

A scenic view of a mountain valley. In the foreground, a rustic wooden cabin with a stone base and a shingled roof sits on a grassy slope. The cabin has a wooden door and a window. To the right, a small wooden bench is visible. The background features a deep valley with green slopes and majestic, snow-capped mountain peaks under a blue sky with white clouds.

# WIRTSHAUS IN DER AU

*Bier und Knödel seit 1901*

# SPEIS UND TRANK

# 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-Tee, Bio-Wadlbeißer, Bio-Käse, Bio-Eierspätzle, Bio-Müsli, Bio-Eier und unserer Bio-Orangenlimonade



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



Seit 2016 – Inbetriebnahme unseres knödeligen, kleinen Elektro-Firmenfahrzeuges



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






English menu



## AUS DEM SUPPENTOPF

- Rahmige, herzgemachte Spinatsuppe mit Tomatenschmand  € 9,80
- Rindfleischbrühe mit Leberknödel, Wurzelgemüwestreifen  
und viel Schnittlauch € 9,50

## SALATBLATTL

- Brotsalat   
mit Büffelmozzarella, gebrutzelten Ciabattawürfeln, Rucola,  
Anti Pasti Gemüse und sonnengereiften Kirschtomaten € 18,50
- Sennersalat   
mit warmem Ziegenkäse, Feigensenf,  
gerösteten Pinienkernen und Apfel-Rosmarindressing € 19,80
- Backhendlsalat  
Stückerl vom bayrischen Landhuhn mit Romanasalat,  
Caesardressing, Parmesan und Zitronen-Remoulade € 20,50
- den Salat gibt's auch vegetarisch  € 16,80

# BROT- UND BREZNZEIT

## Aperitivo Bavarese

San Daniele Schinken, Parmesanspäne, Grissini, Oliven,  
Peppadews gefüllt mit Frischkäse

€ 17,90

## Dreierlei

Frisch anatzter Obatzda, hausgemachter Brotzeitkas  
und Tomaten-Basilikumfrischkäse mit Breze

€ 13,80

## Beef-Tatar vom oberbayrischen Ochsenfilet

mit Dijonsenf-Mayonnaise & Ciabatta

(klassisch mariniert mit Kapern, Schalotten, Essiggurken,  
Dijonsenf, Ei, Petersilie)

€ 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, Peppadews gefüllt mit Frischkäse,  
Malzbrot mit Avocado-Tomaten-Aufstrich

€ 17,80

## Auer Brotzeitbrett´l

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

€ 19,90





## KNÖDEL ...SIND DIE BESTEN BOTSCHAFTER BAYRISCHER LEBENSFREUDE!

- Spinatknödel mit Kirschtomatensoße,  
obendrauf ein bisserl Basilikum-Pesto 🌿 € 17,50
- Tomaten-Rucolaknödel, gefüllt mit Mozzarella,  
auf Peperonatagemüse 🌿 € 17,80
- Knödel vom Walchseer Bio-Käse auf rahmigem Blattspinat 🌿 € 18,50
- Das knödelige Knödeltrio 🌿  
Spinatknödel auf Kirschtomatensoße,  
Tomaten-Rucolaknödel mit Peperonatagemüse  
Knödel vom Bio-Käse auf rahmigem Blattspinat € 20,50

## 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)

**Au**

## GEBRATEN, GEDAMPFT UND ANGESCHWENKT






Gebratenes Lachsforellenfilet aus Berchtesgaden mit Zitronen-Risotto	€ 27,00
<b>Isar-Burger</b> mit Andechser Bio-Bergkäse, bayrischem Rind, Südtiroler Speck, Schmorzwiebeln, Tomaten, dazu Senfsoße und Pommes	€ 21,00
Tölzer Bauerngröstl aus Ochsenfetzen, Kartoffel- und Knödelstückerl, mit Ei gebraten, dazu Speck-Krautsalat	€ 19,50
Basilikum-Gnocchi, angeschwenkt mit Kirschtomaten  und Zucchini, dazu Cashewkern-Ricotta	€ 18,50
Dampfkartoffeln im Topf mit Schnittlauch-Kräuterquark  Damit schmeckt es noch besser: mit gebeiztem Kräuterlachs	€ 15,50 € 19,70

