



**O'zapft is... und wir freuen uns
schon auf das Oktoberfest 2022!**



<i>Rinderbrühe mit Leberknödel und Schnittlauch (C,G,I)</i>	5,80
<i>Bio- Rostbratwürstl mit Specksauerkraut^{4,11}, Kartoffelpüree^{8,10,11} und unserem einzigartigen, hausgemachtem Kerndlsenf</i>	15,50
<i>König Ludwig´s Trüffelknödel (A,C,G) auf feinem Ragout von Bodensee Äpfeln und Knollensellerie (I)</i>	16,80
<i>½ Schweinehaxe mit angeschwenktem Thymian-Spitzkohlgemüse, Speckknödeln^{4,11,5} und dunklem Bratensaft¹</i>	18,90
<i>Hausgemachter Millirahmstrudel auf Bourbon-Vanillesoße</i>	7,80
<i>Paulaner Oktoberfestbier vom Faß</i>	0,5 l 5,10 1,0 l 9,80
<i>„Wiesn Willi-Sprizz“ (M) Saft und Brand von der Williams-Birne, verfeinert mit Vanille, Limette, Apfel und aufgegossen mit Prosecco</i>	0,2 l 7,90



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](https://www.instagram.com/wirtshaus_inder_au)



[Wirtshaus in der Au](https://www.facebook.com/Wirtshaus.in.der.Au)

