



## Es weihnachtet im Wirtshaus in der Au!



### **Zur kalten Jahreszeit!**

Rahmige Süsspchen von der roten Beete  
mit Meerrettichschmand 9,80 €

### **Ein wilder Fang**

5 Stück gebratene Wildfang-Rotgarnelen auf  
cremigem Muskatkürbisrisotto, dazu Orangen- Balsamicosoße 25,80 €

### **Aus Großmutter's Küche**

Roulade vom Alpenrind mit Valentin Cuveésoße,  
dazu glasierte Karotten und Kartoffelpüree 24,90 €

### **Knecht Ruprecht's Leibgericht...**

Wiener Tafelspitzknödel auf Rahmspinat, dazu Wurzelgemüse,  
Schnittlauchsoße & Apfelkren 19,80 €

### **Weihnachten ist nur einmal!**

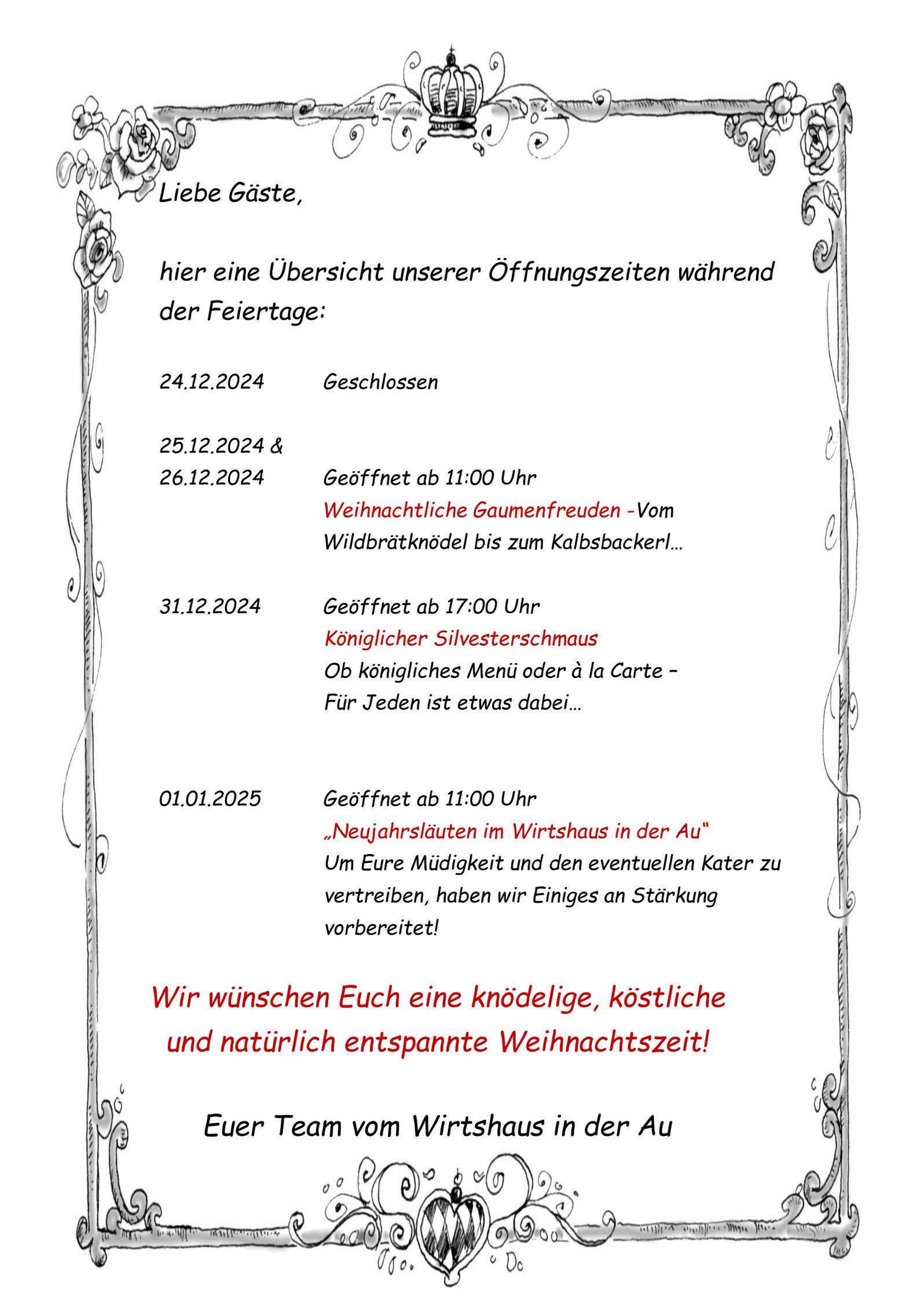
Bratapfel-Haselnusscrumble auf Bourbon Vanillesoße  
mit Salzkaramelleis 12,50 €

