



salute

buon appetito

Zuppe di canederli



Brodo di manzo saporito ^I con canederli di fegato ^{A1, C, G}, tuberì e molta erba cipollina
Zuppa cremosa al tartufo a base di **patate biologiche** ^{G, I, M} con panna acida

10,90 Euro
13,80 Euro

Antipasti



„Dreierlei vom Kas“ Tagliere di formaggio da spuntino fatto in casa ^{G, M}, obatzda appena preparata ^G, e Erdäpfelkas (formaggio di patate) ^{G, I} serviti con cipollotti e **involtini di patate biologiche** ^{A1, G}



19,50 Euro



Isar Caesar Insalata ^{S, C, D, F, G, K}
con crostini al formaggio ^{A1} e Parmigiano tagliato finemente ¹,
con fette di prosciutto San Daniele ⁴ e Grissini ^{E, G}

21,50 Euro
26,80 Euro

„Stenz von der Au“ La torre culinaria di antipasti (minimo 2 persone)
Fette sottilissime di prosciutto San Daniele ⁴, Parmigiano Reggiano ^G, spiedini di antipasti, insalata di tre tipi di quinoa ^{A1, M} con peperoni ed erbe aromatiche, in crema di cocco e curry, insalata di funghi di bosco con marinata all'erba cipollina ² bastoncini di salame milanese ^M, **brie biologico** al latte di fieno ^G, con senape ai fichi, mousse di formaggio fresco ^{A2, A3, G, K, 5} arricchita con erbe aromatiche, hummus naturale con ceci ^{A1, C, F, G, K}, sesamo e cumino, accompagnati da mini bastoncini di cereali appena sfornati ^{A1, A2, G}, panini di segale e panini alle noci ^{A1, A2, G, H, 3}

a Pers. 32,50 Euro

„Luis Trenker Brotzeitbrett!“
Fette di speck altoatesino ^{F, I}, 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 ^{A1, G, I, M}, **Bio Bayern formaggio di montagna** ^G, polpettine di vitello pregiato ^{A1, A3, C, F, G, H, 2} con maggiorana, senape fatta in casa ^{F, K}, mini peperoni, pomodori ciliegini maturati al sole e **Bio Bayern burro salato** ^M

27,00 Euro



„Cordula Grün Brotzeitbrett!“
Formaggio cremoso Andechs di montagne ^G, senape di fico, verdure di mercato marinate ^{A1, I}, **Bio Bayern burro** ^M, natural hummus ^{A1, C, F, G, K}, tartare vegetariana ^{F, H1} con melanzane e carciofi, insalata di lenticchie con carote, formaggio fresco alle erbe ^G, pane di malto ^{A1, 4, C, G, I, L, N} con crema spalmabile di mango al curry ^{A1, C, G, I, K, L} e tante verdure

23,50 Euro

Solo Canederli



Canederli di spinaci ^{A1, C, F, G, M, 7} su salsa di pomodoro ciliegia ^{F, G}, con poco pesto di basilico ^G

20,50 Euro



Canederli al **formaggio di montagna bio** ^{A1, C, F, G, M, 7} su spinaci freschi in foglia con salsa ^G

20,80 Euro



Canederli di barbabietola ^{A1, C, F, G, M, 7} su crema di mele e sedano ^I con panna acida al rafano ^G

20,80 Euro



„Tris di canederli“ Canederli di spinaci ^{A1, C, F, G, M, 7} su salsa di pomodoro ciliegia ^{F, G}, canederli di formaggio ^{A1, C, F, G, M, 7} su spinaci freschi in foglia e canederli di barbabietola ^{A1, C, F, G, M, 7} su crema di mele e sedano ^I

25,50 Euro



I nostri canederli speciali Knödelei 2026

Canederli Halali ^{A1, C, F, G, M, 7} preparati con spalla di cervo della Bassa Baviera, arricchiti con mirtilli rossi selvatici, su purea di zucca moscata in salsa agrodolce ^M, accompagnati da salsa al vino Porto ^{F, I, M}

24,50 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 ^{A1, F, G, M} e salsa alla birra scura ^{A3, F, I}

24,50 Euro

Funghi alla panna con canederli di pane

27,80 Euro

Funghi porcini, finferli, prataioli e cardoncelli serviti con i nostri canederli di pane, arricchiti con **Bio Bayern panna biologica** ^G ed erbe di campo ^{A1, C, G, M, 7}

Schlutzkrapfen ripieni di carote e senape ^{A1, H4, K, 2, M} accompagnati da ortaggi a radice e ricotta di anacardi ^{H4}

23,80 Euro

6 „Nürnberger“ salsicce alla griglia ^{C, 4} con crauti conditi con speck ^{1, 4}, senape piccante al rafano ^K e pane ^{A1, C, G}

19,90 Euro

Stufato di selvaggina con mirtilli rossi e insaporito con bacche di ginepro, servito con cavolo viola stufato con le mele ^{G, I, M} e fette di canederli di brezel ^{A1, A2, C, F, G, M, 1, 4}

