	4 cl 5,60
Fernet Branca	4 cl 5,50	Southern Comfort	4 cl 5,50
Jägermeister	4 cl 5,20	Jack Daniels	4 cl 6,80
Linie Aquavit	2 cl 3,80	Wild Turkey	4 cl 9,50
Grappa Moscato	2 cl 4,60	Glenmorangie	4 cl 9,50



Valentin

Holunderblütensirup, Valentin, Burgunder, Limette, Minze & Soda 6,80

Himpfi

Himbeermark, Pfirsichsaft, Prosecco & Vanille 6,90

Monaco

Prosecco, Apfelsaft, Holunderblütensirup & Soda 6,70
(Diesen Sprizz gibt es auch mit unserem alkoholfreien Prosecco)

Marillo

Marillenmark und Limette, aufgefüllt mit Marklensecco 6,90

Isarwasser

Erdbeere, Rhabarbersaft, Zitrone und Prosecco 6,90



Glaubt es oder nicht: Entgegen anders lautenden Gerüchten stammt der Cocktail nicht aus Übersee oder anderen fernen Ländern, sondern selbstverständlich aus Bayern. Denn schon unsere Ur-Ur-Urgroßväter haben es verstanden, Bier und sonstige Getränke in den verschiedensten Variationen zu genießen - ganz nach dem Motto: „Mia mischen, wie mia woi´n!“ Selbstverständlich gibt´s bei uns auch Whiskey Sour, Caipirinha oder einen Gin Fizz, aber wir sind der Meinung auch die Cocktailkarte kann ruhig mal ein bisschen anders sein - Also, Cheers, Salute und Prost!

Luis

Havana Club, pürierte Erdbeeren, Kokos, Ananassaft, Sahne 8,50

Gugelhupf

Gin, Zitronensaft, Granatapfelsirup, bayrischer Kirschnektar 8,20

Stenz

Absolut Raspberry, Limette, Minze, Zitronensaft, aufgegegossen mit unserer Bio Himbeer-Rhabarberlimonade 8,80



Watzmann

Slyrs Bavarian Whisky Liqueur, Orangensaft, Zitronensaft, Honig 7,80

Alpenmilch

Milchshake aus Himbeeren, Milch, Zitronensaft und Vanillezucker 5,90

Bio-Zisch

Brauner Zucker, Apfelsaft, Limettensaft, gespritzt mit unserer Bio Apfel-Waldmeister Limonade 5,70