## WIRTSCHAUS KLASSIKER

Portion ofenfrische Altöttinger Hofente mit Apfelblaukraut und großem Kartoffelknödel	€ 25,90
<b>BERGFEX</b> Hofente und Schweinebraten mit Kartoffel- und Semmelknödel, Röstgemüse, Apfelblaukraut und viel Soße	€ 26,50
4 Stück kleine Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffelsalat & unserem einzigartigen Kerndlsenf	€ 19,80
Ofenfrischer Schweinebraten mit Kruste, dazu unseren Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	€ 19,50
Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Meerrettich-Senf paniert, dazu Kartoffel-Radieserlsalat	€ 24,80



## GENUSS VOM GRILL

Gegrilltes Bullensteak vom Simmentaler Weiderind mit unserer Barbecue- und Kräuterbuttersoße	€ 29,50
Oberbayrisches Ochsenfilet mit Meersalz und Wildkräutern mariniert, Limettenbutter und Schalotten-Balsamicosoße	€ 36,80
Das passt dazu:	
Dünne Pommes Frites 	€ 4,80
Resche Bratkartoffeln 	€ 4,50
Erdäpfel-Zucchini-Paprika-Gröstl 	€ 5,80
Kleine Schüssel Kartoffel-Radieserlsalat 	€ 4,50
„Halbes Pfund“ Salat mit unserem Wildkräuter-Dressing 	€ 6,90

## 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!



## MEHL- UND SÜSSSPEISEN

- Gugelhupf von der weißen Toblerone mit Waldbeersöße,  
dazu Salzkaramell-Eis € 14,00
- Munich Cheese Cake mit Heidelbeeren  
und Lemontarte-Eis € 13,50
- Weißes Schokoladen-Mousse mit Himbeersöße  
und gehackten Pistazien € 13,80
- Apfelschmarrn im Pfandl serviert, dazu angerührte Preiselbeeren  
und warme Vanillesöße € 14,80
- Wilder Waldbär**  
Bourbon-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...

**Au**

Und das sind unsere Eissorten: pro Knödel: € 2,50  
Bourbon-Vanille, Milkschokolade, Salzkaramell,  
Lemontarte, Erdbeer-Himbeere, Mango 

# 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, Bio-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-Landeier, Schälchen mit Bio-Birchermüsli, frischer Obstsalat, Buttercroissant, Marmelade, Andechser Rahmbutter, Brotkorb, dazu gibt's Karotten-Ingwer-Saft 0,2l 

## Hochzeitgstanzl

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

€ 9,50

### Berta

Geröstete Malzbrottscheiben 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-Spiegel- oder Rühreier natur

€ 7,10

Bio-Spiegel- oder Rühreier mit Schinken oder Speck

€ 8,80

Bio-Rühreier mit Bergkäse

€ 8,80

Bio-Rühreier mit frischen Kräutern

€ 7,80

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...

<b>Orangen- oder Karotten-Ingwer-Saft</b> frisch gepresst 0,2 l (Die könnt's auch gemischt haben)	€ 5,00
<b>Ois easy!</b> Smoothie aus Mango, Apfel, Limette und Joghurt 0,4 l	€ 6,80
<b>Beeren-Bowl</b> Haferflocken mit Cashewkernen, Chiasamen, Blaubeeren, Himbeeren, Fruchtmus und Naturjoghurt	€ 8,90
<b>Bio-Bircher Müsli aus Bayern</b> Müsli mit frisch geriebenen Äpfeln, Mandeln, Orangen und Waldhonig	€ 8,50
<b>Obstsalat aus frischen Früchten</b>	€ 7,80
<b>Joghurt natur mit Waldbeeren</b>	€ 6,90
<b>Dicker Pfannkuchen</b> wahlweise mit Schokosoße, fruchtigem Waldbeerenmus, Himbeersoße oder Karamellsoße	€ 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	€ 2,00
Kräuterfrischkäse	€ 3,40	Marmelade oder Waldhonig	€ 2,00

---



## BIERE VON PAULANER

Münchner Hell mild, elegant-malzig	0,25 l € 4,40	Hefe-Weißbier vollmundig, fruchtig, spritzig-mild	0,3 l € 4,90
Münchner Hell mild, elegant-malzig	0,5 l € 5,80	Hefe-Weißbier vollmundig, fruchtig, spritzig-mild	0,5 l € 5,90
Münchner Hell mild, elegant-malzig	1,0 l € 11,00	Dunkles Hefe-Weißbier naturtrüb, kräftig, kernig	0,5 l € 5,90
Münchner Hell Alkoholfrei feinwürzig, malzaromatisch	0,5 l € 5,80	Hefe-Weißbier Alkoholfrei naturtrüb, spritzig-frisch, kalorienarm	0,5 l € 5,90
Radler mild-erfrischend	0,5 l € 5,80	Kellerbier naturtrüb naturtrüb, fruchtige Karamell- und Honignote	0,5 l € 5,80
Radler Alkoholfrei mild, erfrischend	0,5 l € 5,80	Russ'n Halbe spritzig, süß-säuerlich	0,5 l € 5,90
Auerbräu Pils feinherb, hopfenbetont	0,3 l € 5,50	Münchner Dunkel kastanienbraun, feinherb-malzig, untergärig	0,5 l € 5,80

### Auer Zwickl-Bier

Karl Valentin's Lieblingsbier 0,3 l € 4,90  
 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!

