

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



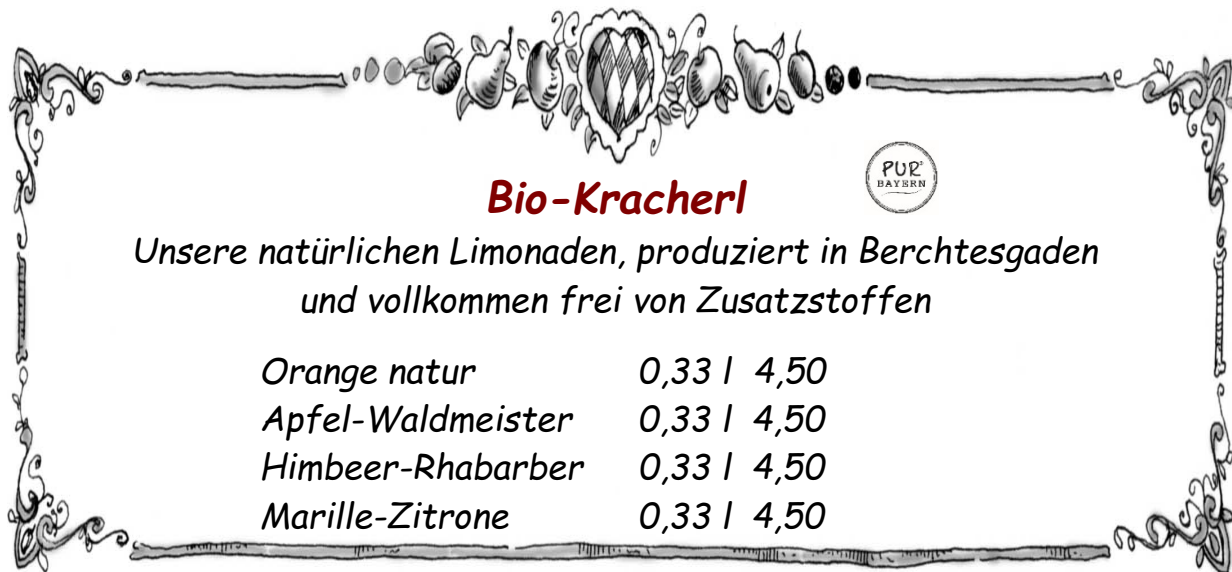
„Wadlbeißer“

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

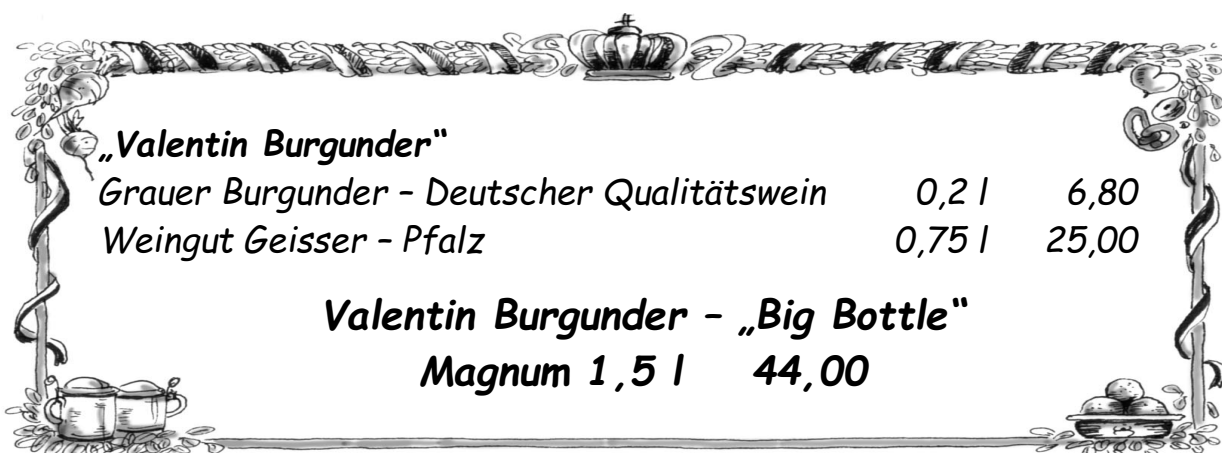


Was Spritziges

<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

K White - Sauvignon, Chardonnay, Weißburgunder	0,2 l	6,80
<i>Kellerei Kaltern - Südtirol</i>	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“