### **Halleluja - singt der Engelschor...**

„Christmas Gin Tonic“ 12,50 €  
Bavarese Gin, Birnensaft, Tonic, Zimt & Rosmarin

„Bratapfel Sprizz“ 10,50 €  
Naturtrüber Apfelsaft, mit a bisserl Calvados & Zitrone verfeinert,  
aufgegossen mit Prosecco

„Auer Weihnachtspunsch“ 9,80 €  
Himmlicher Punsch aus kräftigem Rotwein, frischen Fruchtsäften,  
Zimt und Nelken



Liebe Gäste,

hier eine Übersicht unserer Öffnungszeiten während der Feiertage:

24.12.2024      Geschlossen

25.12.2024 &  
26.12.2024

Geöffnet ab 11:00 Uhr

*Weihnachtliche Gaumenfreuden* - Vom  
Wildbrätknödel bis zum Kalbsackerl...

31.12.2024

Geöffnet ab 17:00 Uhr

*Königlicher Silvesterschmaus*

Ob königliches Menü oder à la Carte -  
Für Jeden ist etwas dabei...

01.01.2025

Geöffnet ab 11:00 Uhr

*„Neujahrsläuten im Wirtshaus in der Au“*

Um Eure Müdigkeit und den eventuellen Kater zu  
vertreiben, haben wir Einiges an Stärkung  
vorbereitet!

*Wir wünschen Euch eine knödelige, köstliche  
und natürlich entspannte Weihnachtszeit!*

Euer Team vom Wirtshaus in der Au

## **Biere von Paulaner**

Münchner Hell	0,5   5,80	Münchner Hell	0,25   4,40
Münchner Hell	1,0   11,00	Münchner Dunkel	0,5   5,80
Hefeweißbier	0,5   5,90	Hefeweißbier	0,3   4,90
Dunkles Hefeweißbier	0,5   5,90	Russ'n Halbe	0,5   5,90
Radler	0,5   5,80	Radler Alkoholfrei	0,5   5,80
Kellerbier naturtrüb	0,5   5,80	Fürstenberg Pils	0,3   5,50
Alkoholfreies Weizen	0,5   5,90	Alkoholfreies Helles	0,5   5,80



**Auer Kraft-Bier**

**Karl Valentin's Lieblingsbier**

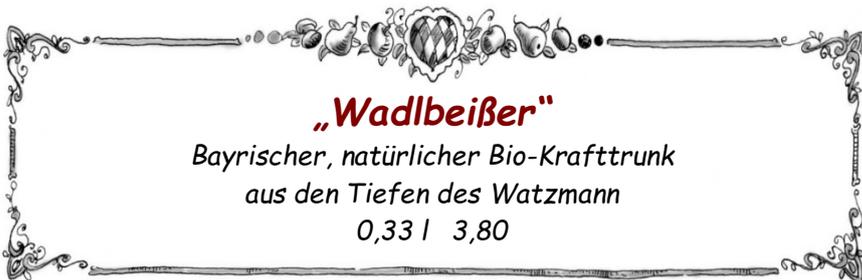
Das originale Dunkle vom Wirtshaus in der Au  
mit 12,6 % Stammwürze und Alc. 5,5 % Vol.

Natürlich mit besten Rohstoffen nach dem Reinheitsgebot von 1516  
vom Auer Bräu Rosenheim gebraut - einfach WUNDERBAR!

0,3 | 4,90

## **Alkoholfreie Getränke**

Coca-Cola	0,25   3,90	Bio Aqua Monaco Tonic	0,23   4,50
Coca-Cola light	0,25   3,90	Bio Aqua Monaco Ginger	0,23   4,50
Zitronenlimonade	0,5   5,20	Bio Aqua Monaco Lemon	0,23   4,50
Spezi	0,5   5,40	Spezi Zero	0,5   5,40



