



prost

mahlzeit

Ein Gruß aus der Küche

Knödelgerichte sind unsere ganze Leidenschaft. Traditionell zubereitet mit dem besonderen Pfiff. Deshalb freuen wir uns, Euch seit inzwischen mehr als 20 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, der Allgäuer Kässpätzknödel mit würzigem Bergkäse auf angeschenktem Schmorzwiebel-Gemüse, vereint Geschmack und Form von zwei der beliebtesten kulinarischen Traditionen bayerischer Küchenvielfalt: Kässpätzknödel groß und rund wie Knödel. 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 **8,80 Euro**
- Rahmige Steinpilz-Kartoffelsuppe** ^{G1} mit Kräuterpesto | **10,50 Euro**

Vorspeisen zum Knödeln

- „Dreierlei vom Kas“** **17,80 Euro**
Hausgemachter Brotzeitkas ^{GM}, frisch anatzder Obatzder ^G und Erdäpfelkas ^{G1}, dazu Lauchzwiebeln und Bio-Kartoffelweckerl ^{A1G}
- Löwenzahn-Friseesalat**, angemacht mit Granatapfeldressing ^{CMIKL}, dazu Nocken vom Andechser-Ziegenfrischkäse ^G und geröstete Cashew-Nüsse ^{H4} **19,40 Euro**
- Roastbeef-Scheiben vom bayerischen Weiderind** ^{FIM} mit Zitronen-Remouladensoße ^{A1CIKL} und kleinen Bio-Bratkartoffeln **25,90 Euro**
- „Stenz von der Au“** **pro Pers. 27,80 Euro**
Der kulinarische Vorspeisenturm (ab 2 Personen)
Hauchdünn geschnittene Scheiben vom San Daniele Schinken ⁴, Parmesano Reggiano ^G, Antipasti-Spieße, Schwammerlsalat ^{IM} angemacht mit Schnittlauch-Vinaigrette ^{CMIKL}, Gambas mit Cranberries und Haselnüssen ^{H2} in Kokos-Currycreme, Greizerzer-Käsemouseterrine ^{A1A2CFGKM, 1, 2, 5, 14} mit Rauchmandeln ^{H1} und Feigensenf, Mailänder Salamistangerl ^M, Heumilch-Brie ^G mit Williams-Birnenchutney, Kartoffel-Praline ^{A1A2CFGKM, 1, 2, 5, 14} mit Trüffel im Aschemantel, Hummus natur mit Kichererbsen, Sesam und Kreuzkümmel, dazu ofenfrische Kornstangerl ^{A1A2G}, Roggenbrötchen ^{A1A2G} und Walnussweckerl ^{A1A2GH3}
- „Luis Trenker Brotzeitbrett!“** **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 ^{A1GIM}, Bergblütenkäse ^G, feine Kalbfleischpflanzlerl ^{A1A3CFGH2} mit Majoran, hausgemachtem Kerndlsenf ^F, Mini Paprika, sonnengereifte Kirschtomaten und Salzbutter ^M
- „Cordula Grün Brotzeitbrett!“** **19,50 Euro**
Andechser Rahm- und Bergkäse ^G, Feigensenf, mariniertes Marktgemüse ^{A1I}, Schnittlauchbutter ^G, Hummus natur ^{A1CFGK}, Veggie Tatar ^{FH1} mit Aubergine und Artischocke, Linsensalat ^{A1FIL} mit Karotten, Kräuterfrischkäse ^G, Malzbrot ^{A14CGILN} mit Curry-Mango-Aufstrich ^{A1CGIKL} und viel Grün





Knödel, Knödel, Knödel

Spinatknödel ^{A1CFGM}

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

18,50 Euro



Knödel vom Bio-Bergkäse ^{A1CFGM}

auf frischem Blattspinat mit Parmesanschmelze ^G

18,90 Euro

Rote Beetknödel ^{A1CFGM}

auf rahmigem Apfel-Selleriegemüse ^I mit Meerrettichschmand ^G

18,80 Euro

„Knödel-Dreier-Looping“

Spinatknödel ^{A1CFGM} auf Kirschtomatensoße ^{FG},

Kasknödel ^{A1CFGM} auf frischem Blattspinat und

Rote Beetknödel ^{A1CFGM} auf rahmigem Apfel-Selleriegemüse ^I

21,00 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 Starfigh-ter 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. Nach-dem 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 2023

