



prost

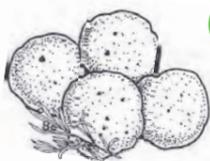
mahlzeit

Ein Gruß aus der Küche

Knödel sind die besten Botschafter bayerischer Lebensfreude – und für uns in der Münchner Knödelei die große Leidenschaft. Wir freuen uns, Euch auch heuer – 25 Jahre nach der Gründung der Knödelei und 20 Jahre nachdem wir mit unserem Wiesenzelt zum ersten Mal auf dem Oktoberfest waren – mit unseren Küchenkreationen begeistern zu dürfen.

Lasst Euch überraschen, wie variantenreich Knödelgerichte sein können – ob als Suppe, Vorspeise, Hauptgericht oder Nachspeise. So haben wir uns für den diesjährigen Spezialknödel von der Küche Neapels inspirieren lassen: Der Neapolitanische Pizzaknödel a la nonna vereint italienische und bayerische Kochkunst zu einem Kulturen übergreifenden Genuss. Er ist wie jeder unserer Knödel 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!

2002 bis 2022
Münchner Knödelei
auf der Wiesn



Knödelige Suppen



Kräftige Rindfleischbrühe (I) mit Leberknödel (A1, C, G), Wurzelgemüse und viel Schnittlauch **8,50 Euro**
Rahmige, getrüffelte Suppen (G) von der Andechser Biokartoffel (I) **9,80 Euro**



Vorspeisen zum Knödeln

„Dreierlei vom Kas“ **16,50 Euro**
 Hausgemachter Brotzeitkas (G, M), frisch anatzder Obatzder (G) und Erdäpfelkas (G, I), dazu Lauchzwiebeln und Bio-Kartoffelweckerl (A1, G)

„Original Knödelei Tatar“ vom bayerischen Weideochsen (C, 1) **23,90 Euro**
 mit Dijonsenf Mayonnaise (A1, K) und ofenfrischem Ciabatta (A1)

„Isar-Caesar Salat“ (C, D, F, G, 1) **20,50 Euro**
 mit Rosmarin-Breznchips (A1) und dünn gehobeltem Parmesan (G), dazu Scheiben vom San Daniele Schinken (4)



„Stenz von der Au“ **pro Pers. 26,90 Euro**
 Der kulinarische Vorspeisenturm (ab 2 Personen)
 Hauchdünn geschnittene Scheiben vom San Daniele Schinken (4), Parmigiano Reggiano (G), Antipasti-Spieße, bayerischer Urkornsalat (A1, F, I, L, M) mit Basilikum verfeinert, Süßkartoffelschnitte (A1, B, C, F, G, H1, I, K, L, M) mit Hirtenkäsestreusel und Kürbiskernen, Gambas mit Cranberries und Haselnüssen (H2) in Kokos-Currycreme, Salamistangerl (M), Heumilch-Brie (G) mit Williams-Birnenchutney, Lachs-Crêpe-Roulade (A1, C, D, G, 14) mit Zitrone und Fenchel, Hummus natur (A1, C, F, G, K) mit Kichererbsen, Sesam und Kreuzkümmel, dazu ofenfrische Mini Walnussweckerl (A1, A2, G, H3), Roggenweckerl (A1, A2, G) und Ciabatta (A1, G) mit Olivenöl verfeinert



„Luis Trenker Brotzeitbrettl“ **21,80 Euro**
 Scheiben vom Südtiroler Schinkenspeck (F, I), Tomaten-Basilikumfrischkäse (G), angemachter Meerrettich, Meraner Kräuter-Kaminwurzeln, knackige Radieserl, Eiszapfen frisch vom Markt, Gemüseallerlei gefüllt mit Frischkäse (A1, G, I, M), Sarntaler Bergblütenkäse (G), feine Kalbfleischpflanzerl (A1, A3, C, F, G, H2) mit Majoran, hausgemachtem Kerndlsenf (F), Mini Paprika, sonnengereifte Kirschtomaten und Salzbutterm (M)



„Cordula Grün Brotzeitbrettl“ **18,50 Euro**
 Andechser Rahm- und Bergkäse (G), Feigensenf, mariniertes Marktgemüse (A1, I), Schnittlauchbutter (G), Hummus natur (A1, C, F, G, K), Veggie Tatar (F, H1) mit Aubergine und Artischocke, Linsensalat (A1, F, I, L) mit Karotten, Malzbrot (A1-4, C, G, I, L, N) mit Curry-Mango-Aufstrich (A1, C, G, I, K, L) und viel Grün



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.



