

Biere von Paulaner



Münchner Hell	0,5 4,70	Münchner Hell	0,25 3,30
Münchner Hell	1,0 8,90	Münchner Dunkel	0,5 4,70
Hefeweißbier	0,5 4,90	Hefeweißbier	0,3 3,90
Dunkles Hefeweißbier	0,5 4,90	Russ'n Halbe ₆	0,5 4,90
Radler ₆	0,5 4,70	Radler Alkoholfrei ₆	0,5 4,70
Thurn & Taxis Pils	0,3 4,50	Paulaner Zwickl	0,4 4,60
Alkoholfreies Weizen	0,5 4,90	Alkoholfreies Helles	0,5 4,70



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 - einfach WUNDERBAR!

0,3 | 3,33

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola _{1,5,6,7}	0,2 3,30	Bio-Orangenlimonade	0,33 3,50
Coca-Cola light _{1,3,5,6,7}	0,2 3,50	Aqua Monaco Tonic _{5,9}	0,23 3,80
Zitronenlimonade ₆	0,5 4,50	Aqua Monaco Ginger _{1,5,9}	0,23 3,80
Spezi _{1,5,6,7}	0,5 4,50	Aqua Monaco Lemon _{5,8,9,11}	0,23 3,80

„Wadlbeißer“

Bayrischer, natürlicher Bio-Krafttrunk
aus den Tiefen des Watzmann

0,25 | 3,50

Apfelschorle	0,5 4,50	Orangenschorle	0,5 4,60
Sauerkirschschorle	0,5 4,60	Johannisbeerschorle	0,5 4,60
Maracujaschorle	0,5 4,60	Ananasschorle	0,5 4,60
Mangoschorle	0,5 4,60	Rhabarberschorle	0,5 4,60

Naturtrüber Apfelsaft 0,2 | 3,40
 Sauerkirschnektar 0,2 | 3,50
 Maracujasaft 0,2 | 3,50
 Mangosaft 0,2 | 3,50

Orangensaft  0,2 | 3,50
 Johannisbeersaft 0,2 | 3,50
 Ananassaft 0,2 | 3,50
 Rhabarbersaft 0,2 | 3,50



Bio-Kracherl

Unsere natürlichen Limonaden, produziert in Berchtesgaden
 und vollkommen frei von Zusatzstoffen



Apfel-Waldmeister	0,33 3,50
Sauerkirsch-Zitrone	0,33 3,50
Himbeer-Rhabarber	0,33 3,50
Marille-Zitrone	0,33 3,50

Hauswasser 0,2 | 2,50
 Adelholzener 0,25 | 3,40
 Adelholzener Naturell 0,25 | 3,40

Hauswasser 0,5 | 4,00
 Adelholzener 0,75 | 7,50
 Adelholzener Naturell 0,75 | 7,50

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...

Cappuccino 3,50
 Großer Milchkaffee 4,00
 Espresso 2,60
 Doppelter Espresso 3,80

Kaffee Crème 3,40
 Latte macchiato 4,00
 Latte macchiato Karamell 4,40
 Schokolade mit Milch 4,00

Affogato - Espresso mit rahmigem Vanilleeis 4,20

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

Haferl Eilles Tee 3,50

BIO English Breakfast Fairtrade /
 BIO Pfefferminze / Kräutergarten /
 Apfel-Früchte / Rooibos-Vanilla / Ingwer-Orange





Was Spritziges

<i>Prosecco Frizzante</i>	0,1 l	4,60
<i>Sacchetto - Veneto¹⁰</i>	0,75 l	33,00
<i>Marillensecco aus der Burgundertraube</i>	0,1 l	4,80
<i>Moussierender Wein mit dem Geschmack der Marille</i>	0,75 l	34,00
<i>Champagner Ruinart Blanc de blanc¹⁰</i>	0,75 l	95,00
<i>Champagner Ruinart Rosé¹⁰</i>	0,75 l	95,00

Weißweine

<i>K White - Sauvignon, Chardonnay, Weißburgunder</i>	0,2 l	5,50
<i>Kellerei Kaltern - Südtirol¹⁰</i>	0,75 l	20,00

