

## Biere von Paulaner



Münchner Hell	0,5 l	4,90	Münchner Hell	0,25 l	3,50
Münchner Hell	1,0 l	9,50	Münchner Dunkel	0,5 l	4,90
Hefeweißbier	0,5 l	5,20	Hefeweißbier	0,3 l	4,20
Dunkles Hefeweißbier	0,5 l	5,20	Russ'n Halbe <sub>6</sub>	0,5 l	5,20
Radler <sub>6</sub>	0,5 l	4,90	Radler Alkoholfrei <sub>6</sub>	0,5 l	4,90
Kellerbier naturtrüb	0,5 l	4,90	Thurn & Taxis Pils	0,3 l	4,70
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	5,20	Alkoholfreies Helles	0,5 l	4,90



### 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 l 4,40

## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola <sub>1,5,6,7</sub>	0,2 l	3,30	Bio-Orangenlimonade	0,33 l	3,50
Coca-Cola light <sub>1,3,5,6,7</sub>	0,2 l	3,50	Aqua Monaco Tonic <sub>5,9</sub>	0,23 l	3,80
Zitronenlimonade <sub>6</sub>	0,5 l	4,60	Aqua Monaco Ginger <sub>1,5,9</sub>	0,23 l	3,80
Spezi <sub>1,5,6,7</sub>	0,5 l	4,70	Aqua Monaco Lemon <sub>5,8,9,11</sub>	0,23 l	3,80

### „Wadlbeißer“

Bayrischer, natürlicher Bio-Krafttrunk  
aus den Tiefen des Watzmann

0,33 l 3,50

Apfelschorle	0,5 l	4,60	Orangenschorle	0,5 l	4,70
Sauerkirschschorle	0,5 l	4,70	Johannisbeerschorle	0,5 l	4,70
Maracujaschorle	0,5 l	4,70	Ananasschorle	0,5 l	4,70
Mangoschorle	0,5 l	4,70	Rhabarberschorle	0,5 l	4,70

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

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

### Bio-Kracherl



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

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

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

Hauswasser 0,5 l 4,00  
 Adelholzener 0,75 l 7,50  
 Adelholzener Naturell 0,75 l 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	Kaffee Crème	3,40
Großer Milchkaffee	4,00	Latte macchiato	4,00
Espresso	2,60	Latte macchiato Karamell	4,40
Doppelter Espresso	3,90	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



### „Das himmlische Knödelmobil“

professionell-unkompliziert-ziemlich cool...

Mit dem voll ausgestatteten Foodtruck vom Wirtshaus in der Au kommen wir  
 in Ihre Firma, zu Ihnen nach Hause oder in Ihre Wunsch Location

Anfragen gerne jederzeit an: [www.tt-catering-muenchen.de](http://www.tt-catering-muenchen.de)



## Was Spritziges

<b>Prosecco Frizzante</b>	0,1 l	4,80
<i>Sacchetto - Veneto<sup>10</sup></i>	0,75 l	36,00
<b>Marillensecco aus der Burgundertraube</b>	0,1 l	5,00
<i>Moussierender Wein mit dem Geschmack der Marille</i>	0,75 l	37,00
<b>Champagner Ruinart Blanc de blanc<sup>10</sup></b>	0,75 l	125,00
<b>Champagner Ruinart Rosé<sup>10</sup></b>	0,75 l	125,00

## Weißweine

<b>K White - Sauvignon, Chardonnay, Weißburgunder</b>	0,2 l	5,70
<i>Kellerei Kaltern - Südtirol<sup>10</sup></i>	0,75 l	21,00

**„Valentin Burgunder“**

<i>Grauer Burgunder - Deutscher Qualitätswein</i>	0,2 l	6,00
<i>Weingut Geisser - Pfalz<sup>10</sup></i>	0,75 l	22,00

