



Ein Gruß aus der Küche

Knödelgerichte sind unsere ganze Leidenschaft – traditionell von unseren Köchen zubereitet mit dem besonderen Pfiff. Deshalb freuen wir uns, Euch seit dem Jahr 2002 auf dem Münchner Oktoberfest variantenreiche Knödelgerichte servieren zu dürfen – ob als Suppe, Vorspeise, Hauptgericht oder Nachspeise.

In diesem Jahr blasen wir für unseren Wiesn-Spezialknödel ins Jagdhorn: Der **Halali-Knödel von der niederbayrischen Hirschschulter** ist mit Wildpreiselbeeren verfeinert und wird auf einem süß-sauren Muskatkürbisgemüse mit Portweinsauce serviert.

Jede unserer Kreationen ist mit Herz erdacht und handgemacht, denn Eines haben alle unsere Knödelgerichte gemeinsam: Sie entspringen der Pflege bayrischen Brauchtums, wurden an nachhaltige, gesunde Essgewohnheiten angepasst und sind Ausdruck unserer Liebe für regionale und schmackhafte Zutaten.

Wir wünschen Euch auch in diesem Jahr einen guten Appetit, Prost und viel Spaß auf der Wiesn!

Eure
Münchner
Knödelei

Glück is –
a guada Knödel
mit Soß!



Prost Mahlzeit

Knödelige Suppen



Kräftige Rindfleischbrühe mit Leberknödel ^{A1CG}, dazu Wurzelgemüse ^I **10,90 Euro**



Getrübte Rahmsuppe von der **Bio-Kartoffel** ^{GIM} mit Schmand **13,80 Euro**

Vorspeisen zum Knödeln



„Dreierlei vom Kas“ **19,50 Euro**

Hausgemachter Brotzeitkas ^{G, M}, frisch anatzder Obatzder ^G und Erdäpfelkas ^{G, I}, dazu Lauchzwiebeln und **Bio Kartoffelweckerl** ^{A1, G}



Isar Caesar Salat ^{S, C, D, F, G, K} mit Käsecroutons ^{A1} und dünn gehobeltem Parmesan ¹ **21,50 Euro**
mit Scheiben vom San Daniele Schinken ⁴ **26,80 Euro**

„Stenz von der Au“ Der kulinarische Vorspeisenturm (ab 2 Personen) **pro Pers. 32,50 Euro**

Hauchdünn geschnittene Scheiben vom San Daniele Schinken ⁴, Parmesan Reggiano ^G, Antipasti-Spieße, Salat von dreierlei Quinoa ^{A1, M} mit Paprika und Kräutern, Gambas mit Cranberries und Haselnüssen ^{H2} in Kokos-Currycreme, Waldpilzsalat mit Schnittlauchmarinade ², Mailänder Salamistangerl ^M, **Bio Heumilch-Brie** ^G mit Feigensenf, Frischkäsemousse ^{A2, A3, G, K, 5} mit Kräutern verfeinert, Hummus natur mit Kichererbsen ^{A1, C, F, G, K}, Sesam und Kreuzkümmel, dazu ofenfrische Mini-Kornstangerl ^{A1, A2, G}, Roggenbrötchen und Walnussweckerl ^{A1, A2, G, H3}

„Luis Trenker Brotzeitbrettl“ **27,00 Euro**

Scheiben vom Südtiroler Schinkenspeck ^{F, I}, Tomaten-Basilikumfrischkäse ^G, angemachter Meerrettich, Meraner Kräuter-Kaminwürsten, knackige Radieserl, Eiszapfen frisch vom Markt, Gemüseallerlei gefüllt mit Frischkäse ^{A1, G, I, M}, **Bio Bayern Bergblütenkäse** ^G, feine Kalbfleischpflanzerl mit Majoran ^{A1, A3, C, F, G, H2}, hausgemachtem Kerndlsenf ^{F, K}, Mini Paprika, sonnengereifte Kirschtomaten und **Bio Bayern Butter** ^M mit Meersalzflöcken



„Cordula Grün Brotzeitbrettl“ – vegetarisch – **23,50 Euro**

Andechser Rahm- und Bergkäse ^G, Feigensenf, mariniertes Marktgemüse ^{A1, I}, **Bio Bayern Butter** in Schnittlauch gewälzt ^G, Hummus natur ^{A1, C, F, G, K}, Veggie Tatar ^{F, H1} mit Aubergine und Artischocke, Bulgursalat mit Gurke, Kräuterfrischkäse ^G, Malzbrot ^{A1, 4, C, G, I, L, N} mit Curry-Mango-Aufstrich ^{A1, C, G, I, K, L} und viel Grün



Es werden auch Zutaten und Erzeugnisse in Bio bzw. Bayerischer Bio-Siegel Qualität verwendet. Diese entnehmen Sie bitte unserer Speisekarte.

