



Königlich Bayerische

Ausgabe 14
21. September bis 6. Oktober 2019



Knödel-Rundschau

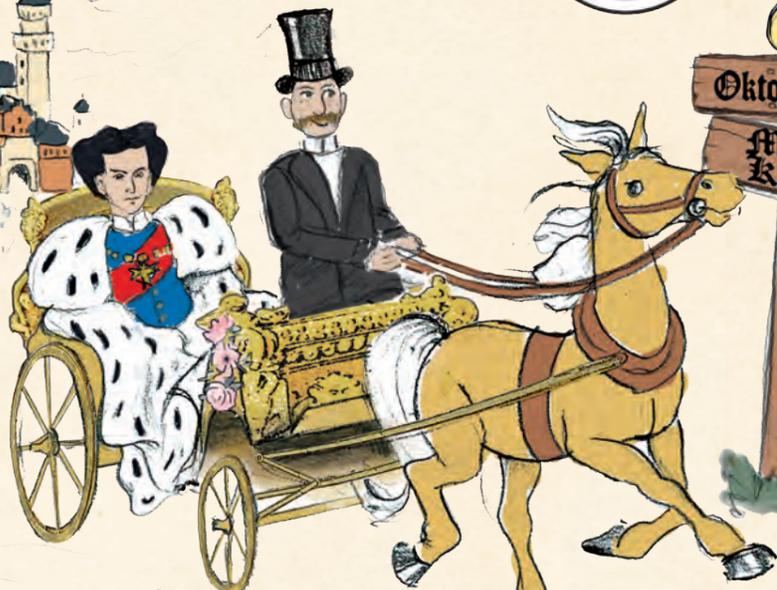
Wiesn-Zeitung der Münchner Knödelei Telefon: 089-480 90 589

Ein Knödel für den König: 150 Jahre nach dem Baubeginn von Schloss Neuschwanstein

Majestätischer Genuss

Es begab sich anno 1869, dass seine königliche Majestät Ludwig II. mit dem Bau eines der wohl schönsten Kultur-güter unserer bayerischen Heimat begann: Schloss Neu-schwanstein – auf den Ruinen der alten Burg Hohen-schwangau bei der Pollatschlucht im bayerischen Allgäu.

Und weil wir in der Münchner Knödelei uns die guade alte Zeit zum Vorbild vieler lieb-gewonnener kulinarischer Gaumenfreuden genommen haben, war dieses Jubiläum für unsere Hofköche ein besonderer Ansporn. Ein wahrhaft majestätischer Genuss sollte es werden, würdig einer königlichen Hoheit, die an den schönen Dingen des Lebens ihre ganz besondere Freude hatte. Ein hochwohlgeborener Knödel, auf Grund seines Geschmacks königlicher Weihen würdig: Der **König-Ludwig-Knödel**. Als zwiefache, mit Trüffeln verfeinerte Verführung auf Kalbsragout. Damit wünschen wir Euch auch 2019 wieder viel Spaß und einen guten Appetit auf der Wiesn!



Dem König zu Ehren...



... hat sich unser Botschafter knödeliger Genüsse in diesem Jahr in ein edles Gewand geworfen. So speist unser Kasimir Knödel auf der diesjährigen Wiesn mit majestätischem Gefühl, natürlich immer mit einer süffigen Maß Paulaner-Bier.



Knödelige Suppen

- Kräftige Rindfleischbrühe mit unseren hausgemachten Leberknödeln, dazu Wurzelgemüse und viel Schnittlauch (A, C, G, I) 7,90 Euro
- Rahmige Supp'n von Steinpilzen mit Kartoffelstroh (G, I) 8,80 Euro

Vorspeisen zum Knödeln

- „Zweierlei vom Kas“
Frisch anatzder Obatzda (G, I) und hausgemachter Brotzeitkas (G, 2), dazu Lauchzwiebeln und Brotweckerl (A, G) 13,50 Euro
- „Gwamperte Knödelbrezn“ (A, G)
Große, kugelfunde Brezn mit dreierlei Aufstrich (A, C, G) (Erdäpfelkas (G), Südtiroler Bergbauerntopfen (G), rahmiger Brotzeitkas (G, 2)) und einem Bund Radieserl 14,80 Euro
- „Isar-Caesar Salat“
angemacht mit Auer Salatsöße (G), Käsecroûtons und dünn gehobeltem Parmesan (G) 15,50 Euro
dazu Scheiben vom San Daniele Schinken (4) 18,90 Euro
- „Knödel-Hax'n Bowl“
mit Semmelknödeln (A, C, G, M), Paprika, roten Zwiebeln und Stückerl von der Spanferkelhax'n, angemacht mit Meerrettichdressing (C, G) 17,80 Euro
- „STENZ VON DER AU“ – der kulinarische Vorspeisenturm (Ab 2 Personen)
Hauchdünn geschnittene Scheiben vom San Daniele Schinken (4), Parmesano Reggiano, Antipasti-Spieße, Schwammerlsalat mit Estragon verfeinert, Gambas mit Cranberries & Haselnüssen in Kokos-Currycreme (B, G, K), Greyerzer-Käsemoussertörtchen mit Rauchmandeln & Feigensenf (G, K, M), Trüffel-Salami (2), Heumilch-Brie (G) mit Williams-Birnenchutney, Toskanischer Frischkäse mit getrockneten Tomaten und Oliven (G), Joghurtterrine vom geräucherten Lachs, (A, C, D, G), dazu ofenfrische Mini-Walnussweckerl (A, G, H, 3), Bio-Kartoffelweckerl (G) & Ciabatta (A, G) mit Olivenöl verfeinert pro Person 25,90 Euro

