

## **Biere von Paulaner**



Münchner Hell	0,5   4,50	Münchner Hell	0,25   3,10
Münchner Hell	1,0   8,40	Münchner Dunkel	0,5   4,50
Hefeweißbier	0,5   4,70	Hefeweißbier	0,3   3,70
Dunkles Hefeweißbier	0,5   4,70	Russ'n Halbe 6	0,5   4,70
Radler 6	0,5   4,50	Radler Alkoholfrei 6	0,5   4,50
Thurn & Taxis Pils	0,3   4,30	Paulaner Zwickl	0,4   4,40
Alkoholfreies Weizen	0,5   4,70	Alkoholfreies Helles	0,5   4,50



### **Auer Kraft-Bier**

#### **-Karl Valentin's Lieblingsbier-**

*Das originale 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**

### **Alkoholfreie Getränke**

Coca-Cola 1,5,6,7,	0,2   3,20	Orangina	0,25   3,00
Coca-Cola light 1,3,5,6,7	0,2   3,40	Tonic Monaco 9	0,2   3,20
Zitronenlimonade 6	0,5   4,30	Ginger Monaco	0,2   3,20
Spezi 1,5,6,7	0,5   4,30	Lemon Monaco 9	0,2   3,20

### **„Wadlbeißer“**

*Der Bayrische Krafttrunk  
natürlich, vitalisierend, energiereich*

**0,25 | 3,50**

### **Das sprudelt!**

Apfelschorle	0,5   4,30	Orangenschorle	0,5   4,40
Sauerkirschschorle	0,5   4,40	Johannisbeerschorle	0,5   4,40
Maracujaschorle	0,5   4,40	Ananasschorle	0,5   4,40
Mangoschorle	0,5   4,40	Rhabarberschorle	0,5   4,40

### **Saftladen!**



Naturtrüber Apfelsaft	0,2   3,30	Orangensaft	0,2   3,40
Sauerkirschnektar	0,2   3,40	Johannisbeersaft	0,2   3,40
Maracujasaft	0,2   3,40	Ananassaft	0,2   3,40
Mangosaft	0,2   3,40	Rhabarbersaft	0,2   3,40

## Bio Kracherl - Die Limonade vom Wirtshaus in der Au

Apfel-Waldmeister	0,33   3,30	Sauerkirsch-Zitrone	0,33   3,30
Himbeer-Rhabarber	0,33   3,30	Marille- Zitrone	0,33   3,30

## Dem Brunnen entsprungen

Hauswasser	0,2   2,50	Hauswasser	0,5   3,90
Adelholzener	0,25   3,40	Adelholzener	0,75   6,80
Adelholzener Naturell	0,25   3,40	Adelholzener Naturell	0,75   6,80

## Heiße Getränke



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

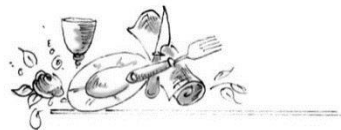
Die Rösterei Vits, gleich beim Isartor, röstet für uns Kaffeebohnen,  
die schmecken wie München eben ist: Frisch, intensiv und lebendig...

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

### „Eilles“ - Ehemaliger Königlich Bayerischer Hoflieferant, gegr. 1873

Haferl Eilles Bio-Tee 3,50

English Breakfast Fairtrade / Pfefferminze / Früchte Fairtrade /  
Vervenia Kräuter / Rooibos Pur Fairtrade / Kamillenblüten



## 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...





## Weißwein

<b>K 1906 - Sauvignon, Chardonnay, Weißburgunder</b>	0,1 l	2,50
<i>Kellerei Kaltern - Südtirol</i> <sup>10</sup>	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*<sup>10</sup> 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**

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

<b>Villa Antinori Bianco</b>	0,1 l	3,30
<i>Tenuta Marchesi Antinori - Toskana</i> <sup>10</sup>	0,2 l	6,50
<i>Blumig mit Noten von Banane, Ananas, weißen Blüten und kandierter Frucht</i>	0,75 l	23,50

<b>Grüner Veltliner Federspiel, Terrassen</b>	0,1 l	3,50
<i>Weingut Gatteringer - Wachau</i> <sup>10</sup>	0,2 l	6,70
<i>naturnaher Weinbau, elegant sortentypischer Veltliner</i>	0,75 l	25,00

<b>Chardonnay Lafoa</b>	0,1 l	4,50
<i>Weingut Schreckbichl - Südtirol</i> <sup>10</sup>	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