31,50 Euro

Stinco di maiale alla monacense su crauti con salsa alla birra ^{A1} con canederli di pane ^{A1, C, G, M, 7}, e sugo d'arrosto ^{A3, F, I}

28,50 Euro

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

a Pers. 38,80 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 ^{G, I, M, 1}, piccole salsicce di Norimberga alla griglia ^{C, 4} su pancetta e crauti ^{M, 1, 4} servite con canederli di patate e pane ^{A1, C, G, M, 7} e la nostra gustosa **insalata di patate bio** ^{A1, I, K, M}

Gourmet Bavarese

Monaco-Burger panino al sesamo fatto in casa ^{A1, A2, F, G, L} con succulenta carne di manzo arrosto, funghi prataioli saltati in padella, **formaggio biologico ai fiori di montagna** ^G, rucola e la nostra esclusiva maionese alla senape e miele al tartufo ^K, servito con **Bio Bayern patatine fritte** ^G **29,80 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 ^{I, 5, F, G, I, K} e burro al lime ^G **47,50 Euro**

Guance di vitello ^M, brasate al Barolo con purè di patate ^{A1, G} al tartufo e carote glassate ^G **35,50 Euro**

A pranzo (dal lunedì al venerdì dalle 11.00 alle 14.00) il nostro piatto del giorno

5 mini polpette di vitello ^{A1, A3, C, F, G, I, K} serviti con **insalata patate bio** ^{A1, F, K} con ravanelli e la nostra senape di semi di zucca fatta in casa **18,90 Euro**



Il menu del pranzo Knödelei in due portate 25,00 Euro

Involtini di manzo stufati secondo la ricetta della nonna ^{G, K, M, 1, 5, 7} con purè di patate ^G e ortaggi a radice glassati ^{G, I}

Naturalmente c'è un'alternativa vegetariana:
Kasspatzn di Bio Bayern Eierspätzle ^{A1, C, F, G}, con **Bio Bayern formaggio di montagna** arricchiti con **Bio Bayern panna** ^G accompagnati da cipolle stufate e abbondante erba cipollina

Strudel alla panna fatto in casa ^{A1, C, G}, con salsa al cioccolato e liquore all'uovo ^{C, F, G, 5, 6}

È possibile ordinare insieme

- | | |
|--|------------------|
| Brezel grande ^{A1, A2, 1, 4} | 8,50 Euro |
| Brezel piccolo ^{A1, A2, 1, 4} | 3,50 Euro |
| Panino ^{A1, C, G} | 3,50 Euro |
| Porzione di cavolo viola stufato con le mele o Porzione di crauti ^{1, 4} | 6,50 Euro |
| Porzione di insalata di patate bio ^{A1, C, G, K, L, M, 1} con ravanelli | 6,50 Euro |
| Porzione di insalata di cavolo con speck ^{1, 3, 4} | 6,50 Euro |
| Insalata di mista | 6,50 Euro |



Dessert – qualcosa di rotondo

Canederli di ricotta della nonna ^{C, G, 1, 4} su composta di prugne ⁷ e salsa alla vaniglia Bourbon ^{C, F, G, 5, 6} **15,50 Euro**

Canederlo di gelato ^{C, G, H1 H2} e composta di albicocche della valle del Wachau **16,00 Euro**

Soufflé ^{A1, C, F, G} **di cioccolato fondente** con gelato al ribes nero ^C **16,50 Euro**

L'originale: Kaiserschmarrn viennese ^{A1, C, G} **secondo la ricetta del 1907** fresca di forno con composta di mele e pere e mirtilli rossi selvatici **21,00 Euro**

Il Knödelei – frittella dolce (minimo 2 persone) **a Pers. 29,90 Euro**
Gelato ^{C, G} artigianale di nostra produzione, Canederli di ricotta fatti in casa ^{C, G, 1, 4} su composta di prugne ⁷, soufflé al cioccolato celeste ^{A1, C, F, G}, dolce a forma di ciambella al Toblerone ^{A1, C, F, G, H2}, canederlo di gelato ^{C, G, H1, H2} di albicocca della valle del Wachau, Strudel alla panna ^{A1, C, G}, Kaiserschmarrn appena sfornata ^{A1, C, G} con mirtilli rossi selvatici e composta di mele e pere, accompagnato da 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.

Bevande

Birre PAULANER

Maß <i>Oktobefest Bier</i> A3	1,0 l	15,70 Euro
Maß <i>Münchner Hell Alkoholfrei</i> analcolica A3 (Birra con bassa densità)	1,0 l	15,70 Euro
Maß di Radler (Mix di birra e limonata) A3 4 14	1,0 l	15,70 Euro
<i>Hefe-Weißbier</i> NATURTRÜB A1 A3	0,5 l	9,50 Euro
<i>Hefe-Weißbier</i> ALKOHOLFREI analcolica A1A3 (Birra con bassa densità)	0,5 l	9,50 Euro

