

salute

buon appetito

Zuppe di canederli



Brodo di manzo saporito I con canederli di fegato A1CG, tuberi I e molta erba cipollina

10,50 Euro

Zuppa di funghi porcini GIM con patate

12,90 Euro

Antipasti



„Dreierlei vom Kas“ Tagliere di formaggio da spuntino fatto in casa GM, obatzda appena preparata G, e Erdäpfelkas (formaggio di patate) GI serviti con cipollotti e involtini di patate biologiche A1G

18,90 Euro



Isar Caesar Insalata SCDFGK

con crostini al formaggio A1 e Parmigiano tagliato finemente 1, con fette di prosciutto San Daniele 4 e Grissini EG

20,50 Euro

25,80 Euro

„Knödel Haxn Bowl“ – terrina di maiale e canederli con canederli di pane A1CFG M, cipolli rosso, peperoni, costoletti di maiale, con salsa di rafano condito CG

21,50 Euro

„Stenz von der Au“ La torre degli antipasti (minimo 2 persone)

per Pers. 29,80 Euro

Fette sottilissime di prosciutto San Daniele 4, Grissini di Rosmarino EG, Parmigiano Reggiano G, spiedini di antipasti, insalata di tre tipi di quinoa A1M con erbe e peperoni, gamberi con mirtilli rossi e nocciole H2 con crema di cocco al curry, insalata di funghi di bosco con marinata all'erba cipollina 2 salame Milanese M, brie al latte di fieno G, con chutney di fico, Mousse di formaggio fresco alle erbe su base di pane di segale scuro A2A3GK5, natural hummus con ceci A1CFGK, semi di sesamo e cumino, serviti con filoncini di pane con semi sfornati al momento A1A2G, panini di segale e panino ai semi di zucca A1A2GH3

„Luis Trenker Brotzeitbrettl“

24,50 Euro

Fette di speck altoatesino FI, crema di formaggio al pomodoro e basilico G, rafano condito, Kaminwurz (salamino affumicato) alle erbe di Merano, ravanelli croccanti, ravanelli candela di ghiaccio freschi di mercato, varietà di verdure ripiene di crema di formaggio A1GIM, Bio Bayern formaggio di montagna G, polpettine di vitello pregiato A1A3CFGH2 con maggiorana, senape fatta in casa FK, mini peperoni, pomodori ciliegini maturati al sole e burro salato M



„Cordula Grün Brotzeitbrettl“i

21,80 Euro

Formaggio cremosa Andechs di montagne G, senape di fico, mariniertes Marktgemüse A1I, Schnittlauchbutter G, natural hummus A1CFGK, tartare vegetariana FHI con melanzane e carciofi, insalata di lenticchie con carote, formaggio fresco alle erbe G, pane di malto A14CGILN con crema spalmabile di mango al curry A1CGIKL e tante verdure

Solo Canederli



Canederli di spinaci A1CFG M7SU salsa di pomodoro ciliegia FG, con poco pesto di basilico G

19,50 Euro



Canederli al formaggio di montagna bio A1CFG M7SU spinaci freschi in foglia con salsa G

19,80 Euro



Canederli di barbabietola A1CFG M7SU crema di mele e sedano I con panna acida al rafano G

19,80 Euro



„Tris di canederli“ Canederli di spinaci A1CFG M7SU salsa di pomodoro ciliegia FG, canederli di formaggio A1CFG M7su spinaci freschi in foglia e canederli di barbabietola A1CFG M7su crema di mele e sedano I

24,50 Euro

I nostri canederli speciali Knödelei 2025

Canederli Sirtaki – un'amicizia greco-bavarese A1CFG M Bocconcini di manzo e agnello brasati con spezie, serviti su crauti rossi, insalata iceberg e pomodori misti A1A2vCGMK27, accompagnati da salsa allo yogurt e aglio G

21,50 Euro

La felicità è gustare un buon canederlo al sugo!