2002 bis 2022
Münchner Knödelei
auf der Wiesn

Münchner Knödelei Klassiker

- Spinatknödel** (A1, C, F, G, M) 17,50 Euro
auf würziger Tomatensoße (F, G), obendrauf ein bisserl Basilikumpesto (G)
- BIO Knödel vom Bio-Bergkäse** (A1, C, F, G, M) 17,90 Euro
auf frischem Blattspinat mit Parmesanschmelze (G)
- Rote Beetknödel** (A1, C, F, G, M) 17,80 Euro
auf rahmigem Apfel-Selleriegemüse (I) mit Meerrettichschmand (G)
- „Knödel-Dreier-Looping“** 19,50 Euro
Spinatknödel (A1, C, F, G, M) auf würziger Tomatensoße (F, G), Kasknödel (A1, C, F, G, M) auf frischem Blattspinat und Rote Beetknödel (A1, C, F, G, M) auf rahmigem Apfel-Selleriegemüse (I)



Unser Knödelei Spezialknödel 2022

- Neapolitanischer Pizzaknödel a la nonna** 17,80 Euro
mit Stückerl von der Fenchelsalami auf Kirschtomaten-Ricotta-Sugo (A1, C, F, G, M)



- Ofenfrischer Schweinebraten** 18,80 Euro
mit Kruste, Kartoffelknödel (A1, F, G, M) und Dunkelbiersoße (A3, F, I)
- BIO Steinpilze, Egerlinge und Reherl**, angeschwenkt in Butter, abgerundet mit Bio-Rahm (G) und Wiesenkräutern, serviert mit Semmelknödel (A1, C, G, M) 22,50 Euro
- BIO Südtiroler Schlutzkrapfen** 18,00 Euro
mit Süßkartoffel-Lauch-Walnussfüllung (H3) und Petersilien-Pesto
- 6 Stück Rostbratwürstl** (C, 4) vom Metzger Gassner 17,50 Euro
mit Speck-Sauerkraut (1,4), scharfem Meerrettichsenf (K) und Brotweckerl (A1, C, G)
- Tegernseer Wildragout** mit Preiselbeeren und Wacholderbeeren 26,80 Euro
verfeinert, dazu Apfel-Blaukraut (G, I, M) und unsere Breznknödel (A1, A2, C, F, G, M, 14)
- Münchner Schweinshaxe** 21,80 Euro
auf abgeschmolzenem Weißbierkraut (A1) mit Semmelknödel (A1, C, G, M) und Bratensaft (A3, F, I)
- Bayerisches Ochsenfilet**, mit Meersalz und Wildkräutern mariniert (G), 39,50 Euro
dazu angeschwenktes Tomaten-Zucchini-gemüse (G), Rosmarinkartoffeln, Schalotten-Balsamicojus (F, G, I, K) und Limettenbutter (G)
- Knödelgröstl von Kartoffel- und Semmelknödeln** (A1, C, G, M) 17,50 Euro
mit Bratenstückerl, Zwiebel und frischem Majoran, dazu Krautsalat (M)
- Bauernschmaus –**
unser Klassiker vom Wirtshaus in der Au (ab 2 Personen) pro Pers. 32,50 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), sowie unseren g´schmackigen Kartoffelsalat (A1, I, K, M)



Das könnt's dazu bestellen

- Große Wiesnbrezn** (A1, A2, 14) 4,90 Euro
- Brotweckerl** (A1, C, G) 1,30 Euro
- Portion Sauerkraut** (1, 4) 4,50 Euro
- Apfel-Blaukraut oder Portion Kartoffelsalat** (1) 4,50 Euro
- Portion Speck-Krautsalat** (1, 3, 4) 4,70 Euro
- Gemischter Beilagensalat** 4,70 Euro



Mittagsläuten (Mo – Fr von 11.30 – 14.00 Uhr)

Das Knödelei Mittagmenü

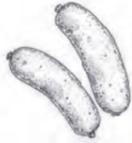
In Valentin Cuvée geschmorte Kalbsbackerl (L, K) mit Kraut und Rübengemüse (G, I), dazu Kartoffel-Meerrettichpüree (G)