**AKTION
ZUKUNFT +**

Klimaschutz in der Region:
Seit 2024 berechnet die Münchner Knödelei ihre CO₂-Emissionen und unterstützt die Projekte der Aktion Zukunft+.

www.aktion-zukunft-plus.de

Der Knödelschütz

1967 war er der weltweit berühmteste Münchner: Helmut Winter, der Knödelschütz von Pasing. Den Werbegrafiker störten die Starfighter aus Fürstenfeldbruck, die auf dem Flug über sein Atelier die Schallmauer durchbrachen. Er ließ eine Wurfscleuder bauen, um mit echten bayrischen 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 hat jetzt ihre Heimat im Wirtshaus in der Au.



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

Knödel, Knödel, Knödel



Spinatknödel A1, C, F, G, M, 7 20,50 Euro
auf würziger Tomatensoße F, G, obendrauf ein bisserl Basilikumpesto G



Kasknödel vom Andechser Bio Bergkäse A1, C, F, G, M, 7 20,80 Euro
auf frischem Blattspinat mit Parmesanschmelze G



Rote Beetknödel A1, C, F, G, M, 7 20,80 Euro
auf rahmigem Apfel-Selleriegemüse I mit Meerrettichschmand G



„Knödel-Dreier-Looping“ 25,50 Euro
Spinatknödel A1, C, F, G, M, 7 auf würziger Tomatensoße 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



Unser Knödelei Spezialknödel 2026

Halali-Knödel A1, C, F, G, M, 7 von der niederbayrischen Hirschschulter, 24,50 Euro
verfeinert mit Wildpreiselbeeren,
auf süß-saurem Muskatkürbisgemüse M,
dazu Portweinsoße F, I, M

Münchner Knödelei Klassiker

Ofenfrischer Schweinebraten 24,50 Euro
mit Kruste, Kartoffelknödel A1, F, G, M und Dunkelbiersoße A3, F, I

Rahmschwammerl mit Semmelknödel 27,80 Euro
Steinpilze, Egerlinge, Pfifferlinge und Kräuterseitlinge serviert mit unseren Semmelknödeln, abgerundet mit **Bio Bayern Rahm** G und Wiesenkräutern A1, C, G, M, 7



Schlutzkrapfen mit Karotten-Senfgemüse gefüllt A1, H4, K, 2, M, 23,80 Euro
dazu Wurzelgemüse und Cashewkern-Ricotta H4

6 Stück Rostbratwürstl C, 4 vom Metzger Gassner 19,90 Euro
mit Speck-Sauerkraut 1, 4, 5, 11, scharfem Meerrettichsenf und Brotweckerl A1, C, G

Tegernseer Wildragout mit Preiselbeeren und Wacholder verfeinert, 31,50 Euro
dazu Apfel-Blaukraut G, I, M, 7 und unsere Breznknödel A1, A2, C, F, G, M, 1, 4

Münchner Schweinshaxe 28,50 Euro
auf abgeschmolzenem Weißbierkraut A1 mit Semmelknödel A1, C, G, M, 7 und Bratensaft A3, F, I

Bergfex – unser Klassiker im Wirtshaus in der Au (ab 2 Personen) pro Pers. 38,80 Euro
Das Beste von Allem: 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 1, 4, 5, 11, dazu Kartoffel- und Semmelknödel A1, C, G, M, 7, sowie unseren gschmackigen **Bio Kartoffelsalat** A1, I, K, M mit Radieserl

Das könnt's dazu bestellen

Große Wiesnbrezn A1, A2, 1, 4 8,50 Euro
Kleine Wiesnbrezn A1, A2, 1, 4 3,50 Euro
Brotweckerl A1, C, G 3,50 Euro
Portion Apfel-Blaukraut G, I, M, 7 oder **Sauerkraut** 1, 4 6,50 Euro
Portion Bio Kartoffelsalat A1, C, G, K, L, M, 1 mit Radieserl 6,50 Euro
Portion Speck-Krautsalat 1, 3, 4 6,50 Euro
Gemischter Beilagensalat 6,50 Euro



