



prost

mahlzeit

Ein Gruß aus der Küche

Knödelgerichte sind unsere ganze Leidenschaft. Traditionell zubereitet mit dem besonderen Pfiff. Deshalb freuen wir uns, Euch seit 22 Jahren auf dem Münchner Oktoberfest variantenreiche Knödelgerichte servieren zu dürfen – ob als Suppe, Vorspeise, Hauptgericht oder Nachspeise.

Auch in diesem Jahr haben unsere Köche wieder eine abwechslungsreiche Mischung Eurer beliebtesten Knödelgerichte mit neuen Küchenkreationen zusammengestellt. Unser diesjähriger Spezialknödel wurde von der feinen Wiener Küche inspiriert: Der **Wiener Tafelspitz-Knödel** wird auf Rahmspinat serviert, dazu gibt es Wurzelgemüse mit Schnittlauchsoße und Apfelkren. Jede unserer Kreationen ist mit Herz erdacht und handgemacht, denn Eines haben alle unsere Knödelgerichte gemeinsam: Sie sind Ausdruck unserer Liebe für regionale, gesunde und schmackhafte Zutaten. So wünschen wir Euch auch in diesem Jahr einen guten Appetit und viel Spaß auf der Wiesn!

Glück is –
a guada Knödel
mit Soß!



Knödelige Suppen



Kräftige Rindfleischbrühe | mit Leberknödel ^{A1CG}, Wurzelgemüse | und viel Schnittlauch **9,80 Euro**



Rahmige, herzgemachte Supp'n vom Knollensellerie ^{G1}
mit karamellisierten Apfelwürfeln | **11,80 Euro**

Vorspeisen zum Knödeln



„Dreierlei vom Kas“ **18,80 Euro**

Hausgemachter Brotzeitkas ^{GM}, frisch anatzder Obatzder ^G
und Erdäpfelkas ^{G1}, dazu Lauchzwiebeln und Bio-Kartoffelweckerl ^{A1G}



Bayerischer Brotsalat, mit Büffelmozzarella ^G, gebrutzelten Ciabattawürfeln ^{A1A2}, **19,40 Euro**

Rucola und sonnengereiften Kirschtomaten, mariniert mit Basilikum-Pesto ^G

Wurstsalat mal anders... Scheiben von der würzigen Regensburger **19,80 Euro**

und vom hausgemachten Semmelknödel ^{A1A2CGM7}, angemacht mit
Schalotten-Vinaigrette, dazu junger Lauch, Radieserl und Senfgurken ^K

„Stenz von der Au“ Der kulinarische Vorspeisenturm (ab 2 Personen) **pro Pers. 27,80 Euro**

Hauchdünn geschnittene Scheiben vom San Daniele Schinken ⁴,
Parmigiano Reggiano ^G, Antipasti-Spieße, Salat von dreierlei Quinoa ^{A1M}
mit Paprika und Kräutern, Gambas mit Cranberries und Haselnüssen ^{H2}
in Kokos-Currycreme, Terrine von Steinpilzen mit Portweingelée ^{A2CGIKM25},
Mailänder Salamistangerl ^M, Heumilch-Brie ^G mit Feigensenf,
Trüffel-Schafskäse mit Olivenpesto ^{CG1}, Hummus natur mit Kichererbsen ^{A1CFGK},
Sesam und Kreuzkümmel, dazu ofenfrische Mini-Kornstangerl ^{A1A2G},
Roggenbrötchen ^{A1A2G} und Kürbiskernweckerl ^{A1A2GH3}



„Luis Trenker Brotzeitbrettl“ **22,50 Euro**

Scheiben vom Südtiroler Schinkenspeck ^{F1}, Tomaten-Basilikumfrischkäse ^G,
angemachter Meerrettich, Meraner Kräuter-Kaminwurzeln, knackige Radieserl,
Eiszapfen frisch vom Markt, Gemüseallerlei gefüllt mit Frischkäse ^{A1G1M},
Bio Bayern Bergblütenkäse ^G, feine Kalbfleischpflanzerl ^{A1A3CFGH2}, hausgemachter
Kerndlsenf ^{FK}, Mini Paprika, sonnengereifte Kirschtomaten und Salzbutter ^M