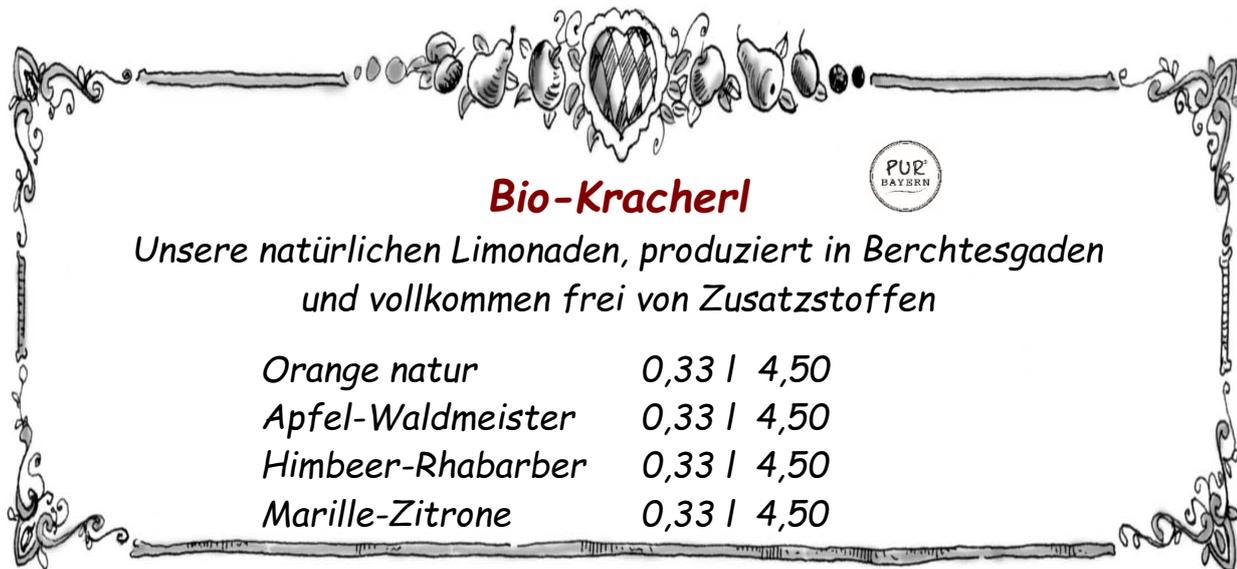
**„Wadlbeißer“**

Bayrischer, natürlicher Bio-Krafttrunk  
aus den Tiefen des Watzmann

0,33 | 3,80

Apfelschorle	0,5   5,40	Orangenschorle	0,5   5,50
Sauerkirschorle	0,5   5,50	Johannisbeerschorle	0,5   5,50
Maracujaschorle	0,5   5,50	Ananasschorle	0,5   5,50
Mangoschorle	0,5   5,50	Rhabarberschorle	0,5   5,50

Naturtrüber Apfelsaft	0,2   4,00	Orangensaft	0,2   4,10
Sauerkirschnektar	0,2   4,10	Johannisbeersaft	0,2   4,10
Maracujasaft	0,2   4,10	Ananassaft	0,2   4,10
Mangosaft	0,2   4,10	Rhabarbersaft	0,2   4,10



**Bio-Kracherl**

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

Orange natur	0,33   4,50
Apfel-Waldmeister	0,33   4,50
Himbeer-Rhabarber	0,33   4,50
Marille-Zitrone	0,33   4,50

Hauswasser	0,25   2,80	Hauswasser	0,5   4,40
Adelholzener	0,25   4,00	Adelholzener	0,75   8,50
Adelholzener Naturell	0,25   4,00	Adelholzener Naturell	0,75   8,50

### Heiße Getränke

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

Die Rösterei Wiggerl in Traunstein, röstet für uns Kaffeebohnen,  
die schmecken wie Bayern eben ist: Frisch, intensiv und lebendig...

Cappuccino	4,00	Kaffee Crème	4,00
Großer Milchkaffee	4,50	Latte macchiato	4,50
Espresso	3,30	Latte macchiato Karamell	5,00
Doppelter Espresso	4,50	Schokolade mit Milch	4,50

Alle Heißgetränke servieren wir gerne mit Hafermilch - Aufpreis 0,30 €

Affogato - Espresso mit rahmigem Salzkaramelleis 5,80

**„Eilles“ - Ehemaliger Königlich Bayrischer Hoflieferant, gegr. 1873**

Haferl Eilles Tee 4,20  
 BIO English Breakfast Fairtrade/  
 BIO Pfefferminze/ BIO Zitronenmelisse/  
 Kräutergarten/ Apfel-Früchte/ Rooibos-Vanilla

