



**O'zapft is... und wir freuen uns
schon auf das Oktoberfest 2021!**



Rinderbrühe mit Leberknödel und Schnittlauch (C,G,I)	5,80
Bio- Rostbratwürstl mit Specksauerkraut ^{4,11} , Kartoffelpüree ^{8,10,11} und unserem einzigartigen, hausgemachtem Kerndlsenf	15,50
König Ludwig´s Trüffelknödel (A,C,G) auf feinem Ragout von Bodensee Äpfeln und Knollensellerie (I)	16,80
Tegernseer Wildgulasch (M) mit Preiselbeeren und Wacholderbeeren verfeinert, dazu Apfel- Blaukraut und Semmelknödel (C,G,M)	21,00
$\frac{1}{2}$ Schweinehaxe mit angeschwenktem Thymian-Spitzkohlgemüse, Speckknödeln ^{4,11,5} und dunklem Bratensaft ¹	18,50
Geeister Knödel von der gebrannten Mandel (H,G) auf beschwipstem Waldbeerragout	7,80
Paulaner Oktoberfestbier vom Faß	0,5 l 5,10 1,0 l 9,80
„Wies´n Willi-Sprizz“ (M) Saft und Brand von der Williams-Birne, verfeinert mit Vanille, Limette und aufgegossen mit Prosecco	0,2 l 7,40



Das knödelige Wiesenzelt vom Wirtshaus in der Au
Ob bei der Mittagswiesn im sonnigen Biergarten mit Blick auf das
Riesenrad oder am Abend im Zelt mit unserer sensationellen Wiesnband...
bei uns ist immer eine einmalige, fröhliche Atmosphäre.
Die Münchner Knödelei - nicht einfach ein kleines, liebevoll dekoriertes
Wiesenzelt, sondern für viele Münchner pures, bayrisches Lebensgefühl!

Wirtshaus in der Au
Natürlich, ehrlich, bayrisch-
und selbstverständlich auch online!

Besucht uns auf:



wirtshaus_inder_au



Wirtshaus in der Au