„Cordula Grün Brotzeitbrettl“ **20,80 Euro**

Andechser Rahm- und Bergkäse ^G, Feigensenf, mariniertes Marktgemüse ^{A1I},
Schnittlauchbutter ^G, Hummus natur ^{A1CFGK}, Veggie Tatar ^{FH1} mit Aubergine
und Artischocke, Bulgursalat mit Gurke, Kräuterfrischkäse ^G,
Malzbrot ^{A14CGILN} mit Curry-Mango-Aufstrich ^{A1CGIKL} und viel Grün



Knödel, Knödel, Knödel



Spinatknödel ^{A1 C F G M 7}

auf Kirschtomatensoße ^{F G}, obendrauf ein bisschenl Basilikumpesto ^G

19,00 Euro



Knödel vom Bio-Bergkäse ^{A1 C F G M 7}

auf frischem Blattspinat mit Parmesanschmelze ^G

19,50 Euro



Rote Beetknödel ^{A1 C F G M 7}

auf rahmigem Apfel-Selleriegemüse ^I mit Meerrettichschmand ^G

19,50 Euro



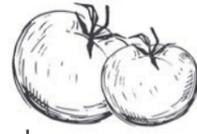
„Knödel-Dreier-Looping“

Spinatknödel ^{A1 C F G M 7} auf Kirschtomatensoße ^{F G},

Kasknödel ^{A1 C F G M 7} auf frischem Blattspinat

Rote Beetknödel ^{A1 C F G M 7} auf rahmigem Apfel-Selleriegemüse ^I

23,00 Euro



Der Knödelschütz

Vor 55 Jahren war er der weltweit berühmteste Münchner: Helmut Winter, der als Knödelschütz von Pasing 1967 durch den internationalen Blätterwald rauschte. Er trotzte der Luftwaffe und den Amerikanern – in einem Luftkrieg der ganz besonders humorigen Art. Den Werbegrafiker störten die Starfigther aus Fürstfeldbruck, die auf dem Flug über sein Atelier immer wieder die Schallmauer durchbrachen. Er ließ eine Wurfscleuder bauen, um mit echten bayerischen Kartoffelknödeln auf die lästigen Flieger zu schießen. Nachdem die Nachrichten in 72 Ländern der Welt darüber berichteten, geschah das Unfassbare. Innerhalb kürzester Zeit erhielt der Fliegerhorst den Befehl, Pasing nicht mehr zu überfliegen. Winters berühmte Knödelschleuder wurde übrigens sogar bei der Weltausstellung 1967 im deutschen Pavillon ausgestellt und hat jetzt ihre Heimat im Wirtshaus in der Au.



Unser Knödelei Spezialknödel 2024

Wiener Tafelspitzknödel ^{A1 C F G M 7} auf Rahmspinat ^{G I M}, dazu Wurzelgemüse, Schnittlauchsoße und Apfelkren ^{A1 G I}

19,80 Euro

Münchner Knödelei Klassiker

Ofenfrischer Schweinebraten

mit Kruste, Kartoffelknödel ^{A1 F G M} und Dunkelbiersoße ^{A3 F I}

22,00 Euro

Steinpilze, Egerlinge, Pfifferlinge und Kräuterseitlinge,

abgerundet mit Bio Bayern Rahm ^G und Wiesenkräutern, serviert mit Semmelknödel ^{A1 C G M 7}

25,50 Euro



Südtiroler Schlutzkrapfen

mit Kürbis-Apfelfüllung, dazu Walnuss-Pesto ^{A1 H3 I}

21,00 Euro

6 Stück Rostbratwürstl ^{C 4} vom Metzger Gassner

mit Speck-Sauerkraut ^{1 4}, scharfem Meerrettichsenf ^K und Brotweckerl ^{A1 C G}