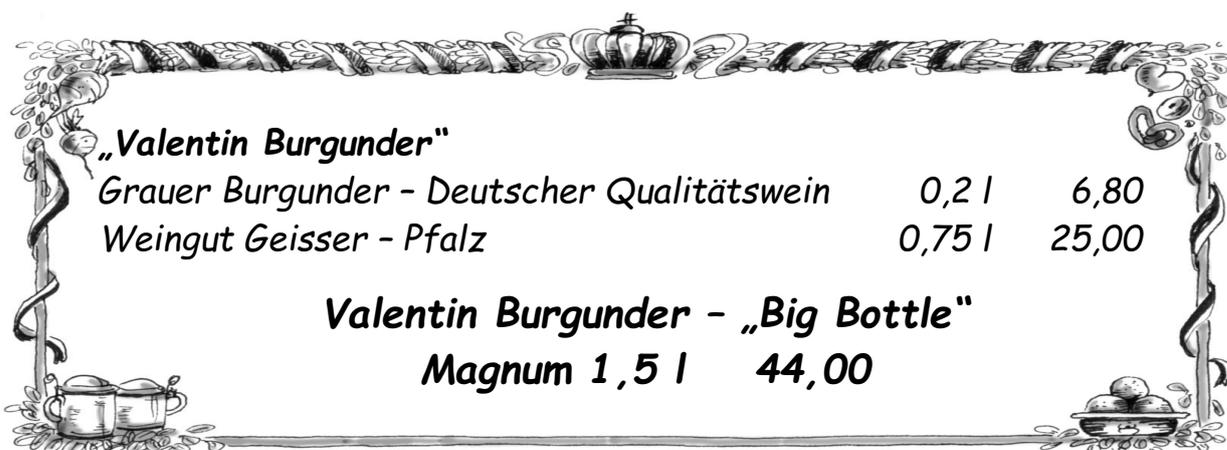


## Was Spritziges

<i>Prosecco Frizzante</i>	0,1 l	5,50
<i>Sacchetto - Veneto</i>	0,75 l	41,00
<i>Marillensecco aus der Burgundertraube</i>	0,1 l	5,80
<i>Moussierender Wein mit dem Geschmack der Marille</i>	0,75 l	43,00
<i>Champagner Ruinart Blanc de blanc</i>	0,75 l	165,00
<i>Champagner Ruinart Rosé</i>	0,75 l	165,00

## Weißweine

<b>K White</b> - Sauvignon, Chardonnay, Weißburgunder	0,2 l	6,80
Kellerei Kaltern - Südtirol	0,75 l	25,00



**„Valentin Burgunder“**

<i>Grauer Burgunder - Deutscher Qualitätswein</i>	0,2 l	6,80
<i>Weingut Geisser - Pfalz</i>	0,75 l	25,00

**Valentin Burgunder - „Big Bottle“**

**Magnum 1,5 l 44,00**

<b>Sauvignon Blanc</b>	0,2 l	7,50
<i>Weingut Geisser - Pfalz, Deutschland</i>	0,75 l	28,00

<b>Grüner Veltliner Federspiel, Terrassen</b>	0,2 l	8,20
<i>Andreas Gattinger - Wachau, Österreich</i>	0,75 l	30,00

<b>Bacca Bianca</b>	0,2 l	9,40
<i>Tenuta Ionis- Apulien, Italien</i>	0,75 l	35,00

<b>Chardonnay Burgum Novum</b>	0,2 l	10,80
<i>Weingut Castelfelder - Kurtinig, Südtirol</i>	0,75 l	40,00

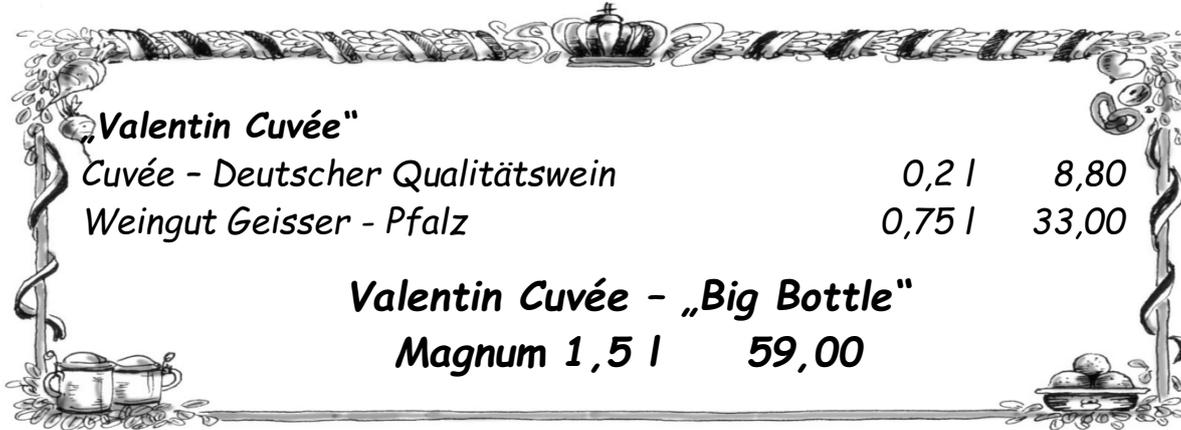
<b>Cason Hirschprunn</b>	0,75 l	72,00
<i>Bio-Weingut Alois Lageder - Magreid, Südtirol</i>		