**Valentin Burgunder - „Big Bottle“**

**Magnum 1,5 l 42,00**

<b>Pecorino</b>	0,2 l	6,20
<i>Bio-Weingut Saladini Pelastri - Marken, Italien</i>	0,75 l	23,00
<b>Sauvignon Blanc</b>	0,2 l	6,70
<i>Weingut Geisser - Pfalz, Deutschland<sup>10</sup></i>	0,75 l	25,00
<b>Grüner Veltliner Federspiel, Terrassen</b>	0,2 l	7,20
<i>Andreas Gattinger - Wachau, Österreich<sup>10</sup></i>	0,75 l	27,00
<b>Chardonnay Lafoa</b>	0,2 l	9,70
<i>Kellerei Schreckbichl - Eppan, Südtirol<sup>10</sup></i>	0,75 l	36,00
<b>Cason Hirschprunn</b>	0,75 l	65,00
<i>Bio-Weingut Alois Lageder - Magreid, Südtirol<sup>10</sup></i>		
<b>Beyond the Clouds</b>	0,75 l	90,00
<i>Weingut Elena Walch - Tramin, Südtirol<sup>10</sup></i>		



## Roséwein

<b>Gattinger Rosé</b> - Zweigelt, Blauburgunder, Roesler	0,2 l	7,00
Andreas Gattinger - Wachau, Österreich <sup>10</sup>	0,75 l	26,00

## Rotweine

<b>Tellus Syrah</b>	0,2 l	7,70
Tenuta Falesco - Latium, Italien <sup>10</sup>	0,75 l	28,00

**„Valentin Cuvée“**  
Cuvée - Deutscher Qualitätswein 0,2 l 8,00  
Weingut Geisser - Pfalz<sup>10</sup> 0,75 l 30,00

**Valentin Cuvée - „Big Bottle“**  
**Magnum 1,5 l 58,00**

<b>Zeder</b>	0,2 l	8,50
Weingut Kornell - Terlan, Südtirol <sup>10</sup>	0,75 l	31,00
<b>Pannoterra</b>	0,2 l	9,70
Salzl Seewinkelhof - Burgenland, Österreich <sup>10</sup>	0,75 l	36,00
<b>Cornelius - Merlot Cabernet</b>	0,2 l	13,00
Kellerei Schreckbichl - Eppan, Südtirol <sup>10</sup>	0,75 l	48,00
<b>Amarone Della Valpolicella</b>		
Tenuta Fumanelli - Verona, Italien <sup>10</sup>	0,75 l	75,00
<b>Barolo Margheria</b>		
Weingut Massolino, Piemont, Italien <sup>10</sup>	0,75 l	105,00
<b>Weißwein- oder Rotweinschorle<sup>10</sup></b>	0,2 l	4,00
	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 Bayrischen Knödelkochkurs**

im Wirtshaus in der Au...

Anmeldungen und Termine unter [info@wirtshausinderau.de](mailto: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	5,20

## 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 eine 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

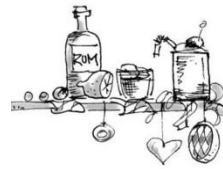
Von einer Mass Paulaner Oktoberfestbier im sonnigen Knödelei Biergarten,  
 bis zum Monaco-Sprizz an der Luis Bar oder in den Biergartenboxen -  
 Die Münchner Knödelei neben dem Riesenrad ist seit Jahren ein beliebter  
 Geheimtipp für Münchner und alle Wiesnfreunde. Wir freuen uns jetzt schon auf  
 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 *Marillensecco* 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<sup>1,6</sup>, 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<sup>4,5,11</sup>  
und Wurzelgemüse 6,00
- Rahmige Steinpilz-Kartoffelsuppe mit Liebstockpesto ✓ 7,50



