

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 Ökoproof-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

Rindfleischbrühe mit Leberknödel, Wurzelgemüsestreifen und viel Schnittlauch € 9,50

Rahmige, herzogemachte Suppe von der gelben Rübe mit Meerrettichschmand € 9,80

SALATBLATTL

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

Backhendlsalat
Stückerl vom bayrischen Landhuhn mit Romanasalat, Caesardressing, Parmesan und Zitronen-Remoulade € 21,50
den Salat gibt's auch vegetarisch € 16,80

Mühlbachsalat
mit Senfkerndl-Vinaigrette, dazu gibt's angebratene Stückerl vom Rinderfilet, in Knoblauch eingelegte Garnelen und Tomaten-Paprika-Bruschetta € 24,80

BROT- UND BREZNZEIT

Aperitivo Bavarese

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

€ 17,90

Dreierlei

Frisch anatzter Obatzda, hausgemachter Brotzeitkas und würziger Pepperdew-Frischkäse 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 Anti Pasti-Gemüse, Hummus natur, Zucchini-, Paprika-, Karottenstückerl mit Vinaigrette, Kräuterfrischkäse, Bulgursalat mit Gurke, 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

Rote Beetknödel auf Apfel-Selleriegemüse mit Meerrettichschmand 

€ 17,80

Knödel vom Walchseer Bio-Käse auf rahmigem Blattspinat 

€ 18,50

Das knödelige Knödeltrio

Spinatknödel auf Kirschtomatensoße, Rote Beetknödel auf Apfel-Selleriegemüse Knödel vom Bio-Käse auf rahmigem Blattspinat

€ 21,50

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

Au



GEBRATEN, GEDAMPFT UND ANGESCHWENKT

Gebratenes Lachsforellenfilet aus Berchtesgaden mit Birnen-Muskatkürbis Risotto	€ 27,00
Isar-Burger mit bayrischem Rind, Original Cheddar-Käse, Südtiroler Speck, Schmorzwiebeln, Tomaten, dazu Senfsoße und Pommes	€ 22,00
Tölzer Bauerngröstl aus Ochsenfetzen, Kartoffel- und Knödelstückerl, mit Ei gebraten, dazu Speck-Krautsalat	€ 19,80
Schlutzkrapfen gefüllt mit Karotten-Senfgemüse  dazu Wurzelgemüse & Feigensenfsoße	€ 18,50
Dampfkartoffeln im Topf mit Schnittlauch-Kräuterquark  Damit schmeckt es noch besser: mit gebeiztem Kräuterlachs	€ 15,50
mit Kräuter-Knoblauch Garnelen	€ 19,70 € 19,90

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	€ 26,80
4 Stück kleine Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffelsalat & unserem einzigartigen Kerndlsenf	€ 19,80
Ofenfrischer Schweinebraten mit Kruste, dazu unseren Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	€ 19,80
Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Meerrettich-Senf paniert, dazu Kartoffel-Radieserlsalat	€ 25,50



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-Balsamico-Soße	€ 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

Crème brûlée von unserer Kaffeemischung mit Apfelstrudeleis	€ 13,80
Weißes Schokoladen-Mousse mit Himbeersoße und gehackten Pistazien	€ 13,80
Munich Cheese Cake mit Heidelbeeren und Lemontarte-Eis	€ 13,50
Gugelhupf von der weißen Toblerone mit Waldbeersoße, dazu Salzkaramell-Eis	€ 14,00
Apfelschmarrn im Pfandl serviert, dazu angerührte Preiselbeeren und warme Vanillesoße	€ 14,80

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
Bourbon-Vanille, Milkschokolade, Salzkaramell, Apfelstrudeleis, Lemontarte, Erdbeer-Himbeere		



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-Landeis, Schälchen mit Bio-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

€ 9,80

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

€ 7,20

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 auf Kartoffelwaffel, dazu Meerrettich-Frischkäse
und gebeizter Kräuterlachs

€ 16,50



SOOO GESUND...

Orangen- oder Karotten-Ingwer-Saft

€ 5,00

frisch gepresst 0,2 l (Die könnt's auch gemischt haben)

Ois easy!