„Valentin Burgunder“
Grauer Burgunder - Deutscher Qualitätswein
Weingut Geisser - Pfalz¹⁰

	0,2 l	5,80
-Sonderabfüllung für das Wirtshaus in der Au-	0,75 l	21,00

Valentin Burgunder - „Big Bottle“
Magnum 1,5 l 40,00

Pecorino	0,2 l	6,00
<i>Bio-Weingut Saladini Pelastri - Marken, Italien</i>	0,75 l	22,00
Sauvignon Blanc	0,2 l	6,50
<i>Weingut Geisser - Pfalz, Deutschland¹⁰</i>	0,75 l	23,00
Grüner Veltliner Federspiel, Terrassen	0,2 l	7,00
<i>Andreas Gattinger - Wachau, Österreich¹⁰</i>	0,75 l	26,00
Chardonnay Lafoa	0,2 l	9,50
<i>Kellerei Schreckbichl - Eppan, Südtirol¹⁰</i>	0,75 l	35,00
Cason Hirschprunn	0,75 l	65,00
<i>Bio-Weingut Alois Lageder - Magreid, Südtirol¹⁰</i>		

Roséwein

Gattinger Rosé - Zweigelt, Blauburgunder, Roesler	0,2 l	6,00
Andreas Gattinger - Wachau, Österreich ¹⁰	0,75 l	22,00

Rotweine

Tellus Syrah	0,2 l	7,50
Tenuta Falesco - Latium, Italien ¹⁰	0,75 l	27,00



„Valentin Cuvée“

Cuvée - Deutscher Qualitätswein

Weingut Geisser - Pfalz ¹⁰	0,2 l	7,80
---------------------------------------	-------	------

-Sonderabfüllung für das Wirtshaus in der Au-	0,75 l	28,00
---	--------	-------

Valentin Cuvée - „Big Bottle“

Magnum 1,5 l 54,00

Zeder	0,2 l	8,00
--------------	-------	------

Weingut Kornell - Terlan, Südtirol ¹⁰	0,75 l	29,00
--	--------	-------

Pannoterra	0,2 l	9,50
-------------------	-------	------

Salzl Seewinkelhof - Burgenland, Österreich ¹⁰	0,75 l	35,00
---	--------	-------

Cornelius - Merlot Cabernet	0,2 l	13,00
------------------------------------	-------	-------

Kellerei Schreckbichl - Eppan, Südtirol ¹⁰	0,75 l	48,00
---	--------	-------

Amarone Della Valpolicella

Tenuta Fumanelli - Verona, Italien ¹⁰	0,75 l	75,00
--	--------	-------

Weißwein- oder Rotweinschorle ¹⁰	0,2 l	3,80
---	-------	------

	0,5 l	7,00
--	-------	------



Königlich bayrischer Knödelkochkurs

Auf die Knödel fertig los...

Haben Eure Knödel auch die Konsistenz Bayrischen Bau-Betons
und alle möglichen Formen, außer die eines Knödels?

Dann seid Ihr knödelrichtig beim

Königlich Bayerischen Knödelkochkurs

im Wirtshaus in der Au...

Anmeldungen und Termine unter info@wirtshausinderau.de





Alpenbrennereien

Guggenbichler

Bayrische Edelbrandmanufaktur aus dem Chiemgau seit 1829...
 Brennmeister Johann Guggenbichler verwendet auf seinem traumhaften Hof
 in Oberacherting ausschließlich hochwertige, handverlesene Naturprodukte.
 Mit viel Leidenschaft und Begeisterung verarbeitet er diese
 zu seinem unverwechselbaren „Guggenbichler“.