Rohrnel (A1, C, G) mit Sauerkirschen auf Vanille-Mandelsauce (C, F, G, 5, 6)



19,50 Euro

Zwei Stück Weißwürste (2, 3, 4) vom Metzger Bauch dazu Brezn (A1, A2, 14) und original Händlmeier Senf (K, 6)



8,80 Euro

„Don Camillo“ (ab 2 Personen)

Tagliolini (A1, C) in Salzbutter (G) geschwenkt, dazu kleine Töpferl mit gehobeltem Parmesan (G), Basilikum-Pesto (G), Peperonatagemüse (F), Tomatensugo (F, G) und Peperoncini-Öl, dazu eine große Schüssel Tomatensalat, angemacht mit Balsamicodressing (K, M, 1)

pro Pers. 22,50 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 nicht nur für die größten Knödel der Stadt bekannt, sondern auch für zahlreiche Knödelvariationen und andere Klassiker der bayerischen Küche. 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.



Nachspeisen – a runde Sach`



Omas Topfen-Zwetschgenknödel (C, G, 14) auf warmer Bourbon-Vanillesoße (C, F, G, 5, 6) 11,50 Euro

Geeister Knödel (C, G, H2) und beschwipstes Kompott von der Wachauer Marille 13,50 Euro

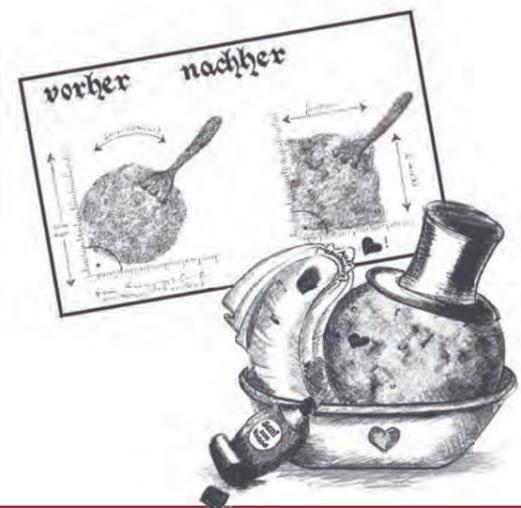
Crème Brulée (A1, C, F, G) von der gebrannten Mandel, dazu weißes Schokoladen-Tonkabohnen-Eis 14,00 Euro

Soufflé (A1, C, F, G) von der Zartbitterschokolade mit Waldfrucht-Rum-Eis 13,80 Euro

Das Original: Wiener Kaiserschmarrn (A1, C, G, H1) nach dem Rezept von 1907 frisch aus dem Ofen mit Apfel-Birnenröster und Wildpreiselbeeren 15,80 Euro

Das Knödelei – Dessertpfanderl (ab 2 Personen) pro Pers. 26,80 Euro

Eis von unserer Eismanufaktur, hausgemachte Zwetschgenknödel (C, G, 14), himmlisches Schokoladen-Soufflé (A1, C, F, G), Toblerone-Guglhupf (A1, C, F, G, H2), geeister Knödel (C, G, H2) von der Wachauer Marille, Rohrnel (A1, C, G) mit Sauerkirschen, Crème Brulée (A1, C, G, H1) von der gebrannten Mandel, ofenfrischer Kaiserschmarrn 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 Wiese bietet die Münchner Knödelei für ihre Gäste eine Besonderheit.



English menu
online



Menu Italiano
online



Kinderknödel

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



Dank gebührt den
Hoflieferanten
der Münchner Knödelei



2002 bis 2022
Münchner Knödelei
auf der Wiesn

Biere von PAULANER

Maß Oktoberfest Bier (A3)	1,0 13,50 Euro
Maß Münchner Hell Alkoholfrei (A3) (Bier mit niedrigem Stammwürzegehalt)	1,0 13,50 Euro
Radlermaß (A3,4,14)	1,0 13,50 Euro
Hefe-Weißbier NATURTRÜB (A1,A3)	0,5 7,80 Euro
Hefe-Weißbier ALKOHOLFREI (A1,A3) (Bier mit niedrigem Stammwürzegehalt)	0,5 7,80 Euro