€ 6,80

Smoothie aus Mango, Apfel, Limette und Joghurt 0,4 l

Beeren-Bowl

€ 8,90

Haferflocken mit Cashewkernen, Chiasamen, Blaubeeren, Himbeeren,
Fruchtmus und Naturjoghurt

Bio-Bircher Müsli aus Bayern

€ 8,50

Müsli mit frisch geriebenen Äpfeln, Mandeln, Orangen
und Waldhonig

Obstsalat aus frischen Früchten

€ 7,80

Joghurt natur mit Waldbeeren

€ 6,90

Dicker Pfannkuchen

wahlweise mit Schokosoße, fruchtigem Waldbeerenmus,
Himbeersoße oder Karamellsoße

€ 7,80

DAS KÖNNT'S DAZU BESTELLEN:

San Daniele Schinken € 10,80

Mailänder Salami € 5,90

Lachs mit Frischkäse € 11,90

Heumilch-Brie € 5,80

Kräuterfrischkäse € 3,40

Schoko-Muffin  € 3,50

Buttercroissant € 2,80

Bio-Müsli mit Joghurt € 6,90

Nutella € 2,00

Marmelade oder Waldhonig € 2,00



BIERE VON PAULANER

Münchner Hell mild, elegant-malzig	0,25 l € 4,50	Hefe-Weißbier vollmundig, fruchtig, spritzig-mild	0,3 l € 5,10
Münchner Hell mild, elegant-malzig	0,5 l € 5,90	Hefe-Weißbier vollmundig, fruchtig, spritzig-mild	0,5 l € 6,10
Münchner Hell mild, elegant-malzig	1,0 l € 11,20	Dunkles Hefe-Weißbier naturtrüb, kräftig, kernig	0,5 l € 6,10
Münchner Hell Alkoholfrei feinwürzig, malzaromatisch	0,5 l € 5,90	Hefe-Weißbier Alkoholfrei naturtrüb, spritzig-frisch, kalorienarm	0,5 l € 6,10
Radler mild-erfrischend	0,5 l € 5,90	Kellerbier naturtrüb naturtrüb, fruchtige Karamell-und Honignote	0,5 l € 5,90
Radler Alkoholfrei mild, erfrischend	0,5 l € 5,90	Russ'n Halbe spritzig, süß-säuerlich	0,5 l € 6,10
Auerbräu Pils feinherb, hopfenbetont	0,3 l € 5,60	Münchner Dunkel kastanienbraun, feinherb-malzig, untergärig	0,5 l € 5,90

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	0,5 l € 6,70	Aqua Monaco Bio Tonic	0,23 l € 4,60
Coca-Cola zero	0,5 l € 6,70	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 € 5,80	Spezi Zero	0,5 l € 5,80

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
Sauerkirschorle	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 € 3,00	Hauswasser	0,5 l € 4,60
Adelholzener Classic	0,25 l € 4,40	Adelholzener Classic	0,75 l € 8,90
Adelholzener Naturell	0,25 l € 4,40	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	€ 4,60	Kaffee Crème	€ 4,50
Großer Milchkaffee	€ 4,90	Latte macchiato	€ 4,90
Espresso	€ 3,50	Latte macchiato Karamell	€ 5,50
Doppelter Espresso	€ 4,90	Schokolade mit Milch	€ 4,90

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

Riva – alkoholfrei	
Aqua Monaco Bio Lemon, Pfirsichsirup, Soda	€ 9,00
Cortina – alkoholfrei	
Beneventi Aperitivo, Tonic, Zitrone & Soda	€ 9,50
Lilly	
Lillet Rose, aufgegossen mit Prosecco und Wildberry-Limonade	€ 11,50
Monaco	
Bayrischer Limoncello von der Bio-Zitrone, Prosecco & Soda	€ 11,50
Marillo	
Marillenmark und Limette, aufgefüllt mit Marillensecco	€ 11,80
Isarwasser	
Erdbeere, Rhabarbersaft, Zitrone und Prosecco	€ 11,80



WEISSWEINE

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

Valentin Burgunder		0,2 l	€	7,80
Grauer Burgunder – Deutscher Qualitätswein 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

Rosé Federspiel	0,2 l	€	9,00
Andreas Gattinger – Wachau, Österreich	0,75 l	€	33,00

ROTWEINE

Valentin Cuvée		0,2 l	€	9,00
Cuvée – Deutscher Qualitätswein 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
Heimatscuvée, 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



ALPENBRENNNEREIEN

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 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 € 9,80

Null ohne Nix - alkoholfrei

Aqua Monaco Bio Ginger Beer, Tonic, Heidelbeersirup € 9,50

Luis

Bavarese White Rum, pürierte Erdbeeren, Kokos, Ananas, Sahne € 12,50

Eisbach

Bavarese Gin, Zitronensaft, Granatapfelsirup, Kirschnektar € 13,00

Stenz

Absolut Raspberry, Limette, Zitronensaft
und unsere Bio Himbeer-Rhabarberlimonade € 13,80

Watzmann

Stonewood Bavarian Whisky Liqueur mit Vanille,
Orangen- und Zitronensaft € 14,50



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
www.wirtshausinderau.de