

Biere von Paulaner

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



Auer Zwickl-Bier
Karl Valentin's Lieblingsbier
 Das naturtrübe Helle
 mit 11,8 % Stammwürze und Alc. 5,0 % Vol.
 Natürlich mit besten Rohstoffen nach dem Reinheitsgebot von 1516
 vom Auer Bräu Rosenheim gebraut - einfach WUNDERBAR!
 0,3 l 4,90

Alkoholfreie Getränke

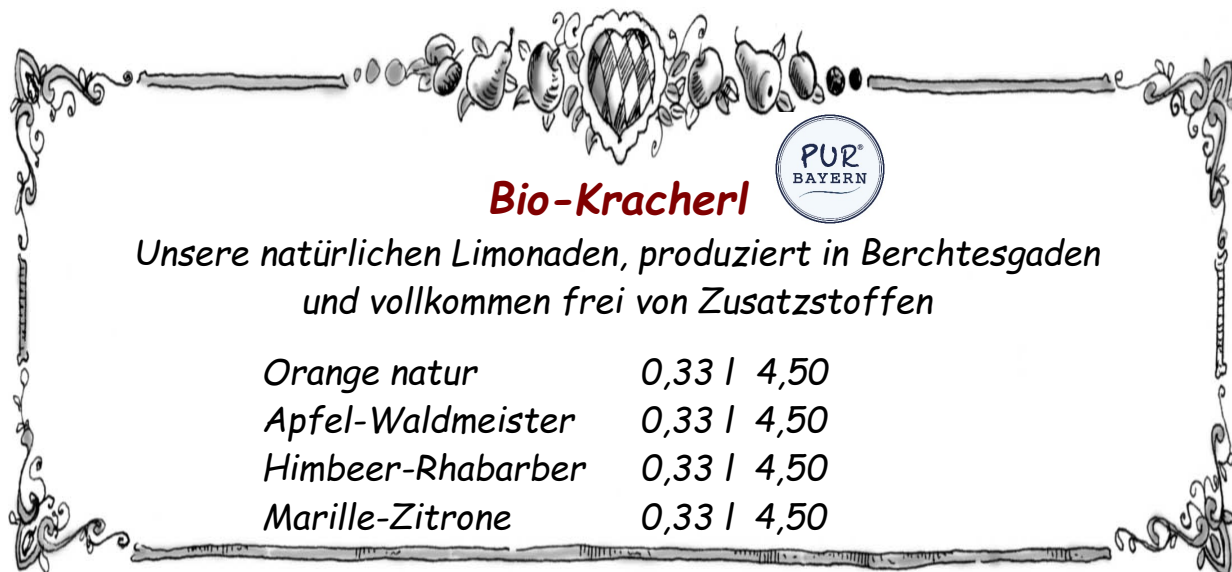
Coca-Cola	0,25 l 4,00	Aqua Monaco Bio Tonic	0,23 l 4,50
Coca-Cola Zero	0,25 l 4,00	Aqua Monaco Bio Ginger	0,23 l 4,50
Zitronenlimonade	0,5 l 5,20	Aqua Monaco Bio Lemon	0,23 l 4,50
Spezi	0,5 l 5,50	Spezi Zero	0,5 l 5,50



„Wadlbeißer“
 Bayrischer, natürlicher Bio-Krafttrunk
 mit Limette, Zitrone, Apfel, Birne, Kurkuma & Vanille
 0,33 l 3,80

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

Naturtrüber Apfelsaft	0,25 4,10	Orangensaft	0,25 4,20
Sauerkirschnektar	0,25 4,20	Johannisbeersaft	0,25 4,20
Maracujasaft	0,25 4,20	Ananassaft	0,25 4,20
Mangosaft	0,25 4,20	Rhabarbersaft	0,25 4,20



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 4,10	Adelholzener	0,75 8,80
Adelholzener Naturell	0,25 4,10	Adelholzener Naturell	0,75 8,80

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	4,20	Kaffee Crème	4,20
Großer Milchkaffee	4,70	Latte macchiato	4,70
Espresso	3,50	Latte macchiato Karamell	5,20
Doppelter Espresso	4,70	Schokolade mit Milch	4,70

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

Affogato - Espresso mit rahmigem Vanilleeis 5,90

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

Haferl Eilles Tee 4,40
 BIO English Breakfast Fairtrade/
 BIO Pfefferminze/ BIO Zitronenmelisse/
 Kräutergarten/ Apfel-Früchte/ Rooibos-Vanilla