<b>Beyond the Clouds</b>	0,75 l	98,00
<i>Weingut Elena Walch - Tramin, Südtirol</i>		

## Roséwein

<b>Gattinger Rosé</b> - Zweigelt, Blauburgunder, Roesler	0,2 l	7,80
Andreas Gattinger - Wachau, Österreich	0,75 l	29,00

## Rotweine



<b>Zeder</b>	0,2 l	9,20
Weingut Kornell - Terlan, Südtirol	0,75 l	34,00
<b>Syrah Achelo</b>	0,2 l	9,50
Marchesi Antinori - Toskana, Italien	0,75 l	35,00
<b>Pannoterra</b>	0,2 l	10,20
Salzl Seewinkelhof - Burgenland, Österreich	0,75 l	38,00
<b>Cornelius - Merlot Cabernet</b>	0,2 l	13,80
Kellerei Schreckbichl - Eppan, Südtirol	0,75 l	51,00
<b>Amarone Della Valpolicella</b>		
Tenuta Fumanelli - Verona, Italien	0,75 l	95,00
<b>Barolo Castiglione</b>		
Weingut Vietti - Piemont, Italien	0,75 l	115,00
<b>Tignanello</b>		
Marchesi Antinori - Toskana, Italien	0,75 l	260,00
<b>Weißwein- oder Rotweinschorle</b>	0,2 l	5,00
	0,5 l	9,50



# 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	5,40	Williamsbirnenbrand	2cl	6,10
Waldhimbeergeist	2cl	5,80	Sauerkirschbrand	2cl	6,10
Schlehenbrand	2cl	6,80	Kräuterlikör	2cl	5,40
Pfirsichbrand	2cl	6,80	Bierbrand	2cl	5,80

## 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	8,50	Zwetschgenbrand	2cl	9,20
Marillenbrand	2cl	8,50	Beerenbrand	2cl	10,20

## 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	5,20	Vogelbeergeist	2cl	6,50
Brombeergeist	2cl	6,50	Heidelbeergeist	2cl	6,50
Grappa Gewürztraminer	2cl	6,20	Grappa Barrique	2cl	6,20



## 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!

## Sprizz

**Valentin**  
Holunderblütensirup, *Valentin Burgunder*, Limette, Minze & Soda 8,20

**Lilly**  
Lillet Rose, aufgegossen mit Prosecco und Wildberry-Limonade 8,50

**Monaco**  
Bayrischer Limoncello von der Bio-Zitrone, Prosecco & Soda 8,50

**Marillo**  
Marillenmark und Limette, aufgefüllt mit *Marillenprosecco* 8,80

**Isarwasser**  
Erdbeere, Rhabarbersaft, Zitrone und Prosecco 8,80

**Cortina (alkoholfrei)**  
Beneventi Aperitivo, Tonic, Zitrone & Soda 7,80



## 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 10,20

**Eisbach**  
Bavarese Gin, Zitronensaft, Granatapfelsirup, Kirschnektar 9,80

**Stenz**  
Absolut Raspberry, Limette, Minze, Zitronensaft, 10,80  
aufgegossen mit unserer *Bio Himbeer-Rhabarberlimonade*

**Watzmann**  
Stonewood Bavarian Whisky Liqueur, Orangensaft, 11,50  
Zitronensaft, Honig

**Alpenmilch**  
Milchshake aus Waldbeeren, Milch, Zitronensaft und Vanillezucker 8,00

**Bio-Zisch**  
Brauner Zucker, Apfelsaft, Limettensaft, gespritzt mit unserer 7,50  
*Bio Apfel-Waldmeister Limonade*



**Der Online-Shop für herzegemachte Produkt aus Bayern  
NATÜRLICH, EHRLICH, BAYRISCH...**

*Dieses Motto gilt hier im Wirtshaus in der Au schon lange für all unsere Produkte. Wir leben die Liebe zu Bayern und seinen Produkten täglich in jedem Bereich.*