Bevande analcoliche

Acqua in bottiglia di Monaco	0,5 l	4,90 Euro
Acqua Adelholzener (frizzante naturale)	0,75 l	11,90 Euro
PAULANER Spezi 4 5 10 14 (cola e aranciata)	0,5 l	6,10 Euro
PAULANER Cola 4, 5, 10, 11	0,33 l	5,80 Euro
PAULANER Orange 11, 14, 18, 19, 20	0,33 l	6,10 Euro
Apfelsaftschorle (Spritz di succo mele nonfiltrato)	0,5 l	6,30 Euro
Limonata 4	0,5 l	5,90 Euro
Red Bull	0,25 l	6,80 Euro
(Energy Drink 5, 10, 15 Zero 5, 7, 10, 15, 17 White Edition 5, 10, 15)		
Schweppes (Tonic Water 16 Bitter Lemon 16)	0,2 l	6,20 Euro
Bio-Orangenlimonade	0,33 l	4,30 Euro
Bio Kracherl albicocca-limone	0,33 l	4,90 Euro
Bio Kracherl lampone-rabarbaro	0,33 l	4,90 Euro

Champagne



La Cuvée M 0,75 l 170,00 Euro



Brut Impérial M 0,75 l 175,00 Euro
Ice Impérial M 0,75 l 185,00 Euro
Impérial Rosé M 0,75 l 190,00 Euro

Ruinart

Blanc de Blancs M 0,75 l 235,00 Euro
Rosé M 0,75 l 235,00 Euro
Rosé Magnum M 1,50 l 475,00 Euro



Brut Vintage M 0,75 l 490,00 Euro

Champagne, vini e liquori speciali li trovate nel nostro
menu speciale!

Sprizz und Prosecco



St-Germain Sprizz M	0,2 l	16,50 Euro
St-Germain Liquore ai fiori di sambuco & Martini Frizzante		
Kini Royal M	0,2 l	16,50 Euro
il Classico da Stile anni ,80 alla „Knödelei“ Martini Frizzante & Crème de Cassis con frutti di bosco		
Lilly Sprizz M, 5, 18	0,2 l	16,50 Euro
Lillet blanc & Wildberry Schweppes		
Limoncello Sprizz M	0,2 l	16,50 Euro
Ramazzotti Limoncello & Martini Frizzante		
Sprizz ohne Schwips M	0,2 l	16,50 Euro
Martini Vibrante (analcolica) spruzzato con soda, guarnito con una fetta d'arancia		
Prosecco Frizzante M con ghiacci	0,2 l	14,50 Euro
Martini Frizzante Semisecco, Piemonte, Italia		
Bottiglia Martini Prosecco M	0,75 l	85,00 Euro
Spumante DOC, Piemonte, Italib		

Vini



bianchi

Knödeliger Grauburgunder M	0,2 l	12,50 Euro
Azienda vinicola Karl Pfaffmann Walsheim, Pfalz, Germania		0,75 l 48,00 Euro
Knödeliger Grauburgunder „Bottiglia Grande“	1,5 l	95,00 Euro
Grüner Veltliner M	0,2 l	13,50 Euro
Federspiel Terrassen	0,75 l	51,00 Euro
Domäne Wachau, Austria	1,5 l	99,00 Euro
Cantina Terlan Chardonnay M	0,2 l	14,50 Euro
Kellerei Terlan, Alto Adige, Italia	0,75 l	55,00 Euro
Cà Maiol Lugana Prestige M	0,75 l	63,00 Euro
Azienda vinicola Cà Maiol, Lombardia, Italia		
Vin bianco con acqua frizzante allo Steinkrügerl M	0,5 l	15,80 Euro
Chardonnay dalla Azienda vinicola Serena, Treviso, Italia		

rosati

Hampton Water M	0,2 l	14,50 Euro
Azienda vinicola Gerard Bertrand Languedoc-Rousillon, Francia		0,75 l 69,00 Euro
Whispering Angel M	1,5 l	139,00 Euro
Azienda vinicola Château d'Esclans, Côtes de Provence, Francia		0,75 l 78,00 Euro
	3,0 l	155,00 Euro
		295,00 Euro

rossi

Chapeau Merlot M	0,75 l	49,00 Euro
Azienda vinicola Karl Pfaffmann Walsheim, Pfalz, Germania		
Il Bruciato Guado al Tasso DOC Cuvée M	0,75 l	119,00 Euro
Azienda vinicola Antinori, Toscana, Italia		

Liquori pregiati in Bottiglietta formato mini

„Knödelbeere“	4 cl	15,90 Euro
Liquore al lampone selvatico		
„Marillknödel“ Liquore all'albicocca	4 cl	15,90 Euro
„Knödelwasser“	4 cl	15,90 Euro
Liquore a base di pere Williams		
„Knödelnuss“	4 cl	15,90 Euro
Liquore alla nocciola		

„Knödeliger Erdbeer-Limes“	4 cl	15,90 Euro
Liquore alle fragole coltivate in pieno campo		
Espresso Martini/Solero Shot	4 cl	10,50 Euro
Bottiglia di Espresso Martini/Solero 12 bicchierini dalla bottiglia con il beccuccio	0,5 l	115,00 Euro
Jägermeister	0,02 l	6,80 Euro
Slivovitz Acquavite di prugne Distilleria Badel	0,02 l	6,80 Euro