## Brot- und Breznzeit

- Zweierlei vom Kas ✓  
Frisch anatzter Obatzda<sup>4</sup> und hausgemachter Brotzeitkas  
mit Radieserl, dazu Brezn<sup>8</sup> 10,80
- Beef-Tatar<sup>1</sup> vom oberbayrischen Ochsenfilet  
mit Dijonsenf-Mayonnaise<sup>6</sup> & Ciabatta 19,80
- Auer Brotzeitbrett´l  
Südtiroler Schinkenspeck<sup>4</sup>, Salamistangerl<sup>4,11</sup>, Kaminwurz<sup>4,11</sup>,  
Obatzda<sup>4</sup>, Heumilch-Brie, Alpenkräuterkäse, Kalbfleischpflanzerl,  
Brotzeitkas und würziger Frischkäse-Aufstrich, dazu unser Hausbrot  
(das gibt´s auch für mehrere Leit´) 16,90

## Salatblattl

- Sennersalat ✓  
mit warmem Ziegenkäse, Williams-Birnenchutney,  
gerösteten Pinienkernen und unserem Kräuterdressing 16,50
- Backhendlsalat  
mit Stückerl vom bayrischen Landhuhn auf Romanasalat,  
angemacht mit Caesardressing<sup>1</sup>, dazu Kürbiskern-Remoulade 17,80
- Mühlbachsalat  
mit Senfkerndl-Vinaigrette, dazu gibt´s angebratene Stückerl vom  
Rinderfilet, in Knoblauch eingelegte Garnelen<sup>5</sup>  
und Tomaten-Paprika-Bruschetta 18,90



## Knödel - eine runde Sache!



- Rote Beetknödel<sup>5</sup> auf Apfel-Selleriegemüse mit Schmand ✓ 15,00
- Spinatknödel<sup>5</sup> auf Kirschtomatensoße<sup>6</sup>, ✓  
obendrauf ein bisserl Basilikum-Pesto 14,90
- Knödel<sup>5</sup> vom Walchseer Bio-Käse auf frischem Blattspinat ✓ 15,20



### „Das Knödeltrio“ ✓

Spinatknödel<sup>5</sup> auf Kirschtomatensoße,<sup>6</sup>  
 Rote Beetknödel<sup>5</sup> auf Apfel-Selleriegemüse,  
 Knödel<sup>5</sup> vom Bio-Käse mit frischem Blattspinat

17,80

### Gebraten, gedampft und angeschwenkt

Lachsforellenfilet im Kartoffelknödel-Burger<sup>4,5,11</sup> mit Karotten-,  
 Lauch- & Selleriegemüse in rahmiger Honig-Dillsoße 18,90

Tölzer Bauerngröstl mit Ochsenfetzen, Kartoffel- und Knödelstückerl<sup>1,4,5,11</sup>,  
 Zwiebeln, frischem Majoran und Ei, dazu Krautsalat<sup>4</sup> 16,20

Südtiroler Schlutzkrapfen mit cremiger ✓  
 Mascarpone-Portweifeigenfüllung, dazu gehobelten Parmesan<sup>4</sup> 16,00

Veganes, tomatisiertes Rosmarin-Risotto,  
 mit angeschwenktem, mediterranem Gemüse  14,80

Dampfkartoffeln im Topf mit Schnittlauch-Kräuterquark ✓ 13,00

Damit schmeckt es noch besser:  
 mit gebeiztem Kräuterlachs 16,90

mit Kräuter-Knoblauch Garnelen<sup>5</sup> 17,20

### Aus Oma's Garten:



„Halbes Pfund“ Beilagensalat mit unserer hausgemachten Salatsoße 4,80

Kleiner Speck-Krautsalat<sup>4,5,11</sup> 3,70

Kleine Schüssel Kartoffel-Radieserlsalat<sup>2</sup> 3,90

Vegetarier herzlich willkommen!