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola	0,25 l	€ 4,20	Aqua Monaco Bio Tonic	0,23 l	€ 4,60
Coca-Cola zero	0,25 l	€ 4,20	Aqua Monaco Bio Ginger	0,23 l	€ 4,60
Zitronenlimonade	0,5 l	€ 5,40	Aqua Monaco Bio Lemon	0,23 l	€ 4,60
Spezi	0,5 l	€ 5,70	Spezi Zero	0,5 l	€ 5,70

## WADLBEIßER

Bayrischer, natürlicher Bio-Krafttrunk  
mit Limette, Zitrone, Apfel, Birne, Kurkuma & Vanille



0,33 l € 4,20

Apfelschorle	0,5 l	€ 5,70	Orangenschorle	0,5 l	€ 5,80
Sauerkirschschorle	0,5 l	€ 5,80	Johannisbeerschorle	0,5 l	€ 5,80
Maracujaschorle	0,5 l	€ 5,80	Ananasschorle	0,5 l	€ 5,80
Mangoschorle	0,5 l	€ 5,80	Rhabarberschorle	0,5 l	€ 5,80
Naturtrüber Apfelsaft	0,25 l	€ 4,20	Orangensaft	0,25 l	€ 4,40
Sauerkirschnektar	0,25 l	€ 4,40	Johannisbeersaft	0,25 l	€ 4,40
Maracujasaft	0,25 l	€ 4,40	Ananassaft	0,25 l	€ 4,40
Mangosaft	0,25 l	€ 4,40	Rhabarbersaft	0,25 l	€ 4,40

## BIO-KRACHERL

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

Orange natur  
Apfel-Waldmeister  
Himbeer-Rhabarber  
Marille-Zitrone



0,33 l € 4,50  
0,33 l € 4,50  
0,33 l € 4,50  
0,33 l € 4,50

Hauswasser	0,25 l	€ 2,90	Hauswasser	0,5 l	€ 4,50
Adelholzener Classic	0,25 l	€ 4,20	Adelholzener Classic	0,75 l	€ 8,90
Adelholzener Naturell	0,25 l	€ 4,20	Adelholzener Naturell	0,75 l	€ 8,90

# 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

Prosecco Frizzante, Sacchetto-Veneto	0,1l	€ 6,00	/	0,75l	€ 44,00
Marillensecco aus der Burgundertraube	0,1l	€ 6,50	/	0,75l	€ 47,00
Champagner Ruinart Blanc de blanc				0,75l	€ 168,00
Champagner Ruinart Rosé				0,75l	€ 168,00



## SPRIZZ

<b>Riva - alkoholfrei</b> Aqua Monaco Bio Lemon, Pfirsichsirup, Soda	€ 8,00
<b>Cortina - alkoholfrei</b> Beneventi Aperitivo, Tonic, Zitrone & Soda	€ 8,50
<b>Lilly</b> Lillet Rose, aufgegossen mit Prosecco und Wildberry-Limonade	€ 10,50
<b>Monaco</b> Bayrischer Limoncello von der Bio-Zitrone, Prosecco & Soda	€ 10,50
<b>Marillo</b> Marillenmark und Limette, aufgefüllt mit Marillensecco	€ 10,80
<b>Isarwasser</b> Erdbeere, Rhabarbersaft, Zitrone und Prosecco	€ 10,80

# WEISSWEINE

Cuvée Elisa	0,2 l	€	7,50
Castell Sallegg - Kaltern, Südtirol	0,75 l	€	27,00

---

Valentin Burgunder			
Grauer Burgunder – Deutscher Qualitätswein	0,2 l	€	7,80
Weingut Geisser – Pfalz	0,75 l	€	28,00



Valentin Burgunder – „Big Bottle“			
Magnum	1,5 l	€	52,00

---

Sauvignon Blanc	0,2 l	€	8,00
Weingut Geisser - Pfalz, Deutschland	0,75 l	€	29,00

Rokko Bavaria	0,2 l	€	8,50
Heimatscuvée, Weingut Hofmann – Franken	0,75 l	€	30,00