I classici del Münchner Knödelei



Arrosto di maiale appena sfornato con crosta, canederlo di patate A1FG M e salsa alla birra scura A3FI

22,80 Euro

Funghi porcini, champignon, finferli e cardoncelli, accompagnati con Bio Bayern panna biologica G ed erbe di campo, serviti con canederli di pane A1CG M7

26,50 Euro

Gnocchi di zucca saltati con mele e verdure a radice, accompagnati da ricotta di anacardii H4I

22,50 Euro

6 „Nürnberger“ salsicce alla griglia C4 con crauti conditi con speck 14, senape piccante al rafano K e pane A1CG

19,50 Euro

Stufato di selvaggina con mirtilli rossi e insaporito con bacche di ginepro, servito con cavolo viola stufato con le mele GIM e fette di canederli di brezel A1A2CFG M14

29,80 Euro

Stinco di maiale alla tedesca su crauti con salsa alla birra A1 con canederli di pane A1CG M7e sugo d'arrosto A3FI

27,50 Euro

„Knödelgröstl“ di canederli di patate e pane A1CG M7con straccetti di manzo, uovo, cipollette e maggiorana fresca

19,80 Euro

Bergfex – il nostro classico della Wirtshaus in der Au (minimo 2 persone)

per Pers. 36,50 Euro

Un po' di tutto: un pezzo di arrosto di maiale appena sfornato con crosta, stinco di maiale arrostito con cavolo viola stufato con le mele GIM1, piccole salsicce di Norimberga alla griglia C4 su pancetta e crauti M14 servite con canederli di patate e pane A1CG M7 e la nostra gustosa Bio Bayern insalata di patate A1IK M

Gourmet

Bavarese



- Monaco-Burger** panino al sesamo fatto in casa ^{A1 A2 F G L} con straccetti di filetto grigliato al sangue, funghi porcini saltati, **Bio Bayern formaggio ai fiori di montagna** ^G, rucola e la nostra esclusiva maionese alla senape e miele ^{C I K}, servito con patatine fritte

29,00 Euro
- Guance di vitello** ^M, brasate al Barolo con purè di patate ^{A1 G} al tartufo e carote glassate

34,50 Euro
- Filetto di bue bavarese** ^G, marinato con sale marino e erbe selvatiche, con contorno di verdure di pomodoro e zucchine saltate ^{G I}, **Bio Bayern** patate al rosmarino, jus di scalogno al balsamico ^{1 5 F G I K} e burro al lime ^G

45,00 Euro

A pranzo

(dal lunedì al venerdì dalle 11.30 alle 14.00)



Aloisius
2 Weißwürste della macelleria Gassner con senape Händlmeier e fresca brezel ^{A1 A2 1 4}
8,90 Euro

Il menu del pranzo Knödelei

25,00 Euro

5 mini polpette di vitello ^{A1 A3 C F G I K} serviti con **Bio Bayern** insalata patate ^{A1 F K} con ravanelli e la nostra senape di semi di zucca fatta in casa



Proposte vegetariane:
Kässpatzn, di **Bio Bayern** Eierspätzle ^{A1 C F G}, arricchite con formaggio di montagna bio e panna ^G, servite con cipolle brasate e abbondante erba cipollina



Munich Cheesecake ^{A1 C F G},
con panna acida, mirtilli e crumble al burro ^{C F G 5 6}



È possibile ordinare insieme



- Brezel grande** ^{A1 A2 1 4}

7,50 Euro
- Brezel piccolo** ^{A1 A2 1 4}

2,90 Euro
- Panino** ^{A1 C G}

2,20 Euro
- Porzione di cavolo viola stufato con le mele o Porzione di crauti** ^{1 4}

5,20 Euro
- Porzione di Bio Bayern insalata di patate** ^{A1 C G K L M 1}

5,20 Euro
- Porzione di insalata di cavolo con speck** ^{1 3 4}

5,50 Euro
- Insalata di mista**

5,50 Euro

Dessert – qualcosa di rotondo

- Canederli di ricotta e prugne della nonna** ^{C G 1 4}
su salsa calda alla vaniglia bourbon ^{C F G 5 6}

14,50 Euro
- Canederlo di gelato** ^{C G H 1 H 2}
e composta di albicocche della valle del Wachau

15,80 Euro
- Rohrnudel** (dolce lievitato al forno) **alle amarene** ^{A1 C G},
servito con salsa alla vaniglia e Amaretto ^{A1 C G 5 6}

16,50 Euro
- Soufflé** ^{A1 C F G} **di cioccolato fondente**
con gelato di mele cotte al forno ^C