Allgäuer Kässpätzten-Knödel

mit würzigem Bergkäse auf angeschwenktem Schmorzwiebel-Gemüse ^{A1CFGM}

18,80 Euro

Münchner Knödelei Klassiker

Ofenfrischer Schweinebraten

mit Kruste, Kartoffelknödel ^{A1FGM} und Dunkelbiersoße ^{A3FI}

19,50 Euro

Steinpilze, Egerlinge, Pfifferlinge und Kräutersaitlinge,

abgerundet mit Bio-Rahm ^G und Wiesenkräutern, serviert mit Semmelknödel ^{A1CGM}

24,50 Euro



Südtiroler Schlutzkrapfen

mit Kürbis-Apfelfüllung, dazu Walnuss-Pinienkernpesto ^{A1H3I}

19,50 Euro

6 Stück Rostbratwürstl ^{C, 4} vom Metzger Gassner

mit Speck-Sauerkraut ^{1, 4}, scharfem Meerrettichsenf ^K und Brotweckerl ^{A1CG}

17,80 Euro

Wildragout mit Preiselbeeren, Wacholder und Thymian verfeinert,

dazu Apfel-Blaukraut ^{GIM} und unsere Breznknödel ^{A1A2CFGM, 14}

27,80 Euro

Münchner Schweinshaxe

auf abgeschmolzenem Weißbierkraut ^{A1} mit Semmelknödel ^{A1CGM} und Bratensaft ^{A3FI}

24,80 Euro

Karl Valentins Knödelgröstl „von Kartoffeln- und Semmelknödeln“ ^{A1CGM}

mit Ochsenfetzen, Ei, Lauchzwiebeln und frischem Majoran

19,00 Euro

Bauernschmaus (ab 2 Personen)

pro Pers. 33,50 Euro

Von Allem etwas: ein Stückerl vom ofenfrischen Schweinebraten mit Kruste, rösche Schweinshaxe mit Apfel-Blaukraut ^{GIM, 1}, kleine Rostbratwürstl Nürnberger Art ^{C, 4} auf deftigem Speck-Sauerkraut ^{M, 1, 4}, dazu Kartoffel- und Semmelknödel ^{A1CGM}, sowie unseren g'smackigen Kartoffelsalat ^{A1IKM}



Kinderknödel

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

Das könnt's dazu bestellen

Große Wiesnbrezn ^{A1A2, 14}

Brotweckerl ^{A1CG}

Apfel-Blaukraut oder Portion Sauerkraut ^{1, 4}

Portion Kartoffelsalat ^{A1CGKLM, 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 ^{A1A2FGL} mit rosa gebratenen Filetstreifen, angeschwenkten Steinpilzen, Bergblütenkäse ^G, Rucola und unserer einzigartigen Senf-Honig-Mayonnaise ^{CIK}, dazu frittierte Kartoffelchips

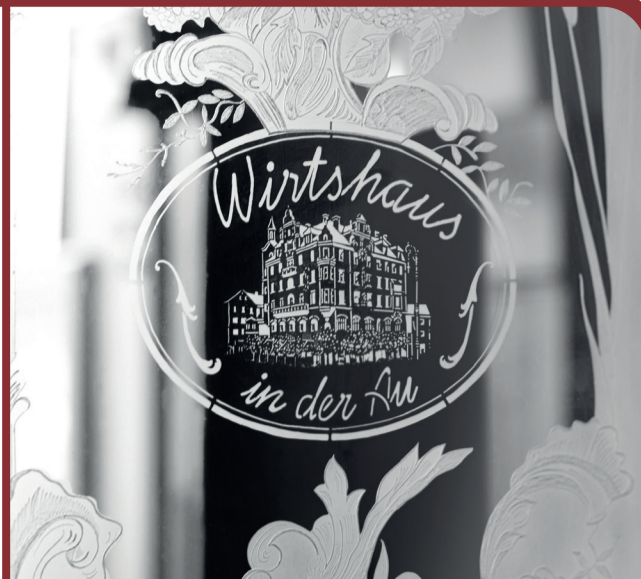
27,50 Euro

Bayerisches Ochsenfilet ^G, mit Meersalz und Wildkräutern mariniert, dazu angeschwenktes Tomaten-Zucchini Gemüse ^{GI}, Rosmarinkartoffeln, Schalotten-Balsamicojus ^{FGIK} und Limettenbutter ^G

42,00 Euro

8 Stück gebratene Wildfang-Rotgarnelen mit Avocado-Aiolidip ^{A1CGIL}, dazu Kopfsalatherz angemacht mit Kräuter-Vinaigrette ^{CGIKL} und Ciabatta ^{A1G}

38,00 Euro



Wirtshaus in der Au Bier und Knödel seit 1901

Für die Qualität der Speisen in unserem Wieszelt 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.