KNÖDELEI BROTZEIT

- Scheiben vom Südtiroler Schinkenspeck (F, G, I), Obatzda (G, I) mit roten Zwiebeln, Meerrettichaufstrich (G), Pfefferbeißer (1, 2, 5) vom Metzger Bauch, knackige Radieserl, Bergblütenkäse (G), Eiszapfen frisch vom Markt, Gemüseallerlei gefüllt mit Frischkäse (G), Leberkas (1, 2, 4) mit Kernldsenf (K), Mini Paprika, feine Kalbfleischpflanzerl (A, C, G), sonnengereifte Kirschtomaten und Salzbuter (G) 20,80 Euro





Königlich Bayerische Knödel-Rundschau

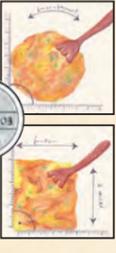
2002 Rabatt für Nichtbayern

Um die Verbreitung des kulinarischen Kulturguts Knödel auch über die bayerischen Grenzen hinaus zu fördern, gewährte die Münchner Knödelei, die 1997 vom Wirt Florian Oberndorfer im Wirtshaus in der Au ins Leben gerufen wurde, bei ihrem ersten Wiesn-Auftritt allen Nichtbayern eine Knödelvergünstigung. Wer mit einem amtlichen Dokument belegte, dass er nicht in bayerischen Landen geboren wurde, bekam auf unseren Klassiker, das Knödeltrio, einen besonderen Rabatt in Höhe eines Drittels der Quadratwurzel des Preises.



Der eckige Knödel 2003

Auch wenn es im Zeit rund geht, verpasste sich die Münchner Knödelei auf dem Oktoberfest 2003 selbst ein paar Ecken. Als kulinarische Sensation erprobte die Küchenmannschaft die Quadratur des Knödels. Der eckige „Brezn-Knödel“ war mit Schafskäse gefüllt und wurde auf einem Gemüsedurcheinander serviert. Aufgrund seiner Quadratur gewann der eckige Knödel an Stabilität und Sitzfestigkeit auf dem Teller und verminderte so das Risiko jedweder Bekleckerung der Bekleidung des Knödelgenießers und seiner näheren Umgebung.



Der Weißwurstknödel 2005

Er war auch nach dem 12-Uhr-Läuten ein Genuss: Der Weißwurstknödel, in dem die Münchner Knödelei im Jahre 2005 die zwei berühmtesten kulinarischen Botschafter der bayerischen Küche vereinte – Weißwurst und Knödel. Zubereitet wie ein Semmelknödel – allerdings mit Kalbsbrät und Münchner Weißwürsten als zusätzlichen Zutaten – trug die Weißwurst ohne Enden zur Bereicherung der Gaumenfreuden auf dem Oktoberfest 2005 bei.



2006 Der Knödel-Dreher

Nicht nur kulinarisch, sondern auch musikalisch ging es 2006 in der Münchner Knödelei rund. Nach einer alten Weise, die ein Vorfahre unseres Knödelexperten Kasimir – der Minnesänger von der Knödelschüssel – schon bei den alten Rittersleuten zum Besten gab, intonierte unsere Wiesnband Take Five erstmals den Knödel-Dreher. Interkulturell, um nicht zu sagen sogar multilingual – auf jeden Fall aber bayerisch international – dreht sich das Knödellied um dieses Kulturgut, das als dumpling, gnocco oder pastelitos in aller Munde ist.



Münchener Knödel 2007

Zum 125. Geburtstag von Karl Valentin kreierte die Münchner Knödelei 2007 eine außergewöhnliche kulinarische Hommage an die schönste Heimat der Welt: den Original Münchner Knödel. Die Köche im Wirtshaus in der Au kombinierten dazu alle die Zutaten, die in keinem zünftigen Wiesenzelt und bei keinem traditionellen Mittagstisch fehlen dürfen. Der einzigartige Knödel besteht nämlich aus Brezn, Schweinsbraten und dem süffigen Paulaner Bier. Damit schickte die Münchner Knödelei einen runden Gruß aus München in die Welt hinaus.