*Aus dieser Einstellung heraus haben wir 2018 PUR BAYERN gegründet. PUR Bayern ist ein Marktplatz für heimische Hersteller von hochwertigen, und bodenständigen Erzeugnissen, die auf ihre Art einzigartig sind.*

*PUR BAYERN steht für respektvollen Umgang mit Land, Leuten und Rohstoffen, Liebe zu Qualität und Handwerk sowie dem Spaß am Leben.*

*Wir kennen alle Produzenten, Handwerker und Kreativen persönlich. Die Leidenschaft für gesundes Leben mit Genuss verbindet uns mit ihnen. Diesen Menschen möchten wir auf PUR BAYERN einen Marktplatz und ein Gesicht geben. Wichtig ist uns der Entstehungsprozess der Produkte - natürlich, nachhaltig, schonend, ohne artfremde Zusatzstoffe.*

*Wer sich nicht für einzelne Produkte entscheiden kann, findet bei uns „ALLES IM EIMER“: Die einzigartigen PUR BAYERN Eimer sind voll mit ausgesuchten Produkten - ideenreich, ungewöhnlich und überraschend. Für Feste, Geburtstage, als kleiner Dank oder schöne Aufmunterung-einfach gute Sachen aus Bayern.*

*Und der Eimer selbst erfüllt auch seinen Zweck:  
dekorativ als Kühler, Blumenvase oder Allzweckbehälter!*

*Wir wollen Euch mit unseren Partnern zu schönen Momenten verhelfen und ein bisschen die bodenständige, moderne bayrische Lebensart nahebringen. Wenn uns das gelingt, dann ist das ganz im Sinn der Idee PUR BAYERN!*

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



## Aus dem Suppentopf

Rindfleischbrühe mit Leberknödel, Wurzelgemüse  
und viel Schnittlauch 9,50

Rahmige, herzegemachte  Suppe vom Knollensellerie   
mit karamellisierten Apfelwürfeln 9,80

## Brot- und Breznzeit

Zweierlei vom Kas   
Frisch anatzter Obatzda und hausgemachter Brotzeitkas  
mit Radieserl, dazu Brezn 12,50

Beef-Tatar vom oberbayrischen Ochsenfilet  
mit Dijonsenf-Mayonnaise & Ciabatta 26,50  
Kleine Portion 19,50

Veggie Brotzeit   
Andechser Rahm- und Bergkäse, Feigensenf, mariniertes Marktgemüse,  
Hummus natur, Tatar von Zucchini und Paprika, Kräuterfrischkäse,  
Bulgursalat mit Gurke, Malzbrot mit Avocado-Tomaten-Aufstrich 17,50

Auer Brotzeitbrett´l  
Südtiroler Schinkenspeck, Salamistangerl, Kaminwurz,  
Obatzda, Heumilch-Brie, Alpenkräuterkäse, Kalbfleischpflanzerl,  
Brotzeitkas und Frischkäse-Aufstrich, dazu unser Hausbrot 18,80

## Salatblattl

Sennersalat   
mit warmem Ziegenkäse, Williams-Birnenchutney,  
gerösteten Pinienkernen und unserem Kräuter dressing 19,80

Backhendlsalat  
Stückerl vom bayrischen Landhuhn mit Romanasalat,  
Caesardressing, Kürbiskernen, Parmesan und Zitronen-Remoulade 19,80  
(den Salat gibt´s auch vegetarisch....) 

Mühlbachsalat  
mit Senfkerndl-Vinaigrette, dazu gibt´s angebratene Stückerl  
vom Rinderfilet, in Knoblauch eingelegte Garnelen  
und Tomaten-Paprika-Bruschetta 23,80

## Knödel

*...sind die besten Botschafter bayrischer Lebensfreude!*

- Spinatknödel auf Kirschtomatensoße, ✓  
obendrauf ein bisserl Basilikum-Pesto 17,50
- Rote Beetknödel auf Apfel-Selleriegemüse ✓  
mit Meerrettichschmand 17,80
- Knödel vom Walchseer Bio-Käse auf frischem Blattspinat ✓ 18,50

### „Das Knödeltrio“ ✓

Spinatknödel auf Kirschtomatensoße,  
Rote Beetknödel auf Apfel- Selleriegemüse,  
Knödel vom Bio-Käse mit frischem Blattspinat  
20,50