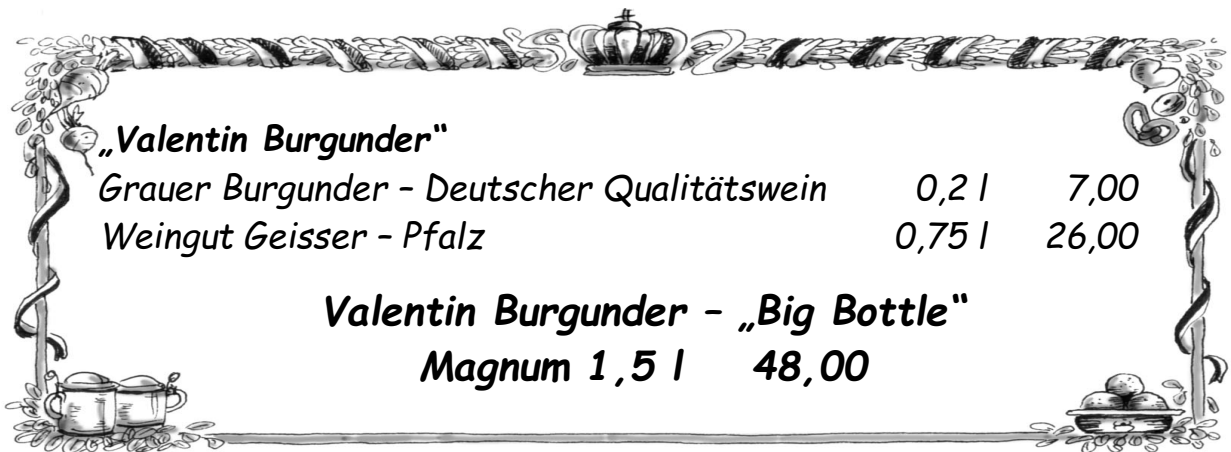


Was Spritziges

<i>Prosecco Frizzante</i>	0,1 l	5,80
<i>Sacchetto - Veneto</i>	0,75 l	43,00
<i>Marillensecco aus der Burgundertraube</i>	0,1 l	6,00
<i>Moussierender Wein mit dem Geschmack der Marille</i>	0,75 l	44,00
<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	6,90
Kellerei Kaltern - Südtirol	0,75 l	25,00



„Valentin Burgunder“

Grauer Burgunder - Deutscher Qualitätswein	0,2 l	7,00
Weingut Geisser - Pfalz	0,75 l	26,00

Valentin Burgunder - „Big Bottle“

Magnum 1,5 l 48,00

Sauvignon Blanc	0,2 l	8,00
Weingut Geisser - Pfalz, Deutschland	0,75 l	29,00
Grüner Veltliner Federspiel	0,2 l	8,50
Andreas Gattinger - Wachau, Österreich	0,75 l	31,00
Bacca Bianca	0,2 l	9,50
Tenuta Ionis - Apulien, Italien	0,75 l	35,00
Chardonnay Burgum Novum	0,2 l	11,00
Weingut Castelfelder - Kurtinig, Südtirol	0,75 l	41,00
Cason Hirschprunn	0,75 l	72,00
Bio-Weingut Alois Lageder - Magreid, Südtirol		
Beyond the Clouds	0,75 l	98,00
Weingut Elena Walch - Tramin, Südtirol		

Roséwein

Gattinger Rosé Federspiel	0,2 l	8,00
Andreas Gattinger - Wachau, Österreich	0,75 l	29,00

Rotweine



„Valentin Cuvée“		
Cuvée - Deutscher Qualitätswein	0,2 l	9,00
Weingut Geisser - Pfalz	0,75 l	33,00
Valentin Cuvée - „Big Bottle“		
Magnum 1,5 l		62,00

Zeder	0,2 l	9,50
Weingut Kornell - Terlan, Südtirol	0,75 l	35,00

Syrah Achelo	0,2 l	9,80
Marchesi Antinori - Toskana, Italien	0,75 l	36,00

Pannoterra	0,2 l	10,50
Salzl Seewinkelhof - Burgenland, Österreich	0,75 l	39,00

Cornelius - Merlot Cabernet	0,2 l	13,90
Kellerei Schreckbichl - Eppan, Südtirol	0,75 l	52,00

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-, Rosé- 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	5,90	Williamsbirnenbrand	2cl	6,60
Waldhimbeergeist	2cl	6,20	Sauerkirschbrand	2cl	6,60
Orangengeist	2cl	7,20	Kräuterlikör	2cl	5,90
Pfirsichbrand	2cl	7,20	Bierbrand	2cl	6,20