Für Informationen über die deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Zusatzstoffe: 1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Phosphat, 5 = Farbstoff, 6 = Süßstoff, 7 = Citronensäure/Säuerungsmittel, 10 = koffeinhaltig, 11 = Farbstoff Beta-Carotin, 14 = Ascorbinsäure

Gourmet

Bavarese

- Monaco-Burger

Sesam Bun ^{A1, A2, F, G, L} mit saftig gebratenem Rindfleisch, angeschwenkten Egerlingen, **Bio Bayern Bergblütenkäse** ^G, Rucola und unserer einzigartigen Trüffel-Mayonnaise ^K, dazu frittierte **Bio Bayern Kartoffelstäbchen**

29,80 Euro

Bayrisches Ochsenfilet ^G, mit Meersalz und Wildkräutern mariniert, dazu angeschwenktes Tomaten-Zucchini Gemüse ^{G, I}, **Bio Bayern Kartoffeln** mit Rosmarin, Schalotten-Balsamicojus ^{1, 5, F, G, I, K} und Limettenbutter ^G



47,50 Euro

In Barolo geschmorte Kalbsbackerl ^M mit getrüffeltem Kartoffelpüree ^{A1, G}, dazu glasierte Karotten ^G

35,50 Euro
-
- Mittagsläuten

(Mo – Fr von 11.00 – 14.00Uhr)

Unser Tagesgericht
-
- 5 Stück kleine Kalbfleischpflanzerl, ^{A1, A3, C, F, G, I, K}
dazu **Bio Kartoffelsalat** ^{A1, F, K} mit Radieserl und unseren hausgemachten Kerndlsenf 18,90 Euro
-
- Das Knödelei Mittagsmenü in 2 Gängen
- Geschmorte Rinderroulade nach Großmutter's Rezept ^{G, K, M, 1, 5, 7} 25,00 Euro
mit Kartoffelpüree ^G und glasiertem Wurzelgemüse ^{G, I}
- Natürlich gibt's eine vegetarische Alternative:
-
- Kasspatzn aus **Bio Bayern Spätzle** ^{A1, C, F, G} mit würzigem **Bio Bayern Bergkäse** mit **Bio Bayern Rahm** ^G verfeinert, dazu Schmorzwiebeln & viel Schnittlauch
-
- Hausgemachter Millirahmstrudel ^{A1, C, G} mit Schoko-Eierlikörsoße ^{C, F, G, 5, 6}
- 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 bayrischen Küche bekannt. Für Veranstaltungen ist bei Gästen der Valentinsaal beliebt. Getreu dem Motto „Traditionell bayrisch – aber mit Pfiff“ unterhält das Wirtshaus in der Au seine Gäste auch mit zahlreichen Veranstaltungen wie dem einzigartigen Königlich-Bayrischen-Knödelkochkurs. www.wirtshausinderau.de
-
-
-
- Nachspeisen – a runde Sach`
- Omas Topfenknödel ^{C, G, 1, 4} auf Zwetschgenröster ⁷ und Bourbon-Vanillesoße ^{C, F, G, 5, 6}

15,50 Euro

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

16,00 Euro

Soufflé ^{A1, C, F, G} von der Zartbitterschokolade mit schwarzem Johannisbeer-Eis ^G

16,50 Euro

Das Original: Wiener Kaiserschmarrn ^{A1, C, G} nach dem Rezept von 1907

frisch aus dem Ofen mit Apfel-Birnenkompott und Wildpreiselbeeren

21,00 Euro

Das Knödelei-Dessertpfanderl (ab 2 Personen)

pro Pers. 29,90 Euro

Eis ^{C, G} von unserer Eismanufaktur, hausgemachte Topfenknödel auf Zwetschgenröster ^{C, G, 1, 4, 7}, himmlisches Schokoladen-Soufflé ^{A1, C, F, G}, Toblerone-Guglhupf ^{A1, C, F, G, H2}, geeister Knödel ^{C, G, H1, H2} von der Wachauer Marille, Millirahmstrudel, ofenfrischer Kaiserschmarrn ^{A1, C, G} mit Wildpreiselbeeren und Apfel-Birnenröster, 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.