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

## Rotwein



<b>Tellus Syrah</b>	0,1 l	3,50
<i>Tenuta Falesco - Latium</i>	0,2 l	6,70
<i>Duft von frischem Obst mit feinen Gewürznoten, kraftvoller Abgang</i>	0,75 l	25,00



**„Valentin Cuvée“**  
*Cuvée - Deutscher Qualitätswein*  
*Weingut Geisser - Pfalz 10*

	0,1 l	3,60
<i>-Sonderabfüllung für das Wirtshaus in der Au-</i>	0,2 l	6,80
<i>hochreife Waldbeeren und ein Spiel aus Kräutraromen</i>	0,75 l	25,50

**Valentin Cuvée - „Big Bottle“**  
**Magnum 1,5 l 47,00**

<b>Zeder</b>	0,1 l	3,90
<i>Weingut Kornell - Südtirol 10</i>	0,2 l	7,50
<i>dunkles rubinrot, würzig mit Noten von grünem Pfeffer, fruchtig mit schwarzen Beeren</i>	0,75 l	27,00

<b>Cronos</b>	0,1 l	5,30
<i>Weingut Sattler - Burgenland-Neusiedlersee 10</i>	0,2 l	10,20
<i>elegante Fruchtnote, dunkle Beeren, ausdrucksvoll, langer ausgewogener Abgang, trocken</i>	0,75 l	38,50

<b>Cornelius - Merlot Cabernet</b>	0,1 l	6,60
<i>Weingut Schreckbichl - Südtirol 10</i>	0,2 l	12,90
<i>tiefe und konzentrierte Frucht, Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Kakao, Zimt und Vanille</i>	0,75 l	48,00

<i>Weißwein- oder Rotweinschorle 10</i>	0,2 l	3,70
	0,5 l	6,90

## Was Spritziges



<i>Prosecco Frizzante</i>	0,1 l	4,00
<i>Sacchetto - Veneto 10</i>	0,75 l	28,50
<i>Marillensecco aus der Burgundertraube</i>	0,1 l	4,00
<i>-Sonderabfüllung für das Wirtshaus in der Au-</i>	0,75 l	28,50
<i>Champagner Moët &amp; Chandon Brut Imperial 10</i>	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  
& 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



## **Münchner Knödelei**



Das knödelige Wiesenzelt vom Wirtshaus in der Au

Vor vielen, vielen Jahren...

entstand hier im Wirtshaus in der Au die Idee der Münchner Knödelei.

Von einer Mass Paulaner Oktoberfestbier im sonnigen Knödelei Biergarten,  
bis zum Monaco-Sprizz an der Luis Bar oder in den Biergartenboxen -  
Die Münchner Knödelei neben dem Riesenrad ist seit Jahren ein beliebter  
Geheimtipp für Münchner und alle Wiesnfreunde.

Das Highlight in diesem Jahr: Die knödelige Mittagswiesn! Ab 12:00 servieren wir  
Euch unser Mittagsmenü und die „Knödelbuam“ sorgen währenddessen für beste  
bayerische, musikalische Wiesnstimmung. Ob mit Kindern oder Oma, in Dirndl oder  
Lederhosen, hungrig oder durstig, Stammgast oder Wiesnmuffel -  
Schaut's doch mittags ganz gemütlich vorbei und vergesst niemals:

Knödel sind die besten Botschafter bayerischer Lebensfreude!



### **Valentin**

Holunderblütensirup, Prosecco, Limette, Minze & Soda 6,80

### **Himpfi**

Himbeermark, Mangosaft, Prosecco & Vanille 6,90

### **Monaco**

Prosecco, Apfelsaft, Holunderblütensirup & Soda 6,70

### **Marillo**

Marillenmark und Limette, aufgefüllt mit *Marillen* Prosecco 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, wia 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 bisserl anders sein - Also, Cheers, Salute und Prost!*

### **Luis**

Havana Club, pürierte Erdbeeren, Kokos <sup>8</sup>, Ananassaft, Sahne 8,50

### **Gugelhupf**

Gin, Zitronensaft, Granatapfelsirup <sup>1,6</sup>, bayrischer Kirschnektar 8,20

### **Stenz**

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



### **Watzmann**

Slyrs Whiskey Likör, Honig, frischer Zitronensaft, gemischt mit unserem Wadlbeißer 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