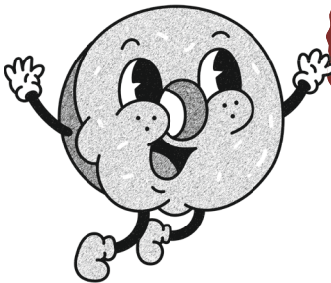
15,80 Euro
- L'originale: Kaiserschmarrn viennese** ^{A1 C G} **secondo la ricetta del 1907** 18,80 Euro
fresca di forno con purea di mele e pere arrostiti e mirtilli rossi selvatici

Il Knödelei – frittella dolce (minimo 2 persone) **per Pers. 27,80 Euro**
Gelato ^C artigianale di nostra produzione, Canederli di prugne fatti in casa ^{C G 1 4}, soufflé al cioccolato celeste ^{A1 C F G}, dolce a forma di ciambella al Toblerone ^{A C F G H 2}, canederlo di gelato ^{C G H 1 H 2} di albicocca della valle del Wachau, Munich Cheesecake ^{A1 C F G 5 6}, con mirtilli, Rohrnudelk alla amarene ^{A1 C G 5 6}, Kaiserschmarrn appena sfornata ^{A1 C G} con mirtilli rossi selvatici e purea di mele e pere, servita con abbondante salsa alla vaniglia ^{C F G, 5, 6} e ragù di frutti di bosco

Wirtshaus in der Au

Birra e canederli dal 1901

La qualità dei piatti offerti presso il nostro stand è garantita dal ristorante Wirtshaus in der Au, luogo di nascita del Knödelei di Monaco. Il quartiere commerciale di Lilienstraße 51, uno dei più belli di Monaco, vanta una tradizione di oltre 100 anni ed è diventato celebre non solo per i canederli più grandi della città, ma anche per le numerose varianti di canederli e altri piatti classici della cucina bavarese. Fedele al motto „Tradizionalmente bavarese, ma con un tocco in più“, il ristorante Wirtshaus in der Au intrattiene i suoi ospiti anche con numerosi eventi, come l'esclusivo corso di cucina sugli enormi canederli bavaresi.



Canederli per bambini
Per i nostri piccoli amici dei canederli abbiamo un menu supplementare per bambini.

Genuss Bayern
Ausgezeichnetes
Festzelt



„I nostri ingredienti con certificazione Bio Bayern sono evidenziati in blu.“

Bevande

Birre PAULANER



Maß <i>Oktoberfest Bier</i> A3	1,0 l	15,30 Euro
Maß <i>Münchner Hell Alkoholfrei</i> analcolica A3 (Birra con bassa densità)	1,0 l	15,30 Euro
Maß di Radler (Mix di birra e limonata) A3 4 14	1,0 l	15,30 Euro
<i>Hefe-Weißbier</i> NATURTRÜB A1 A3	0,5 l	9,20 Euro
<i>Hefe-Weißbier</i> ALKOHOLFREI analcolica A1A3 (Birra con bassa densità)	0,5 l	9,20 Euro

Bevande analcoliche

Acqua in bottiglia di Monaco	0,5 l	4,60 Euro
Acqua Adelholzener (frizzante naturale)	0,75 l	11,50 Euro
Apfelsaftschorle (Spritz di succo mele) da succo di mele non filtrato	0,5 l	6,10 Euro
PAULANER Spezi 4 5 10 14 (bevanda di cola e aranciata)	0,5 l	5,90 Euro
Limonata 4	0,5 l	5,80 Euro
Coca Cola 4 5 10 11	0,33 l	4,90 Euro
Coca Cola light 4 5 7 10 11	0,33 l	4,90 Euro
Bio-Orangenlimonata (aranciata biologica)	0,33 l	4,80 Euro
Apfelsaft (succo di mela)	0,2 l	3,90 Euro
Red Bull	0,25 l	6,50 Euro
(Energy 5, 10, 15 sugarfree 5,7, 10, 15, 17 White Edition 5, 10, 15)		
Aqua Monaco Organic Mixer (Tonic Water 16 1 6 Bitter Lemon 1 6)	0,23 l	6,10 Euro
Bio Kracherl albicocca-limone	0,23 l	4,80 Euro
Bio Kracherl lampone-rabarbaro	0,23 l	4,80 Euro