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	8,80	Zwetschgenbrand	2cl	9,50
Marillenbrand	2cl	8,80	Beerenbrand	2cl	10,50

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	5,80	Vogelbeergeist	2cl	7,00
Schlehengeist	2cl	7,00	Heidelbeergeist	2cl	7,00
Grappa Gewürztraminer	2cl	6,80	Grappa Barrique	2cl	6,80



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

Cortina - alkoholfrei

Beneventi Aperitivo, Tonic, Zitrone & Soda 8,50

Riva - alkoholfrei

Aqua Monaco Bio Lemon, Pfirsichsirup, Soda 8,00

Lilly

Lillet Rose, aufgegossen mit Prosecco und Wildberry-Limonade 10,50

Monaco

Bayrischer Limoncello von der Bio-Zitrone, Prosecco & Soda 10,50

Marillo

Marillenmark und Limette, aufgefüllt mit Marillensecco 10,80

Isarwasser

Erdbeere, Rhabarbersaft, Zitrone und Prosecco 10,80

Spirits - PUR Bayern

Bavarese Original Munich 8,80
Dry Gin 4 cl

Stonewood Drafire 9,50
Whisky Likör 4 cl

Bavarese Original Munich 8,80
White Rum 4 cl

Bavarese Original Munich 7,90
Rye Wodka 4 cl

Stonewood Dra Strong One 13,80
Single Malt Whisky 4 cl

Bavarese Original Munich 9,50
Dark Rum 4 cl

Cocktails

Bio-Zisch - alkoholfrei

Apfelsaft, Vanille, Limettensaft, Bio Apfel-Waldmeister Limonade 8,80

„Null ohne Nix“ - alkoholfrei

Aqua Monaco Bio Ginger Beer, Tonic, Heidelbeersirup 8,50

Luis

Bavarese White Rum, pürierte Erdbeeren, Kokos, Ananas, Sahne 11,50

Eisbach

Bavarese Gin, Zitronensaft, Granatapfelsirup, Kirschnektar 12,00

Stenz

Absolut Raspberry, Limette, Zitronensaft 12,80
und unsere Bio Himbeer-Rhabarberlimonade

Watzmann

Stonewood Bavarian Whisky Liqueur mit Vanille,
Orangensaft und Zitronensaft 13,50



Der Online-Shop für herzegemachte Produkte 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.

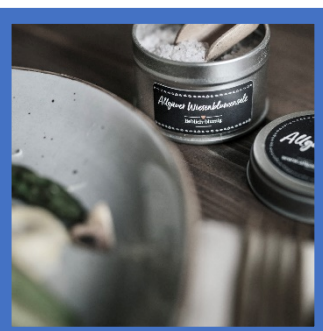
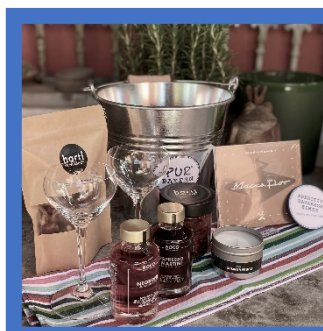
Wir kennen alle Produzenten, Handwerker und Kreativen persönlich. Die Leidenschaft für gesundes Leben mit Genuss verbindet uns mit ihnen. Diesen Menschen möchten wir auf PUR BAYERN einen Marktplatz und ein Gesicht geben. Wichtig ist uns der Entstehungsprozess der Produkte - natürlich, nachhaltig, schonend, 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, Wurzelgemüsestreifen
und viel Schnittlauch 9,50

Rahmige, herzugemachte  Suppe von der Süßkartoffel 
mit gepufftem Mais  9,80

Brot- und Breznzeit

„Dreierlei“ 

Frisch anatzter Obatzda, hausgemachter Brotzeitkas
und würziger Pepperdew-Frischkäse mit Breze 13,80

Beef-Tatar vom oberbayrischen Ochsenfilet
mit Dijonsenf-Mayonnaise & Ciabatta 26,50
Kleine Portion 19,80

Veggie Brotzeit 

Andechser Rahm- und Bergkäse, mariniertes Marktgemüse,
Hummus natur, Tatar von Zucchini und Paprika, Kräuterfrischkäse,
Bulgursalat mit Gurke, Malzbrot mit Avocado-Tomaten-Aufstrich 17,80

Auer Brotzeitbrett´l

Südtiroler Schinkenspeck, Salamistangerl, Kaminwurz,
Obatzda, Heumilch-Brie, Alpenkräuterkäse, Kalbfleischpflanzerl,
Brotzeitkas und Frischkäse-Aufstrich, dazu unser Hausbrot 19,50