18,90 Euro

Tegernseer Wildragout mit Preiselbeeren und Wacholder verfeinert,

dazu Apfel-Blaukraut ^{G I M} und unsere Breznknödel ^{A1 A2 C F G M 1 4}

28,80 Euro

Münchner Schweinshaxe

auf abgeschmolzenem Weißbierkraut ^{A1} mit Semmelknödel ^{A1 C G M 7}

und Bratensaft ^{A3 F I}

26,00 Euro

Knödelgröstl von Kartoffel- und Semmelknödel ^{A1 C G M 7}

mit Ochsenfetzen, Ei, Lauchzwiebeln und frischem Majoran

19,50 Euro

Bergfex- unser Klassiker vom Wirtshaus in der Au (ab 2 Personen)

pro Pers. 34,50 Euro

Von Allem etwas: ein Stückerl vom ofenfrischen Schweinebraten mit

Kruste, rösche Schweinshaxe mit Apfel-Blaukraut ^{G I M 1}, kleine Rostbratwürstl

Nürnberger Art ^{C 4} auf deftigem Speck-Sauerkraut ^{M 1 4}, dazu Kartoffel-

und Semmelknödel ^{A1 C G M 7}, sowie unseren g'schmackigen Kartoffelsalat ^{A1 I K M}



Kinderknödel

Für unsere kleinen Knödelfreunde haben wir eine extra Kinderkarte. Fragt's einfach bei der Bedienung nach!

Das könnt's dazu bestellen

Große Wiesnbrezn ^{A1 A2 1 4}

Brotweckerl ^{A1 C G}

Portion Apfel-Blaukraut oder Sauerkraut ^{1 4}

Portion Kartoffelsalat ^{A1 C G K L M 1}

Portion Speck-Krautsalat ^{1 3 4}

Gemischter Beilagensalat



6,80 Euro

1,50 Euro

4,90 Euro

4,90 Euro

5,20 Euro

5,20 Euro

Gourmet



Bavarese

Monaco-Burger

Hausgemachter Sesam Bun ^{A1 A2 F G L} mit rosa gebratenen Filetspitzen, angeschwenkten Steinpilzen, **Bio Bayern Bergblütenkäse** ^G, Rucola und unserer einzigartigen Senf-Honig-Mayonnaise ^{C I K}, dazu frittierte Kartoffelchips

29,00 Euro

Bayerisches Ochsenfilet ^G, mit Meersalz und Wildkräutern mariniert, dazu angeschwenktes Tomaten-Zucchini Gemüse ^G, **Bio Bayern Kartoffeln** mit Rosmarin, Schalotten-Balsamicojus ^{F G I K} und Limettenbutter ^G

45,00 Euro

In Olivenöl gebratene Wildfang-Rotgarnelen ^{A1 B} auf Treviso-Radicchio-Risotto ^{G I M}, dazu Orangen-Balsamico Soße ^{1 5 7}

35,00 Euro



Wirtshaus in der Au

Bier und Knödel seit 1901

Für die Qualität der Speisen in unserem Wiesenzelt garantiert das Wirtshaus in der Au, die Geburtsstätte der Münchner Knödelei. Die Stadtteilwirtschaft in der Lilienstraße 51 – eine der schönsten Münchens – hat eine über 100jährige Tradition und ist seit Jahren für zahlreiche Knödelvariationen und andere Klassiker der bayerischen Küche bekannt. Für Veranstaltungen ist bei Gästen der Valentinsaal beliebt. Getreu dem Motto „Traditionell bayerisch – aber mit Pfiff“ unterhält das Wirtshaus in der Au seine Gäste auch mit zahlreichen Veranstaltungen wie dem einzigartigen Königlich-Bayerischen-Knödelkochkurs. www.wirtshausinderau.de

Mittagsläuten (Mo – Fr von 11.30 – 14.00 Uhr)

Das Knödelei Mittagmenü

Omas Rindsroulade mit Valentin Cuvéesoße ^{M F I K 1}, dazu Kartoffel-Meerrettichpüree ^G und glasierte Karotten ^G

28,00 Euro



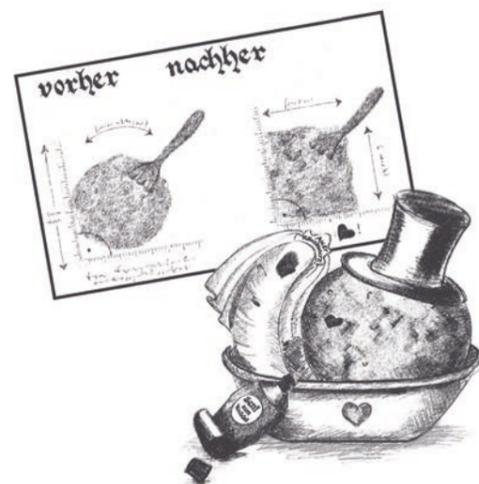
Natürlich gibt's eine vegetarische Alternative:



Basilikum-Gnocchi ^{A1 H4 I}, angeschwenkt mit Ricotta, Kirschtomaten, Zucchini und gerösteten Pinienkernen



„**Hoiber Datschi**“ Warmer Heidelbeer-Auflauf ^{A1 C G} mit gebrannter Mandelsoße ^{C F G 5 6}



Nachspeisen – a runde Sach`

Omas Topfen-Zwetschgenknödel ^{C G 1 4} auf warmer Bourbon-Vanillesoße ^{C F G 5 6} **13,80 Euro**

Geeister Knödel ^{C G H1 H2} und beschwipstes Kompott von der Wachauer Marille **15,80 Euro**

Crème Brûlée vom Eierlikör der Destillerie Parzmair ^{C G}, dazu weißes Schokoladeneis ^{C G} **16,50 Euro**

Soufflé ^{A1 C F G} von der Zartbitterschokolade mit Bratapfel-Eis ^G **15,80 Euro**

Das Original: Wiener Kaiserschmarrn ^{A1 C G} nach dem Rezept von 1907 **18,80 Euro**
frisch aus dem Ofen mit Apfel-Birnenkompott und Wildpreiselbeeren

Das Knödelei-Dessertpfanderl (ab 2 Personen) **pro Pers. 27,80 Euro**

Hausgemachte Zwetschgenknödel ^{C G 1 4}, himmlisches Schokoladen-Soufflé ^{A1 C F G}, Toblerone-Guglhupf ^{A1 C F G H2}, geeister Knödel ^{C G H1 H2} von der Wachauer Marille, Heidelbeer-Auflauf, Crème Brûlée vom Eierlikör ^{C G}, ofenfrischer Kaiserschmarrn ^{A1 C G} mit Wildpreiselbeeren und Apfel-Birnenröster, Eis ^{C G} von unserer Eismanufaktur, dazu viel Vanillesoße ^{C F G 5 6} und Beerenragout

Patentküche

Mit einem Augenzwinkern wird der Erfindergeist der Köche der Münchner Knödelei mit eigenen Knödelpatenten gewürdigt. Und ihre Kreativität kann sich wirklich sehen lassen: Ob Weißwurst-, Bratwurst-, Wasabi- oder ein Original-Münchner-Knödel, ob vom Wiener Schnitzel oder auch einmal eckig, ob mit einem Knödelrabatt für Nichtbayern oder zu einer eigenen Hymne serviert – auf jeder Wiesn bietet die Münchner Knödelei für ihre Gäste eine Besonderheit.

Dank gebührt den
Hoflieferanten
der Münchner Knödelei



English menu
online



Menu Italiano
online



Die Münchner
Knödelei
auf Instagram



Biere von PAULANER

Maß Oktoberfest Bier A3	1,0 l	14,90 Euro
Maß Münchner Hell Alkoholfrei A3 (Bier mit niedrigem Stammwürzegehalt)	1,0 l	14,90 Euro
Radlermaß A3, 4, 14	1,0 l	14,90 Euro
Hefe-Weißbier NATURTRÜB A1A3	0,5 l	8,80 Euro
Hefe-Weißbier ALKOHOLFREI A1A3 (Bier mit niedrigem Stammwürzegehalt)	0,5 l	8,80 Euro

Alkoholfreie Getränke

Münchner Tafelwasser	0,5 l	4,40 Euro
Apfelsaftschorle aus naturtrübem Apfelsaft	0,5 l	5,90 Euro
Spezi 4, 5, 10, 14	0,5 l	5,80 Euro
Zitronenlimonade 4	0,5 l	5,70 Euro
Coca Cola 4, 5, 10, 11	0,33 l	4,50 Euro
Coca Cola light 4, 5, 7, 10, 11	0,33 l	4,50 Euro
Bio-Orangenlimonade	0,33 l	4,50 Euro
Apfelsaft	0,2 l	3,90 Euro
Waldbeißer Bayerischer, natürlicher Bio-Krafttrunk	0,33 l	4,80 Euro
Bio Kracherl Marille-Zitrone	0,33 l	4,50 Euro
Bio Kracherl Himbeer-Rhabarber	0,33 l	4,50 Euro