Grüner Veltliner Federspiel	0,2 l	€	9,00
Andreas Gattinger - Wachau, Österreich	0,75 l	€	33,00

Vivia Vermentino	0,2 l	€	9,50
Fattoria Le Mortelle – Toscana, 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	€	75,00
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	€	9,00
Andreas Gattinger – Wachau, Österreich	0,75 l	€	33,00

# ROTWEINE

---

<b>Valentin Cuvée</b>			
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

Rokko Bavaria	0,2 l	€	9,50
Heimatcuvée, Weingut Hofmann – Franken	0,75 l	€	35,00

Syrah Achelo	0,2 l	€	9,80
Marchesi Antinori – Toscana, Italien	0,75 l	€	36,00

Pannoterra	0,2 l	€	11,00
Salzl Seewinkelhof – Burgenland, Österreich	0,75 l	€	41,00

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 – Toscana, 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	Quittengeist	2cl € 7,00
Grappa Gewürztraminer	2cl € 6,80	Grappa Barrique	2cl € 6,80



## SPIRITS - PUR BAYERN

Bavarese Original Munich Dry Gin 4 cl	€ 8,80	Bavarese Original Munich Rye Wodka 4 cl	€ 7,90
Stonewood Drafire Whisky Likör 4 cl	€ 9,50	Stonewood Dra Strong One Single Malt Whisky 4 cl	€ 13,80
Bavarese Original Munich White Rum 4 cl	€ 8,80	Bavarese Original Munich Dark Rum 4 cl	€ 9,50
Odl Kräuterbitter mit Karamell 4 cl	€ 6,50	Bavarotti Bayrischer Amaro aus Amerang 4 cl	€ 6,80

## DER KLEINE ONLINE SHOP FÜR HERZGEMACHTE PRODUKTE AUS BAYERN



Natürlich, ehrlich, bayrisch.....

Dieses Motto gilt hier im Wirtshaus in der Au schon lange für all unsere Produkte und aus dieser Einstellung heraus gründeten wir 2018 PUR BAYERN. PUR BAYERN steht für einen respektvollen Umgang mit Land, Leuten und Rohstoffen, sowie die Liebe zu bester Qualität.

Auf unserer website [www.wirtshausinderau.de](http://www.wirtshausinderau.de) findet Ihr nicht nur unsere eigenen **Au** Produkte wie Biokracherl, Kaffee, Wadlbeißer oder Bavarese Spirituosen, sondern auch einige andere einzigartige Erzeugnisse von unseren langjährigen Partnern.

Wir haben lange getüftelt, probiert und verändert bis es dann schließlich hieß:  
Das ist PUR BAYERN!



## 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  
und unsere Bio Himbeer-Rhabarberlimonade € 12,80

### Watzmann

Stonewood Bavarian Whisky Liqueur mit Vanille,  
Orangen- und Zitronensaft € 13,50





Allergene & Zusatzstoffe

Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegan/ vegetarisch 

# VALENTINSAAL

Wirtshaus in der Au

Alte Deckenmalereien, hohe Säulen und eine lange Bar... Der Valentinsaal im Herzen von München bietet eine unverwechselbare Mischung aus stilvoller Romantik und bayrischem Charme. In außergewöhnlichem Ambiente und angenehmer Atmosphäre lässt es sich hervorragend feiern, aber auch professionell diskutieren und tagen mit bis zu 200 Personen. Ob Hochzeit, rauschende Ballnacht, Seminar oder Tagung, im Valentinsaal wird jede Veranstaltung zum eindrucksvollen Ereignis!

*Feste - Seminare - Tagungen...*



# TAFELSPITZ & TISCHKULTUR

Catering München

Ob zu Hause, im Büro, auf einer Almhütte oder in einem Schloss... Das Team von Tafelspitz & Tischkultur mit seiner herzlichen Service- und professionellen Küchenbrigade liest Ihnen und Ihren Gästen jeden Wunsch von den Augen ab. Mit Liebe zum Detail und einer perfekten Organisation werden wir Sie überraschen und begeistern. Ob ein romantisches „Dinner for two“ oder Events für 2.000 Gäste, kein Kunde ist uns zu klein, kaum einer zu groß!

*Catering - Genuss - Liebe zum Detail...*





**Au**

Wirtshaus in der Au, Lilienstrasse 51, 81669 München  
Telefon: 089-44 81 400, [info@wirtshausinderau.de](mailto:info@wirtshausinderau.de)  
[www.wirtshausinderau.de](http://www.wirtshausinderau.de)