Alle Gerichte mit diesem Zeichen ✓ sind vegetarisch

### Wirtshaus Klassiker

Portion ofenfrische Altöttinger Hofente  
 mit Apfelblaukraut<sup>3,6,11</sup> und großem Kartoffelknödel<sup>4,5,11</sup>

19,50

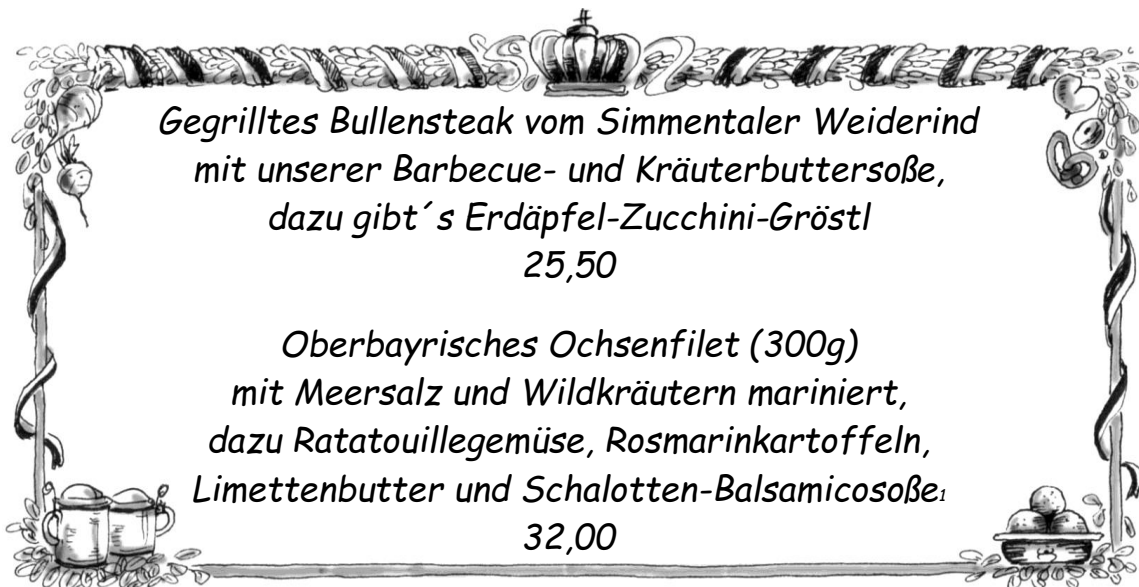


### Burschen-Reindl

Hofente und Schweinebraten mit Kartoffel<sup>4,5,11</sup>- und Semmelknödel<sup>5</sup>,  
 Röstgemüse, Apfelblaukraut<sup>3,6,11</sup> und viel Soße<sup>1</sup>

18,90





Gegrilltes Bullensteak vom Simmentaler Weiderind  
mit unserer Barbecue- und Kräuterbuttersoße,  
dazu gibt's Erdäpfel-Zucchini-Gröstl  
25,50

Oberbayrisches Ochsenfilet (300g)  
mit Meersalz und Wildkräutern mariniert,  
dazu Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln,  
Limettenbutter und Schalotten-Balsamicoße,  
32,00

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kruste,  
dazu Münchens größten Kartoffelknödel<sup>4,5,11</sup> und Speckkrautsalat<sup>4,5,11</sup> 14,90

Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit  
Meerrettich-Senf<sup>3</sup> paniert, dazu gibt's Kartoffel-Radieserlsalat<sup>2</sup> 18,80



### Mehl- und Süßspeisen



Crème brûlée von Baileys & unserer Münchner Kaffeemischung<sup>7</sup>,  
mit Apfelstrudeleis 9,50

Batziger Schokobatz aus Vollmilchschokolade mit Mandelwaffel  
und Vanille-Birnen 8,50

Gugelhupf von der weißen Toblerone mit kräftiger Himbeersoße,  
dazu Joghurteis<sup>6</sup> 8,80

Apfelschmarrn im Reindl serviert, dazu angerührte Preiselbeeren<sup>6</sup>  
und warme Vanillesoße 11,50

### 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-Zitrone<sup>6</sup>, Erdbeer<sup>6</sup>,  
Apfelstrudel, Joghurt<sup>6</sup>



Bayern für Dahoam

Der Online Shop für herzgemachte Produkte aus Bayern

[www.purbayern.de](http://www.purbayern.de)