Mittagsläuten (Mo – Fr von 11.30 – 14.00 Uhr)



Das Knödelei Mittagmenü

Oktoberfest-Schnitzel vom bayerischen Landschwein ^{A1CGK}, mit Meerrettichsenf paniert, dazu Kartoffelsalat ^{A1CGKLM, 1} und Preiselbeeren

25,50 Euro

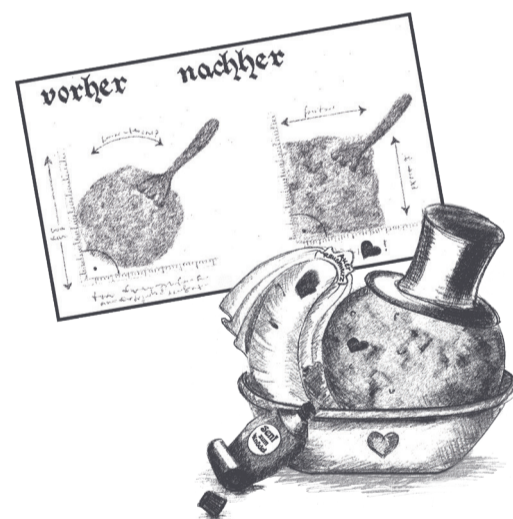


natürlich gibt's eine vegetarische Alternative:

Safran-Nudeln ^{A1C}, angeschwenkt mit Stückerl vom Büffelmozzarella ^G, Zucchini, sonnengereiften Kirschtomaten und Basilikumpesto ^{GI}



Münchner Windbeutel von der Konditorei Willer ^{A1CFGH5}, gefüllt mit Pistazien-Amarettocreme, dazu weißes Schokoladeneis



Nachspeisen – a runde Sach`

Omas Topfen-Zwetschgenknödel ^{CG, 14} auf warmer Bourbon-Vanillesoße ^{CFG, 5, 6}

12,50 Euro

Geeister Knödel ^{CGH1H2} und beschwipstes Kompott von der Wachauer Marille

14,50 Euro

„Gspusi“ von Amarettini und Mascarpone ^{A1BCEFGH2}, mit karamellisierten Äpfeln auf Schokobrownie, dazu Tonkabohnen-Eis

15,00 Euro

Soufflé ^{A1CFG} von der Zartbitterschokolade mit Waldfrucht-Rum-Eis ^{CG}

14,80 Euro

Das Original: Wiener Kaiserschmarrn ^{A1CG} nach dem Rezept von 1907 frisch aus dem Ofen mit Apfel-Birnenkompott und Wildpreiselbeeren

16,80 Euro

Das Knödelei – Dessertpfanderl (ab 2 Personen)

pro Pers. 26,80 Euro

Eis ^{CG} von unserer Eismanufaktur, hausgemachte Topfen-Zwetschgenknödel ^{CG, 14}, himmlisches Schokoladen-Soufflé ^{A1CFG}, Toblerone-Guglhupf ^{A1CFGH2}, geeister Knödel ^{CGH1H2} von der Wachauer Marille, Münchner Windbeutel ^{A1CFGH5}, „Gspusi“ von Amarettini und Mascarpone ^{A1BCEFGH1H2}, ofenfrischer Kaiserschmarrn ^{A1CG} mit Apfel-Birnenkompott und Wildpreiselbeeren, dazu viel Vanillesoße ^{CFG, 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	14,30 Euro
Maß Münchner Hell Alkoholfrei A3 (Bier mit niedrigem Stammwürzegehalt)	1,0 l	14,30 Euro
Radlermaß A3, 4, 14	1,0 l	14,30 Euro
Hefe-Weißbier NATURTRÜB A1A3	0,5 l	8,20 Euro
Hefe-Weißbier ALKOHOLFREI A1A3 (Bier mit niedrigem Stammwürzegehalt)	0,5 l	8,20 Euro