Obstbrand	2cl	4,80	Williamsbirnenbrand	2cl	5,50
Himbeergeist	2cl	5,20	Kirschwasser	2cl	5,50
Schlehenbrand	2cl	6,20	Kräuterlikör	2cl	4,80
Pfirsichbrand	2cl	6,20	Bierbrand	2cl	4,80

Parzmair

Destillerie aus dem österreichischen Staig im Salzkammergut...
 Zahlreiche Auszeichnungen beim World Spirits Award oder der Vinaria sprechen für sich,
 die Edelbrände von Parzmair sind Destillate auf höchstem Qualitätsstandard.
 Obst in seiner wohl intensivsten und genussvollsten Art!

Gebrannte Haselnuss	2cl	7,80	Gebrannte Blutorange	2cl	8,50
Marillenbrand	2cl	7,80	Beerenbrand	2cl	9,50

Unterthurner

Marling - ein kleines Dorf oberhalb von Meran...
 Die Privatbrennerei Unterthurner ist ein traditioneller Familienbetrieb der heute in
 3. Generation geführt wird. Bekannt für hochwertige Schnapskultur, sowie
 Innovationsgeist und seit Jahrzehnten einer der besten Südtiroler Feinbrennereien.

Enzian	2cl	4,50	Holundergeist	2cl	5,80
Brombeergeist	2cl	5,80	Heidelbeergeist	2cl	5,80
Grappa Gewürztraminer	2cl	5,50	Grappa Barrique	2cl	5,50



Münchner Knödelei

Das knödelige Wiesenzelt vom Wirtshaus in der Au



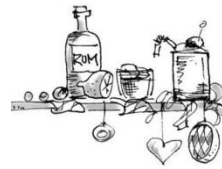
Von einer Mass Paulaner Oktoberfestbier im sonnigen Knödelei Biergarten,
 bis zum Monaco-Sprizz an der Luis Bar oder in den Biergartenboxen -
 Die Münchner Knödelei neben dem Riesenrad ist seit Jahren ein beliebter
 Geheimtipp für Münchner und alle Wiesnfreunde. Wir freuen uns jetzt schon auf
 Euch, wenn es wieder heißt: Münchner Knödelei - da geht's rund!

Und bis dahin dürft Ihr nicht vergessen:

Knödel sind die besten Botschafter bayrischer Lebensfreude!



Sprizz



Valentin

Holunderblütensirup, *Valentin Burgunder*, Limette, Minze & Soda 7,00

Lilly

Lillet Rose, aufgegossen mit Prosecco und
verfeinert mit Wildberry-Limonade 7,00

Monaco

Prosecco, Apfelsaft, Holunderblütensirup & Soda 7,20
(Diesen Sprizz gibt es auch mit unserem alkoholfreien Prosecco)

Marillo

Marillenmark und Limette, aufgefüllt mit *Marillenprosecco* 7,40

Isarwasser

Erdbeere, Rhabarbersaft, Zitrone und Prosecco 7,40



Cocktails

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, Ananassaft, Sahne 8,90

Gugelhupf

Gin, Zitronensaft, Granatapfelsirup^{1,6}, bayrischer Kirschnektar 8,70

Stenz

Absolut Raspberry, Limette, Minze, Zitronensaft,
aufgegossen mit unserer *Bio Himbeer-Rhabarberlimonade* 9,80



Watzmann

Slyrs Bavarian Whisky Liqueur, Orangensaft, Zitronensaft, Honig 9,20

Alpenmilch

Milchshake aus Waldbeeren, Milch, Zitronensaft und Vanillezucker 6,90

Bio-Zisch

Brauner Zucker, Apfelsaft, Limettensaft, gespritzt mit unserer
Bio Apfel-Waldmeister Limonade 6,50

Aus dem Suppentopf



Rindfleischbrühe mit Knödel vom Meraner Speck^{4,5,11}
und Wurzelgemüse 5,80

Rahmige Steinpilz-Kartoffelsuppe mit Liebstöckelpesto ✓ 7,00



Brot- und Breznzeit

Zweierlei vom Kas ✓
Frisch anatzter Obatzda⁴ und hausgemachter Brotzeitkas
mit Radieserl, dazu Brezn⁸ 10,80

Roastbeef vom oberbayrischen Weidebullen
mit angemachtem Meerrettich^{6,11}, dazu Bratkartoffeln 16,00