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



**König Ludwig**



15,80

Königlich bayrische Schinken<sup>4</sup>- und Käseauswahl, Mailänder Salami<sup>4</sup>, Bio-Rührei mit Speck<sup>4,11</sup>, Schnittlauch-Frischkäse, Landjoghurt mit Waldbeeren, Andechser Rahmbutter, Marmelade<sup>4,6</sup>, Brotkorb, dazu gibt's frischen Orangensaft 0,2l



**G'sundheitsapostel**

15,50

Bio-Rührei natur, luftgetrockneter Putenschinken<sup>4</sup>, Müsli<sup>6</sup> mit Früchten und Naturjoghurt, knackige Karotten- und Gurkenscheiben mit Kräutertopfen, Marmelade<sup>4,6</sup>, Andechser Rahmbutter, Brotkorb, dazu unseren Mango-Apfel-Smoothie

**Almöhi**

15,80

Dreierlei alpenländische Käsesorten, gekochtes Bio-Landeier, Schälchen mit Birchermüsli<sup>6</sup>, frischer Obstsalat<sup>5,6</sup>, Buttercroissant, Marmelade<sup>4,6</sup>, Andechser Rahmbutter, Brotkorb, dazu gibt's frischen Karotten-Ingwer-Saft 0,2l

**Hochzeitgstanzl**

pro Person 19,50

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



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



**Zum Frühschoppen**



**Aloisius**

2 Stück Weißwürste<sup>8,11</sup> vom Metzger Bauch mit Händlmeier Senf und frischer Brezn<sup>8</sup>

7,50

**Halleluja**

Bio-Rührei mit gebeiztem Kräuterlachs, dazu Meerrettich-Frischkäse<sup>6,10,11</sup> und gebratene Kartoffelstückerl

10,80

**Blasius**

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

9,50





## 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 <sup>4</sup> oder Speck <sup>4,11</sup>	5,80	Eierspeis' mit Schinken <sup>4</sup> , Zwiebeln, Tomaten und Kräutern	5,90

## Sooo gesund...



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

**Dicker Pfannkuchen** 4,80  
mit Schokosoße<sup>6</sup> 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 <sup>4</sup>	4,80	Buttercroissant	2,20
Portion Putenschinken <sup>4</sup>	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 <sup>5,6</sup>	5,50
Meerrettich-Frischkäse <sup>6,10,11</sup>	2,80	Marmelade <sup>4,6</sup>	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



## **WIRTSCHAUS IN DER AU - WIR TUN WAS!**

*Nicht erst seit gestern, sondern seit einigen Jahren versuchen wir unser Wirtshaus ökologisch und nachhaltig zu betreiben. Auch wenn es bestimmt noch viel zu tun gibt, sind wir der Meinung, dass jeder noch so kleine Beitrag zum Umweltschutz zählt.*

*Wir lieben Bayern und möchten, dass es auch in Zukunft liebenswert bleibt, deshalb arbeiten wir auch zukünftig an diesem Thema!*



*Bio Zertifizierung 2012 und Aufnahme einiger Bio-Produkte wie z.B. unsere Bio-Kracherl, Bio-Käse, Bio-Wadlbeißer, Bio-Bauernbrot, Bio-Eier und unserer Fairtrade-Orangenlimonade*



*Einkauf unserer Lebensmittel ausschließlich bei regionalen und zertifizierten Lieferanten bzw. Manufakturen*



*2016 - Inbetriebnahme unseres knödeligen, kleinen Elektro Firmenfahrzeuges*



*Verwendung von ökologischen Papierstrohhalmern*



*Komplette Überarbeitung unseres hausinternen Abfallschemas*



*Seit 2017 Mitglied bei Ökoprotit-Umweltberatung und Klimaschutzprogramm für Münchner Betriebe*



*Verwendung von 100% kompostierbaren Take Away Boxen aus recyclebarem Material inkl. Papiertragetüten*



*Klimaneutralstellung in 2019 -  
Unterstützung von Waldschutzprojekten in Deutschland*



*Einsatz von Recyclingpapier im gesamten Bürobereich*