## Gebraten, gedampft und angeschwenkt

- Lachsforellenfilet im Kartoffelknödel-Burger mit Karotten-,  
Lauch- & Selleriegemüse in rahmiger Honig-Dillsoße 25,50
- Bazi-Bratwurst mit Kas auf rahmigem Senfkerndlkrout,  
dazu Kartoffelpüree 17,50
- Tölzer Bauerngröstl mit Ochsenfetzen, Kartoffel- und  
Knödelstückerl und Ei, dazu Speck-Krautsalat 18,80
- Südtiroler Schlutzkrapfen mit Muskatkürbis-Apfelfüllung   
dazu Walnuss-Pesto 20,50
- Dampfkartoffeln im Topf mit Schnittlauch-Kräuterquark ✓ 15,50  
Damit schmeckt es noch besser:  
mit gebeiztem Kräuterlachs 19,70  
mit Kräuter-Knoblauch Garnelen 19,90

Alle Gerichte mit diesem Zeichen ✓ sind vegetarisch  
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen,  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

## Wirtshaus Klassiker

Portion ofenfrische Altöttinger Hofente  
mit Apfelblaukraut und großem Kartoffelknödel 25,90

### BERGFEX

Hofente und Schweinebraten mit Kartoffel- und Semmelknödel,  
Röstgemüse, Apfelblaukraut und viel Soße 26,50

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kruste,  
dazu unseren Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat 19,50

Käsespätzle mit Bio-Bergkäse & Rahm verfeinert, ✓  
dazu Schmorzwiebeln & viel Schnittlauch 18,00

Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit  
Meerrettich-Senf paniert, dazu gibt's Kartoffel-Radieserlsalat 22,80

## Genuss vom Grill

Gegrilltes Bullensteak vom Simmentaler Weiderind  
mit unserer Barbecue- und Kräuterbuttersoße 28,50

Oberbayerisches Ochsenfilet (280g) mit Meersalz und Wildkräutern  
mariniert, Limettenbutter und Schalotten-Balsamico-Soße 35,80

### Das passt dazu:

Dünne Pommes Frites ✓ 4,50

Resche Bratkartoffeln ✓ 4,50

Erdäpfel-Zucchini-Gröstl ✓ 5,80

Kleine Schüssel Kartoffel-Radieserlsalat ✓ 4,50

„Halbes Pfund“ Salat ✓ mit unserem Kräuterdressing 6,90



Knödelmobil

## „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)

## Mehl- und Süßspeisen

Creme brûlée vom Schoko-Eierlikör mit Bratapfel-Eis	12,50
Batziger Schokobatz aus Vollmilchschokolade mit Mandelwaffel und Vanille-Birnen	12,80
Gugelhupf von der weißen Toblerone mit Waldbeersoße, dazu Salzkaramell-Eis	13,50
Apfelschmarrn im Pfandl serviert, dazu angerührte Preiselbeeren und warme Vanillesoße	14,80
Wilder Waldbär Bio-Vanille und Erdbeer-Himbeer-Eis, mit frischem Landjoghurt, eingedickten Waldbeeren und Schlagrahm	9,50

### **Unser Eis kommt von „EISMEER“ in der Pestalozzistraße...**

In dieser außergewöhnlichen Eismanufaktur werden  
aus regionaler Heumilch und Sahne  
hochwertige Produkte ohne künstliche Zusätze  
und Aromastoffe hergestellt.

Vollkommen frei von Konservierungs- und Farbstoffen  
ist es somit zu 100% Natur - ziemlich lecker...

<b>Und das sind unsere Eissorten:</b>	pro Knödel:	2,50
Bio-Vanille, Milchschokolade, Salzkaramell, Bratapfel, Erdbeer-Himbeere, Mango (vegan)		



## 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...

Termine unter [www.wirtshausinderau.de](http://www.wirtshausinderau.de)

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

## **König Ludwig** 18,80

*Königlich bayrische Schinken- und Käseauswahl, Mailänder Salami, Bio-Rührei mit Speck, Schnittlauch-Frischkäse, Landjoghurt mit Waldbeeren, Andechser Rahmbutter, Marmelade, Brotkorb, dazu gibt's frischen Orangensaft 0,2l*

## **G'sundheitsapostel** 18,50

*Bio-Rührei natur, Avocadomus mit Tomaten-Paprikastückerl, Hummus, Müsli mit Früchten und Naturjoghurt, knackige Karotten- und Gurkenscheiben mit Kräuterfrischkäse, Marmelade, Andechser Rahmbutter, Brotkorb, dazu unseren Mango-Apfel-Smoothie*