Auer Brotzeitbrett´l
Südtiroler Schinkenspeck⁴, Salamistangerl^{4,11}, Kaminwurz^{4,11},
Obatzda⁴, Heumilch-Brie, Alpenkräuterkäse, Kalbfleischpflanzerl,
Brotzeitkas und Honig-Senffrischkäse⁶, dazu unser Hausbrot
(das gibt´s auch für mehrere Leit´) 15,80

Salatblattl

Sennersalat ✓
mit warmem Ziegenkäse, Williams-Birnenchutney,
gerösteten Pinienkernen und unserem Kräuterdressing 15,50



Backhendlsalat
mit Stückerl vom bayrischen Landhuhn auf Romanasalat,
dazu Kürbiskern-Remoulade und Wildpreiselbeeren⁶ 16,50

Mühlbachsalat
mit Senfkerndl-Vinaigrette, dazu gibt´s angebratene Stückerl vom
Rinderfilet, in Knoblauch eingelegte Garnelen⁵
und Tomaten-Paprika-Bruschetta 17,90

Knödel - eine runde Sache!




Rote Beetknödel⁵ auf Apfel-Selleriegemüse mit Schmand ✓ 14,00

Spinatknödel⁵ auf Kirschtomatensoße⁶, ✓
obendrauf ein bisserl Basilikum-Pesto 13,80

Knödel⁵ vom Walchseer Bio-Käse auf frischem Blattspinat ✓ 14,20



Gebraten, gedampft und angeschwenkt

Lachsforellenfilet im Kartoffelknödel-Burger _{4,5,11} mit Karotten-, Lauch- & Selleriegemüse in rahmiger Honig-Dillsoße	18,00
Tölzer Bauerngröstl mit Braten-, Kartoffel- und Knödelstückerl _{4,5,11} , Zwiebeln, frischem Majoran und Ei, dazu Krautsalat ₄	14,50
Südtiroler Schlutzkrapfen mit cremiger ✓ Mascarpone-Portweifeigenfüllung, dazu gehobelten Parmesan ₄	15,00
Vegane Nudeltascherl mit mediterranem Gemüse, dazu Paprika-Zucchinipesto 	14,80
Dampfkartoffeln im Topf mit Schnittlauch-Kräuterquark ✓	11,80
Damit schmeckt es noch besser: mit gebeiztem Kräuterlachs	15,90
mit Kräuter-Knoblauch Garnelen ₅	16,20

Aus Oma's Garten:




„Halbes Pfund“ Beilagensalat mit unserer hausgemachten Salatsoße	4,80
Kleiner Speck-Krautsalat _{4,5,11}	3,70
Kleine Schüssel Kartoffel-Radieserlsalat ₂	3,90

Vegetarier herzlich willkommen!

Alle Gerichte mit diesem Zeichen ✓ sind vegetarisch

Wirtshaus Klassiker

Ofenfrische Altöttinger Hofente mit Apfelblaukraut _{3,6,11} und großem Kartoffelknödel _{4,5,11}	
Portion Hofente 18,80 Halbe Hofente	23,50

Burschen-Reindl

Hofente und Schweinebraten mit Kartoffel _{4,5,11} - und Semmelknödel ₅ , Röstgemüse, Apfelblaukraut _{3,6,11} und viel Soße ₁
18,50



Gegrilltes Bullensteak vom Simmentaler Weiderind
mit unserer Barbecue- und Kräuterbuttersoße,
dazu gibt's Erdäpfel-Zucchini-Gröstl
24,90

Oberbayrisches Ochsenfilet (300g)
mit Meersalz und Wildkräutern mariniert,
dazu Peperonatagemüse, Rosmarinkartoffeln,
Pfefferbutter und Schalotten-Balsamicoße¹
29,80

Sauereien

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kruste,
dazu Münchens größten Kartoffelknödel^{4,5,11} und Speckkrautsalat^{4,5,11} 14,90

Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit
Meerrettich-Senf³ paniert, dazu gibt's Kartoffel-Radieserlsalat² 18,80