Salatblattl

Sennersalat 

mit warmem Ziegenkäse, Feigensenf,
gerösteten Pinienkernen und Apfel-Rosmarindressing 19,80

Backhendlsalat

Stückerl vom bayrischen Landhuhn mit Romanasalat,
Caesardressing, Kürbiskernen, Parmesan und Zitronen-Remoulade 20,50
(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

Gebratenes Lachsforellenfilet aus Berchtesgaden
mit Birnen-Fenchel-Risotto 27,00

Bazi-Bratwurst mit Kas auf rahmigem Senfkerndlkraut,
dazu Kartoffelpüree 18,50

Tölzer Bauerngröstl aus Ochsenfetzen, Kartoffel- und
Knödelstückerl, mit Ei gebraten, dazu Speck-Krautsalat 18,80

Kürbis-Gnocchi, angeschwenkt mit Äpfeln
und Wurzelgemüse, dazu Cashewkern-Ricotta 18,50



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

Käsespätzle aus Bio-Eierspätzle mit Rahm & Bio-Bergkäse, ✓
dazu Schmorzwiebeln & viel Schnittlauch 19,00

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

Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit
Meerrettich-Senf paniert, dazu Kartoffel-Radieserlsalat 23,80

Genuss vom Grill

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

Oberbayerisches Ochsenfilet mit Meersalz und Wildkräutern mariniert,
Limettenbutter und Schalotten-Balsamico-Soße 35,80

Das passt dazu:

Dünne Pommes Frites ✓ 4,80

Resche Bratkartoffeln ✓ 4,50

Erdäpfel-Zucchini-Gröstl ✓ 5,80

Kleine Schüssel Kartoffel-Radieserlsalat ✓ 4,50

„Halbes Pfund“ Salat ✓ mit unserem Wildkräuter-Dressing 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

Crème brûlée vom Linzer Tortenlikör mit schwarzem Johannisbeereis	13,50
Batziger Schokobatz aus Vollmilchschokolade mit Mandelwaffel und Vanille-Birnen	13,80
Gugelhupf von der weißen Toblerone mit Waldbeersöße, dazu Salzkaramell-Eis	14,00
Apfelschmarrn im Pfandl serviert, dazu angerührte Preiselbeeren und warme Vanillesöße	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, schwarze Johannisbeere, 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

19,80

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

19,50

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

19,80

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

Hochzeitsgstanzl

pro Person 25,80

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

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 Hausmacher Senf und frischer Brezn
8,90

Berta

Geröstete Malzbrotzscheiben 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	2,40	Bio-Rühreier mit Bergkäse	8,80
Bio-Spiegel- oder Rühreier natur	7,10	Bio-Rühreier mit frischen Kräutern	7,80
Bio-Spiegel- oder Rühreier mit Schinken oder Speck	8,80	Eierspeis' mit Schinken, Zwiebeln, Tomaten und Kräutern	8,90

Halleluja

Bio-Rührei mit gebeiztem Kräuterlachs, dazu Meerrettich-Frischkäse und gebratene Kartoffelstückerl
15,50

Sooo gesund...

Orangen-oder Karotten-Ingwer-Saft frisch gepresst 0,2 l (Die könnt's auch gemischt haben)	5,00	Ois easy! Smoothie aus Mango, Apfel, Limette und Joghurt 0,4 l	6,80
Beeren-Bowl Haferflocken mit Cashewkernen, Chiasamen, Blaubeeren, Himbeeren, Fruchtmus und Naturjoghurt	8,90	Bio-Bircher Müsli aus Bayern Müsli mit frisch geriebenen Äpfeln, Mandeln, Orangen und Waldhonig	8,50
Frischer Obstsalat	7,80	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	10,80	Schoko-Muffin 	3,50
Mailänder Salami	5,90	Buttercroissant	2,80
Lachs mit Frischkäse	11,90	Bio-Müsli mit Joghurt	6,90
Heumilch-Brie	5,80	Nutella	1,80
Kräuterfrischkäse	3,40	Marmelade oder Waldhonig	2,00

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



WIRTSHAUS 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-Tee, Bio-Wadlbeißer, Bio-Käse, Bio-Eierspätzle, Bio-Eier und unserer Fairtrade-Orangenlimonade



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



Seit 2016 - Inbetriebnahme unseres knödeligen, 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



2024/ 2025 - Zertifizierung „Bio Bayern“ -

Aufnahme von mehreren Lebensmitteln mit diesem Qualitätssiegel