Sciampagna



Moët & Chandon M Brut Imperial	0,75 l	170,00 Euro
Moët & Chandon M Brut Imperial Magnum	1,5 l	360,00 Euro
Moët & Chandon M Ice Imperial	0,75 l	180,00 Euro
Moët & Chandon M Brut Imperial Rosé	0,75 l 1,5 l	185,00 Euro 375,00 Euro
Dom Pérignon Dom Pérignon M Brut Vintage Magnum/Doppelmagnum 1,5 l / 3 l	0,75 l	480,00 Euro su richieta
Ruinart Ruinart M Blanc de Blancs	0,75 l	225,00 Euro
Ruinart M Rosé Brut Rosé Magnum	0,75 l 1,5 l	225,00 Euro 460,00 Euro

Liquori in bottiglia con tappo avvitabile

secondo la tradizionale ricetta dei Münchner Knödelei

„Knödelbeere“ Liquore di lamponi selvatici	4 cl	15,50 Euro
„Marillknödel“ Distillato dall'albicocca Passeier	4 cl	15,50 Euro
„Knödelwasser“ Distillato dalla pera William	4 cl	15,50 Euro
„Knödelnuss“ Spirito di nocciola tostata	4 cl	15,50 Euro
Knödeliger Erdbeer-Limes Liquore di fragole di campo	4 cl	15,50 Euro
Schnapserl Espresso Martini/Solero Shot	4 cl	9,50 Euro
Bottiglia Espresso Martini/Solero 12 Shots della bottiglia con tappo a leva	0,5 l	105,00 Euro
Bottiglia Willy speciale (Schnaps di perre)	0,5 l	105,00 Euro

Sprizz e Prosecco

Kini Royal M – il classico in stile Knödelei Prosecco & Creme de Cassis con frutti di bosco	0,2 l	15,80 Euro
„Lilly Sprizz“ M Lillet blanco infuso con Prosecco e soda, raffinato con limonata di Wildberry	0,2 l	15,80 Euro
Knödelini M Bellini a base di Passionfruit Martini, completato con Prosecco e guarnito con menta	0,2 l	15,80 Euro
„Limoncello Sprizz“ M Limoncello siciliana con prosecco e soda	0,2 l	15,80 Euro
Sprizz analcolico M Martini Vibrante analcolico allungato con soda, guarnito con uno spicchio d'arancia	0,2 l	14,50 Euro
Prosecco Frizzante M12 con ghiaccio Martini Frizzante Semiseccop Piemonte Italia	0,2 l	13,50 Euro
Bottiglia di Serena Prosecco Prosecco DOC Treviso Italia	0,75 l	85,00 Euro

Vini



Vino bianco		
Valentin Burgunder M Vino di qualità Pinot grigio, Vigneto Geisser, Pfalz	0,2 l 0,75 l	11,50 Euro 43,00 Euro
„Big Bottle“	1,5 l	88,00 Euro
Grüner Veltliner M Vino estivo Federspiel Terrassen Vigneto Domaine, Wachau, Österreich	0,2 l 0,75 l	12,80 Euro 48,00 Euro
Chardonnay Burgum Novum M Vigneto Castelfeder, Kurtinig, Alto Adige	0,2 l 0,75 l	14,50 Euro 54,00 Euro
Attems Sauvignon Blanc M Vigneto Attems, Friaul, Italia	0,75 l	59,00 Euro
Weinschorle M (Chardonnay di vigneto Serena, Treviso, Italia con acqua minerale gassata) in bocciale	0,5 l	15,00 Euro
Rosé		
Frescobaldi Alie Rosé M Vigneto Tenuta Ammiraglia, Toscana, Italia	0,2 l	12,50 Euro
Whispering Angel M Vigneto Château d'Esclans, Côtes de Provence	0,75 l 1,5 l 3,0 l	74,00 Euro 135,00 Euro 280,00 Euro
Vino rosso		
Valentin Cuvée M Vino di qualità Cuvée, Vigneto Geisser, Pfalz	0,75 l	49,00 Euro
„Big Bottle“	1,5 l	95,00 Euro
Frescobaldi Castel Giocondo Brunello du Montalcino DOCG M Vigneto Tenuta Castel Giocondo, Toscana, Italia	0,75 l	119,00 Euro

Additivi: 4 = fosfato, 5 = colorante, 7= dolcificante, 10 = contiene caffeina, 11 = colorante beta-carotene, 14 = acido ascorbico, 15 = Taurina, 16 contiene chinino 17 = contiene una fonte di fenilalanina 18 = con antiossidanti

Allergeni: M = anidride solforosa e solfato, A1= frumento, A3 = orzo „Nostro Bavarese Sigillo-organico-ingredienti sono segnato blu.“