Mehl- und Süßspeisen



Crème brûlée von Baileys & unserer Münchner Kaffeemischung⁷,
mit Apfelstrudeleis 8,20

Batziger Schokobatz aus Vollmilchschokolade mit Mandelwaffel
und Vanille-Birnen 7,00

Gugelhupf von der weißen Toblerone mit kräftiger Himbeersoße,
dazu Joghurteis⁶ 7,80

Apfelschmarrn im Reindl serviert, dazu angerührte Preiselbeeren⁶
und warme Vanillesoße 10,50

Frostige Grüße vom Eisbach

Wilder Waldbär

Bourbon-Vanille und Erdbeereis,
mit frischem Landjoghurt, eingedickten Waldbeeren und Schlagrahm 7,20

Und das sind unsere Eissorten: pro Knödel: 1,60
Bourbon-Vanille, Schoko, Topfen-Zitrone⁶, Erdbeer⁶,
Apfelstrudel, Joghurt⁶

Frühstück... gibt's jedes Wochenende und Feiertags von 10 bis 15 Uhr!



König Ludwig



14,80

Königlich bayrische Schinken⁴- und Käseauswahl, Mailänder Salami⁴, Bio-Rührei mit Speck^{4,11}, Schnittlauch-Frischkäse, Landjoghurt mit Waldbeeren, Andechser Rahmbutter, Marmelade^{4,6}, Brotkorb, dazu gibt's frischen Orangensaft 0,2l



G'sundheitsapostel

14,50

Bio-Rührei natur, luftgetrockneter Putenschinken⁴, Müsli⁶ mit Früchten und Naturjoghurt, knackige Karotten- und Gurkenscheiben mit Kräutertopfen, Marmelade^{4,6}, Andechser Rahmbutter, Brotkorb, dazu unseren Mango-Apfel-Smoothie

Almöhi

14,80

Dreierlei alpenländische Käsesorten, gekochtes Bio-Landeier, Schälchen mit Birchermüsli⁶, frischer Obstsalat^{5,6}, Buttercroissant, Marmelade^{4,6}, Andechser Rahmbutter, Brotkorb, dazu gibt's frischen Karottensaft 0,2l



Hochzeitgstanzi

pro Person 18,50

Das gibt's ab zwei, aber auch für mehrere Leit'

Gebeizter Kräuterlachs, Bio-Rühreier mit Tomate-Basilikum, hausgemachter Frischkäse, San Daniele- und schwarzgeräucherter Schinken^{2,4,8,11}, Mailänder Salami⁴, knackige Karotten- und Gurkenscheiben mit Kräutertopfen, dreierlei Käse, Feigensenf, frischer Obstsalat^{5,6}, Buttercroissants, Marmelade^{4,6}, Andechser Rahmbutter, Brotkorb, dazu 2 Gläser Prosecco 0,1l oder 2 Gläser frischen Orangensaft 0,2l



Zum Frühschoppen



Aloisius

2 Stück Weißwürste^{8,11} vom Metzger Bauch mit Händlmeier Senf und frischer Brezn⁸

7,00

Halleluja

Bio-Rührei mit gebeiztem Kräuterlachs, dazu Meerrettich-Frischkäse^{6,10,11} und gebratene Kartoffelstückerl

9,80

Blasius

In Butter geröstetes Holzofenbrot mit San Daniele Schinken, Rucola und Parmesanspänen

8,50





Da lachen ja die Hühner!

Alle unsere Eiergerichte werden ausschließlich mit Bio-Eiern von freilaufenden, glücklichen Hühnern zubereitet!



Ein gekochtes Bio-Landeier	1,60	Bio-Rühreier mit Bergkäse	5,80
Bio-Spiegel- oder Rühreier natur	4,80	Bio-Rühreier mit frischen Kräutern	5,00
Bio-Spiegel- oder Rühreier mit Schinken ⁴ oder Speck ^{4,11}	5,80	Eierspeis' mit Schinken ⁴ , Zwiebeln, Tomaten und Kräutern	5,90

Sooo gesund...