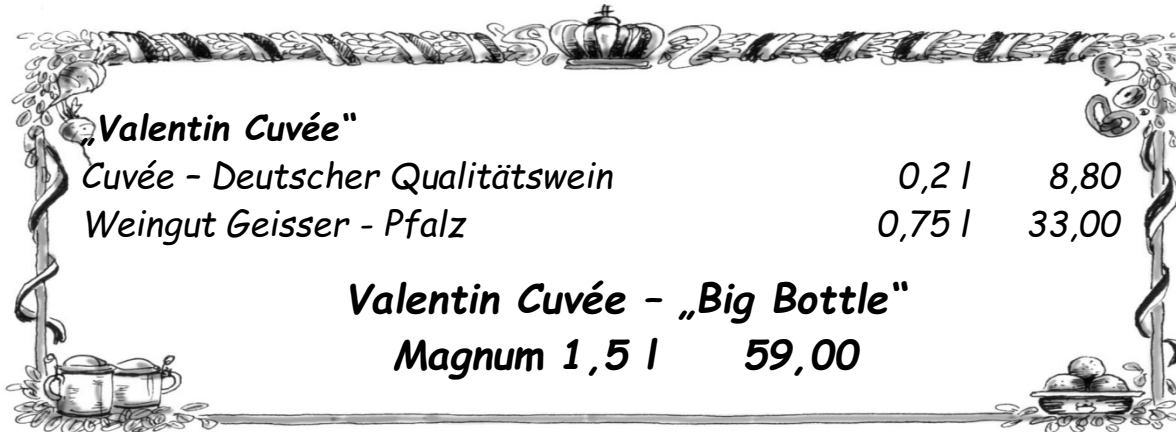
Magnum 1,5 l 44,00

Sauvignon Blanc	0,2 l	7,50
<i>Weingut Geisser - Pfalz, Deutschland</i>	0,75 l	28,00
Grüner Veltliner Federspiel, Terrassen	0,2 l	8,20
<i>Andreas Gattinger - Wachau, Österreich</i>	0,75 l	30,00
Bacca Bianca	0,2 l	9,40
<i>Tenuta Ionis- Apulien, Italien</i>	0,75 l	35,00
Chardonnay Burgum Novum	0,2 l	10,80
<i>Weingut Castelfelder - Kurtinig, Südtirol</i>	0,75 l	40,00
Cason Hirschprunn	0,75 l	72,00
<i>Bio-Weingut Alois Lageder - Magreid, Südtirol</i>		
Beyond the Clouds	0,75 l	98,00
<i>Weingut Elena Walch - Tramin, Südtirol</i>		

Roséwein

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

Rotweine



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



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 Senfkerndlkraut,
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

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...

Und das sind unsere Eissorten:	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

**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...

Morgenglück	6,80	Orangen-oder Karotten-Ingwer-Saft	5,00
Smoothie aus Mango, Apfel, Limette und Joghurt 0,4 l		0,2l- frisch gepresst (Die könnt's auch gemischt haben)	
Beeren-Bowl 	8,90	Bio-Bircher Müsli aus Bayern	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 Papierstrohhalm*
-  *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
Partner im Klimaschutz 2023 - Baumpflanzung von 30 Bäumen im Rahmen unseres 30-jährigen Jubiläums*
-  *Einsatz von Recyclingpapier im gesamten Bürobereich*