Allergene: A1 = Weizen, A2 = Roggen, A3 = Gerste, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch, H1 = Mandeln, H2 = Haselnüsse, H3 = Walnuss, H4 = Cashew, H5 = Pistazie, I = Sellerie, K = Senf, L = Sesam, M = Schwefeldioxid & Sulfite, N = Lupinen, O = Weichtiere

Alle Preise sind Endpreise
(inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer)

Genuss Bayern
Ausgezeichnetes
Festzelt



www.biosiegel.bayern



www.gq-bayern.de

Die Münchner Knödelei
und Paulaner –
seit 2002 eine knödelrunde
Zusammenarbeit



PAULANER



Unsere Luis Bar:
der beliebte Feierabend-
Treff mit dem allerbesten
Blick auf das Riesenrad



Münchner Knödelei
auf Instagram



English menu online



Menu Italiano online

Biere von PAULANER

Maß <i>Oktoberfest Bier</i> A3	1,0 l	15,70 Euro
Maß <i>Münchner Hell Alkoholfrei</i> A3 (Bier mit niedrigem Stammwürzegehalt)	1,0 l	15,70 Euro
Radlermaß 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 A1, A3 (Bier mit niedrigem Stammwürzegehalt)	0,5 l	9,50 Euro

Alkoholfreie Getränke

Münchner Tafelwasser	0,5 l	4,90 Euro
Adelholzener Wasser (spritzig naturell)	0,75 l	11,90 Euro
PAULANER Spezi 4, 5, 10, 14	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 aus naturtrübem Apfelsaft	0,5 l	6,30 Euro
Zitronenlimonade 4	0,5 l	5,90 Euro
Red Bull (Energy Drink 5, 10, 15 Zero 5, 7, 10, 15, 17 White Edition 5, 10, 15)	0,25 l	6,80 Euro
Schweppes (Tonic Water 16 Bitter Lemon 16)	0,2 l	6,20 Euro
Bio-Orangenlimonade	0,33 l	4,30 Euro
Bio Kracherl Marille-Zitrone	0,33 l	4,90 Euro
Bio Kracherl Himbeer-Rhabarber	0,33 l	4,90 Euro

Champagner



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
----------------	--------	-------------

Besondere Champagner, Weine und Spirituosen
findet Ihr auf unserer Spezialkarte!

Edelspirituosen in der Mini-Maßkrugflasche nach altbewährtem Knödelei-Rezept

„Knödelbeere“ Spirituose von der Waldhimbeere	4 cl	15,90 Euro
„Marillknödel“ Spirituose von der Marille	4 cl	15,90 Euro
„Knödelwasser“ Spirituose von der Williamsbirne	4 cl	15,90 Euro
„Knödelnuss“ Spirituose von der Haselnuss	4 cl	15,90 Euro

Sprizz und Prosecco



St-Germain Sprizz M	0,2 l	16,50 Euro
St-Germain Holunderblütenlikör & Martini Frizzante		
Kini Royal M – der Klassiker der 80er im Knödelei-Stil	0,2 l	16,50 Euro
Martini Frizzante & Crème de Cassis, mit Waldbeeren		
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 (alkoholfrei) aufgespritzt mit Soda, garniert mit Orangenspalte		
Prosecco Frizzante M auf Eis	0,2 l	14,50 Euro
Martini Frizzante Semisecco, Piemont, Italien		
Flasche Martini Prosecco M	0,75 l	85,00 Euro
Spumante DOC, Piemont, Italien		

Weine



Weißweine

Knödeliger Grauburgunder M	0,2 l	12,50 Euro
Weingut Karl Pfaffmann Walsheim, Pfalz	0,75 l	48,00 Euro
Knödeliger Grauburgunder „Big Bottle“	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, Österreich	1,5 l	99,00 Euro
Cantina Terlan Chardonnay M	0,2 l	14,50 Euro
Kellerei Terlan, Südtirol, Italien	0,75 l	55,00 Euro
Cà Maiol Lugana Prestige M	0,75 l	63,00 Euro
Weingut Cà Maiol, Lombardei, Italien		
Weißweinschorle im Steinkrügerl M	0,5 l	15,80 Euro
Chardonnay vom Weingut Serena, Treviso, Italien		

Roséweine

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

Rotweine

Chapeau Merlot M	0,75 l	49,00 Euro
Weingut Karl Pfaffmann Walsheim, Pfalz		
Il Bruciato Guado al Tasso DOC Cuvée M	0,75 l	119,00 Euro
Weingut Antinori, Toskana, Italien		