Champagner



Moët & Chandon M Brut Imperial	0,75 l	165,00 Euro
Moët & Chandon M Brut Imperial Magnum	1,5 l	350,00 Euro
Moët & Chandon M Ice Imperial	0,75 l	175,00 Euro
Moët & Chandon M Brut Imperial Rosé	0,75 l / 1,5 l	175,00 Euro / 365,00 Euro
Dom Pérignon Dom Pérignon M Brut Vintage	0,75 l	440,00 Euro
Magnum/Doppelmagnum	1,5 l / 3 l	auf Anfrage
Ruinart Ruinart M Blanc de Blancs	0,75 l	215,00 Euro
Ruinart M Rosé Brut	0,75 l	215,00 Euro
Rosé Magnum	1,5 l	440,00 Euro

Schnaps im Bügelflascherl

von der Edelbrandmanufaktur Guggenbichler
aus dem Chiemgau

„Knödelbeere“ Geist aus der Waldhimbeere	4 cl	15,50 Euro
„Marillknödel“ Edelbrand aus der Passeier Marille	4 cl	15,80 Euro
„Knödelwasser“ Edelbrand aus der Williamsbirne	4 cl	15,50 Euro
Knödelnuss Geist aus der gerösteten Haselnuss	4 cl	15,80 Euro
Knödeltiger Himbeer-Limes Wodka, Himbeergeist und Waldhimbeere	4 cl	15,80 Euro

Sprizz und Prosecco

„Isar Sprizz“ M Holunderblütensirup, Apfelsaft, Minze, Prosecco & Soda	0,2 l	15,50 Euro
„Lilly“ M Lillet Rosé aufgegossen mit Prosecco & Soda, verfeinert mit Wildberry Limonade	0,2 l	15,80 Euro
„Marillo Sprizz“ M Marillenmark und Limette, aufgespritzt mit Marillensecco	0,2 l	15,80 Euro
Prosecco Frizzante Sacchetto Veneto	0,1 l / 0,75 l	11,50 Euro / 85,00 Euro

Weine



Weiß

Valentin Burgunder M Grauer Burgunder Qualitätswein Weingut Geisser, Pfalz	0,2 l / 0,75 l	9,80 Euro / 36,00 Euro
Valentin Burgunder „Big Bottle“	1,5 l	72,00 Euro
Grüner Veltliner M Federspiel Terrassen Weingut Domaine Wachau, Österreich	0,2 l / 0,75 l	11,50 Euro / 43,00 Euro
Chardonnay Burgum Novum M Weingut Castelfeder Kurtinig, Südtirol	0,2 l / 0,75 l	13,80 Euro / 51,00 Euro
Beyond The Clouds M Weingut Elena Walch, Tramin, Südtirol	0,75 l	130,00 Euro
Weinschorle M im Steinkrügerl	0,5 l	14,50 Euro
Rosé		
Whispering Angel M Weingut Château d'Esclans, Côtes de Provence	0,75 l / 1,5 l / 3,0 l	68,00 Euro / 135,00 Euro / 280,00 Euro
Rot		
Valentin Cuvée M Cuvée Qualitätswein, Weingut Geisser, Pfalz	0,2 l / 0,75 l	11,50 Euro / 42,00 Euro
Valentin Cuvée „Big Bottle“	1,5 l	84,00 Euro
Zeder M Weingut Kornell Terlan Südtirol	0,2 l / 0,75 l	13,50 Euro / 50,00 Euro
Barolo Margheria M Weingut Massolino, Piemont, Italien	0,75 l	135,00 Euro
Tignanello M Marchesi Antinori, Toscana, Italien	0,75 l	310,00 Euro



Der Online-Shop für hergemachte
Produkte aus Bayern

www.purbayern.de