## **Almöhi** 18,80

*Dreierlei alpenländische Käsesorten, gekochtes Bio-Landeier, Schälchen mit Birchermüsli, frischer Obstsalat, Buttercroissant, Marmelade, Andechser Rahmbutter, Brotkorb, dazu gibt's frischen Karotten-Ingwer-Saft 0,2l*

## **Hochzeitsgstanzl** pro Person 24,80

*Das gibt's ab zwei, aber auch für mehrere Leit'  
Gebeizter Kräuterlachs, Bio-Rühreier mit Tomate-Basilikum, Hummus, San Daniele- und schwarzgeräucherter Schinken, Mailänder Salami, knackige Karotten- und Gurkenscheiben mit Kräuterfrischkäse, dreierlei alpenländische Käsesorten, Feigensenf, frischer Obstsalat, Buttercroissants, Marmelade, Andechser Rahmbutter, Brotkorb, dazu 2 Gläser Prosecco 0,1l oder 2 Gläser frischen Orangensaft 0,2l*



### **Zum Frühschoppen**

#### **Aloisius**

*2 Stück Weißwürste vom Metzger Gassner  
mit Händlmeier Senf und frischer Brezn  
8,80*

#### **Berta**

*Geröstete Malzbrotsscheiben mit Avocadomus und  
Tomaten-Paprikastückerl, dazu 2 Bio-Spiegeleier  
14,80*

#### **Blasius**

*In Butter geröstetes Holzofenbrot mit  
San Daniele Schinken, Frischkäse, Rucola und Parmesanspänen  
15,90*



## Da lachen ja die Hühner!

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

Ein gekochtes Bio-Landeier	2,20	Bio-Rühreier mit Bergkäse	8,50
Bio-Spiegel- oder Rühreier natur	6,90	Bio-Rühreier mit frischen Kräutern	7,50
Bio-Spiegel- oder Rühreier mit Schinken oder Speck	8,50	Eierspeis´ mit Schinken, Zwiebeln, Tomaten und Kräutern	8,80

### Halleluja

Bio-Rührei mit gebeiztem Kräuterlachs, dazu Meerrettich-Frischkäse und gebratene Kartoffelstücke!  
14,90

### Sooo gesund...

<b>Morgenglück</b>	6,80	<b>Orangen-oder Karotten-Ingwer-Saft</b>	5,00
Smoothie aus Mango, Apfel, Limette und Joghurt 0,4 l		0,2l- frisch gepresst (Die könnt's auch gemischt haben)	
<b>Beeren-Bowl</b> 	8,90	<b>Bio-Bircher Müsli aus Bayern</b>	8,50
Püree aus Acai-Beeren, Cashewkernen, Chiasamen, Vollkorn-Haferflocken, mit Blaubeeren und Himbeeren		Müsli mit frisch geriebenen Äpfeln, Honig, Mandeln und Naturjoghurt	
Frischer Obstsalat	7,50	Joghurt natur mit Waldbeeren	6,90

### Dicker Pfannkuchen

wahlweise mit Schokosoße oder fruchtigem Waldbeerenmus  
6,90



**Frisch gebackene Tonkabohnen-Waffel**  
mit Puderzucker 6,90  
Karamell- oder Himbeersoße 7,80

### Das könnt's dazu bestellen:

San Daniele Schinken	10,50	Schoko-Muffin 	3,50
Mailänder Salami	5,90	Buttercroissant	2,80
Lachs mit Frischkäse	11,50	Bio-Müsli mit Joghurt	6,90
Heumilch-Brie	5,80	Nutella	1,80
Kräuterfrischkäse	3,20	Marmelade oder Waldhonig	1,80

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen,  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal



## **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 stetig gemeinsam an diesem Thema!*

-  *Bio Zertifizierung 2012 und Aufnahme einiger Bio-Produkte wie 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*
-  *Seit 2016 - Inbetriebnahme unseres knöcheligen, kleinen Elektro Firmenfahrzeuges*
-  *Verwendung von ökologischen Papierstrohhalmern*
-  *Komplette Überarbeitung unseres hausinternen Abfallschemas*
-  *Seit 2017 Mitglied bei Ökoprofit-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  
Partner im Klimaschutz 2023 - Baumpflanzung von 30 Bäumen im Rahmen unseres 30-jährigen Jubiläums*
-  *Einsatz von Recyclingpapier im gesamten Bürobereich*