Alkoholfreie Getränke

Münchner Tafelwasser	0,5 l	4,10 Euro
Apfelsaftschorle aus naturtrübem Apfelsaft	0,5 l	5,60 Euro
Spezi 4, 5, 10, 14	0,5 l	5,30 Euro
Zitronenlimonade 4	0,5 l	5,20 Euro
Coca Cola 4, 5, 10, 11	0,33 l	4,00 Euro
Coca Cola light 4, 5, 7, 10, 11	0,33 l	4,00 Euro
Bio-Orangenlimonade 	0,33 l	4,00 Euro
Apfelsaft	0,2 l	3,60 Euro
Wadlbeißer Bayerischer, natürlicher Bio-Krafttrunk	0,33 l	4,40 Euro
Bio Kracherl Marille-Zitrone	0,33 l	4,00 Euro
Bio Kracherl Himbeer-Rhabarber	0,33 l	4,00 Euro

Champagner



Moët & Chandon M Brut Imperial	0,75 l	145,00 Euro
Moët & Chandon M Brut Imperial Magnum	1,5 l	310,00 Euro
Moët & Chandon M Ice Imperial	0,75 l	155,00 Euro
Moët & Chandon M Brut Imperial Rosé	0,75 l / 1,5 l	155,00 Euro / 325,00 Euro

Dom Pérignon

Dom Pérignon M Brut Vintage	0,75 l	420,00 Euro
Magnum/Doppelmagnum	1,5 l / 3 l	auf Anfrage

Ruinart

Ruinart M Blanc de Blancs	0,75 l	195,00 Euro
Ruinart M Rosé Brut	0,75 l	195,00 Euro
Rosé Magnum	1,5 l	420,00 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

Sprizz und Prosecco

„Isar Sprizz“ M Holunderblütensirup, Apfelsaft, Minze, Prosecco & Soda	0,2 l	14,50 Euro
„Lilly“ M Lillet Rosé aufgegossen mit Prosecco & Soda, verfeinert mit Wildberry Limonade	0,2 l	14,80 Euro
„Cortina Sprizz“ M Bayerischer Bio-Limoncello, Zitrone, Prosecco & Soda	0,2 l	14,80 Euro
Prosecco Frizzante M Sacchetto, Veneto	0,1 l / 0,75 l	9,50 Euro / 70,00 Euro



Weine

Weiß

Valentin Burgunder M Qualitätswein Grauer Burgunder Weingut Geisser, Pfalz	0,2 l / 0,75 l	9,00 Euro / 33,00 Euro
„Big Bottle“	1,5 l	65,00 Euro
Grüner Veltliner M Federspiel Terrassen Weingut Domaine Wachau, Österreich	0,2 l / 0,75 l	9,50 Euro / 35,00 Euro

Chardonnay Burgum Novum M Weingut Castelfeder Kurtinig, Südtirol	0,2 l / 0,75 l	12,50 Euro / 46,00 Euro
---	----------------	-------------------------

Beyond The Clouds M Weingut Elena Walch, Tramin, Südtirol	0,75 l	120,00 Euro
--	--------	-------------

Weinschorle M im Steinkrügerl	0,5 l	13,80 Euro
---	-------	------------

Rosé

Whispering Angel M Weingut Château d'Esclans, Côtes de Provence	0,75 l / 1,5 l / 3,0 l	58,00 Euro / 120,00 Euro / 250,00 Euro
--	------------------------	--

Rot

Valentin Cuvée M Qualitätswein Cuvée, Weingut Geisser, Pfalz	0,2 l / 0,75 l	9,50 Euro / 35,00 Euro
„Big Bottle“	1,5 l	70,00 Euro

Cornelius M Merlot Cabernet Weingut Schreckbichl, Südtirol	0,2 l / 0,75 l	14,80 Euro / 54,00 Euro
---	----------------	-------------------------

Barolo Castiglione M Weingut Vietti, Piemont, Italien	0,75 l	115,00 Euro
---	--------	-------------

Tignanello M Marchesi Antinori, Toscana, Italien	0,75 l	290,00 Euro
--	--------	-------------



Der Online-Shop für hergemachte
Produkte aus Bayern

www.purbayern.de