Alkoholfreie Getränke

Münchner Tafelwasser	0,5 4,10 Euro
Apfelsaftschorle aus naturtrübem Apfelsaft	0,5 5,50 Euro
Spezi (4,5,10,14)	0,5 5,20 Euro
Zitronenlimonade (4)	0,5 5,10 Euro
Coca Cola (4,5,10,11)	0,33 3,90 Euro
Coca Cola light (4,5,7,10,11)	0,33 3,90 Euro
Bio-Orangenlimonade 	0,33 3,90 Euro
Apfelsaft	0,2 3,50 Euro
Waldbeißer  Bayerischer, natürlicher Bio-Krafttrunk	0,33 4,40 Euro
Bio Kracherl Marille-Zitrone	0,33 3,90 Euro
Bio Kracherl Himbeer-Rhabarber	0,33 3,90 Euro

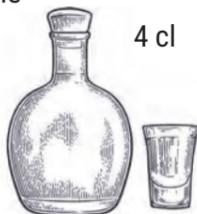
Champagner

		
Moët & Chandon (M)	0,1	19,00 Euro
Brut Imperial	0,75	135,00 Euro
Moët & Chandon (M)	1,5	285,00 Euro
Brut Imperial Magnum		
Moët & Chandon (M)	0,75	145,00 Euro
Ice Imperial		
Moët & Chandon (M)	0,75	145,00 Euro
Brut Imperial Rosé		
Dom Pérignon (M)	0,75	380,00 Euro
Brut Vintage		
Ruinart (M)	0,75	180,00 Euro
Blanc de Blanc		
Ruinart (M)	0,75	180,00 Euro
Rosé	1,5	390,00 Euro

Schnaps im Bügelflascherl

von der Edelbrandmanufaktur Guggenbichler
aus dem Chiemgau

„Knödelbeere“	4 cl	14,50 Euro
Chiemgauer Geist aus Waldhimbeeren		
„Marillenknödel“	4 cl	14,80 Euro
Marillenbrand aus der Passeier Marille		
„Knödelwasser“	4 cl	14,50 Euro
Williamsbirnenbrand aus dem Chiemgau		



Sprizz und Prosecco

„Monaco Sprizz“ (M)	0,2	13,50 Euro
Prosecco, Apfelsaft und Holunderblütensirup, mit Soda aufgefüllt		
„Lilly“ (M)	0,2	13,80 Euro
Lillet Rosé aufgegossen mit Prosecco und Soda, verfeinert mit Wildberry Limonade		
Chandon Garden Sprizz (M)	0,2	13,70 Euro
Aromatisiertes, weinhaltiges Getränk mit einer Mischung aus Kräutern und Orangen		
Prosecco Frizzante (M)	0,1	8,80 Euro
Sacchetto, Veneto	0,75	64,00 Euro



Weine

Weiß

Valentin Burgunder (M)	0,2	8,50 Euro
Qualitätswein Grauer Burgunder	0,75	30,00 Euro
Weingut Geisser, Pfalz		
„Big Bottle“	1,5	61,00 Euro
Grüner Veltliner (M)	0,2	9,20 Euro
Federspiel Terrassen	0,75	33,00 Euro
Weingut Gatteringer Wachau, Österreich		
Chardonnay (M)	0,2	11,50 Euro
Lafoa, Weingut Schreckbichl, Südtirol	0,75	42,00 Euro
Beyond The Clouds (M)	0,75	98,00 Euro
Weingut Elena Walch, Tramin-Südtirol		
Weinschorle (M)	0,5	12,80 Euro
im Steinkrügerl		
Rosé		
Whispering Angel (M)	0,75	45,00 Euro
Weingut Château d'Esclans, Côtes de Provence		
Rot		
Valentin Cuvée (M)	0,2	9,00 Euro
Qualitätswein Cuvée, Weingut Geisser, Pfalz	0,75	32,00 Euro
„Big Bottle“	1,5	65,00 Euro
Cornelius (M)	0,2	14,80 Euro
Merlot Cabernet Weingut Schreckbichl, Südtirol	0,75	54,00 Euro
Amarone Della Valpolicella (M)	0,75	85,00 Euro
Weingut Massolino, Piemont, Italien		



Der Online-Shop für hergemachte
Produkte aus Bayern

www.purbayern.de