Obstallerlei Smoothie aus Mango, Apfel, Limette und Joghurt 0,4 l	5,50	Großer Früchteteller mit Ananasstückern ¹ , Blaubeeren, Birne, Orange, Apfel und Johannisbeeren	7,80
Orangen-, Karotten-, oder Apfelsaft 0,2l- frisch gepresst (Die könnt's auch gemischt haben)	4,50	Bircher Müsli aus Bayern Bio-Müsli ⁶ mit frisch geriebenen Äpfeln, Honig, Mandeln und Naturjoghurt	5,90

Dicker Pfannkuchen 4,80
mit Schokosoße⁶ oder fruchtigem Waldbeerenmus

Frisch gebackene Tonkabohnen-Waffel
wahlweise mit Puderzucker, Karamell- oder Himbeersoße

5,50
6,50



Das könnt's dazu bestellen:

San Daniele Schinken	7,90	Schoko-Muffin	2,50
Mailänder Salami ⁴	4,80	Buttercroissant	2,20
Portion Putenschinken ⁴	4,20	Bio-Müsli mit Milch	5,10
Lachs mit Frischkäse	8,50	Bio-Müsli mit Joghurt	5,40
Kräutertopfen	2,50	Joghurt natur mit Honig	4,20
Heumilch-Brie	4,50	Joghurt natur mit Waldbeeren	4,60
Kräuterfrischkäse	2,80	Frischer Obstsalat ^{5,6}	5,50
Meerrettich-Frischkäse ^{6,10,11}	2,80	Marmelade ^{4,6}	1,50
Andechser Rahmbutter	1,40	Nutella	1,40
Ofenfrische Breze	1,50	Waldhonig	1,50



Falls Ihr Informationen wünscht bezüglich Allergene oder Unverträglichkeiten, wendet Euch bitte an unsere Servicemitarbeiter und fragt nach unserer „Allergenliste“.

1= Farbstoff, 2= Geschmacksverstärker, 3= Süßungsmittel, 4= Konservierungsstoffen, 5= Säuerungsmittel, 6= Zitronensäure, 7= Coffein, 8= Stabilisator, 9= Chinin, 10= Sulfite, 11= Antioxidationsmittel



*Ja, ist denn dieses Jahr
gar kein Weihnachtsmiteinander?!*



*Natürlich- aber anders: einfach ein bisschen persönlicher, mit räumlichem Abstand,
aber trotzdem gemütlich beinander...*

*Um die Weihnachtszeit trotz aller Umstände zu zelebrieren, haben wir für Sie und
Ihre Mitarbeiter, Geschäftspartner, Bekannten, Freunde oder Verwandten
verschiedene, verantwortungsvolle und trotzdem charmante Varianten anzubieten:*

Knecht Ruprecht Express

*Unser hauseigener Cateringservice „Tafelspitz und Tischkultur“ liefert Ihnen in
Ihr Büro, Ihre Firma oder nach Hause eine Auswahl weihnachtlicher Leckereien
Individuell, hygienisch, unkompliziert*

Ziemlich schick - unser Valentinsaal

*In unserem einzigartigen, weihnachtlich geschmückten Valentinsaal bieten wir
ausreichend Platz - um unter Einhaltung der bestehenden Abstandsregeln - einen
kulinarischen Abend zu genießen - **Festlich, großzügig, geschmackvoll***

Tölzer Bauernmarkt

*Knisternde Feuerschalen, der Duft von hausgemachtem Weihnachtspunsch und eine
lockere Atmosphäre...*

*In unserem Biergarten, direkt vor dem Wirtshaus in der Au bewirten wir Sie an
Stehischen, sowie kleinen Sitzecken mit Heißgetränken aller Art und kleinem
Finger-Food - **Entspannt, fröhlich, natürlich***

*Manchmal muss man im Leben eben bisschen flexibel sein - wir helfen gerne
dabei 😊*



Anfragen jederzeit an: info@wirtshausinderau.de

oder über die Santa Claus Hotline: 089/4481400 (Fr. Charlotte Edelmann)