Münchner Knödelei Klassiker

- Ofenfrischer Schweinebraten** mit Kruste, Kartoffelknödel (A, F, G, M) und Dunkelbiersoße (A, F, I) 17,80 Euro
- Steinpilze, Trompeten und Reherl**, angeschwenkt in Butter (G), abgerundet mit Rahm (G) und Petersilie, serviert mit Semmelknödel (A, C, G, M) 20,50 Euro
- Vegane Nudeltascherl** (A) mit mediterranem Gemüse und Paprika-Zucchinipesto 16,50 Euro
- Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi** in rahmiger Muskatkürbisssoße, mit Feigenmus und gehobelterm Parmesan (I, I, A, A, G, C) 17,80 Euro
- 6 Stück Rostbratwürstl** (C, 4) vom Metzger Gassner mit Speck-Sauerkraut (I, 4), scharfem Meerrettichsenf (K, 2, 6) und Brotweckerl (A, G) 14,90 Euro
- Tegernseer Wildgulasch** (M) mit Preiselbeeren und Wacholder verfeinert, dazu Apfel-Blaukraut (I) und unsere Semmelknödel (A, C, G, M) 26,80 Euro
- Zwiebelrostbraten vom österreichischen Alpenrind** mit Senf-Schalottensoße (K, M) und Bratkartoffelpüree (G) 29,50 Euro
- Münchner Spanferkelhaxe** auf abgeschmolzenem Weißbierkraut (A) mit Semmelknödel (A, C, G, M) und Bratensaft (A, I) 21,50 Euro

Bayerisches Ochsen-Filet (300 Gramm), vom Grill, dazu angeschwenktes Tomaten-Zucchini Gemüse (G), Rosmarinkartoffeln, Kräuter-Hollandaise (C, G, F, A) und Pfefferbutter (G) 34,80 Euro

- Knödelgröstl von Kartoffel- und Semmelknödeln** (A, C, F, G, M) mit Bratenstückerl, Zwiebel und frischem Majoran, dazu Krautsalat (I, 3, 4) 16,50 Euro
- Bauernschmaus - unser Klassiker vom Wirtshaus in der Au** (Ab 2 Personen) (A, F, I) Von allem etwas: ein Stückerl vom ofenfrischen Schweinebraten mit Kruste, resche Spanferkelhaxe mit Apfel-Blaukraut (I), kleine Rostbratwürstl Nürnberger Art (C, 4) auf deftigem Speck-Sauerkraut (I, 4), dazu Kartoffel- (A, F, G, M) und Semmelknödel (A, C, G, M), sowie unseren g'schmackigen Kartoffelsalat (3, 5) pro Person 31,50 Euro



Unser Knödelei Spezialknödel 2019 König Ludwig's Trüffelknödel (A, C, G, I) auf feinem Ragout vom bayerischen Vollmilchkalb 18,50 Euro

- Spinatknödel** (A, C, F, G, M) auf würziger Tomatensoße, obendrauf ein bisschen Basilikumpesto (G) 15,80 Euro
- Kasknödel** (A, C, F, G, M) vom Walchseer Biokas auf frischem Blattspinat mit gehobelterm Parmesan (G) 16,20 Euro
- Knödel-Dreier-Looping** Spinatknödel auf würziger Tomatensoße (A, C, F, G, M), Kasknödel auf frischem Blattspinat (A, C, F, G, M), Rote Beeteknödel auf rahmigen Apfel-Selleriegemüse (A, C, F, G, M, I) 18,80 Euro



Das könnt's dazu bestellen



- Große Wiesnbrezn (A, G) 4,80 Euro
- Brotweckerl (A, G) 1,50 Euro
- Portion Sauerkraut (I, 4) 4,20 Euro
- Portion Apfel-Blaukraut (I) 4,20 Euro
- Portion Speck-Krautsalat (I, 3, 4) 4,50 Euro
- Gemischter Beilagensalat (C, K) 4,50 Euro

2009 Knödelrundes Bier-Guzzl

Das Knödelrunde Bier-Guzzl war 2009 die kulinarische Gaumenfreude der Wiesn. Diese Guzzln – ein bayerischer Ausdruck für Bonbons, den selbst Karl Valentin einer Berliner Konditorin trotz Buchstabierens nicht schmackhaft machen konnte – vereinen die beiden Grundnahrungsmittel der Münchner Knödelei: Den Knödel als Form- und das Bier als Geschmacksgeber! Mit seinen urbayerischen Zutaten war das Knödelrunde Bier-Guzzl ein süßer Abschluss jedes Knödelligen Festmenüs. Und wie es schon Karl Valentin einst für Lebkuchen forderte, wurde das „Bier zum Schlecken“ mit einer Gebrauchsanweisung zum Verzehr desselbigen geliefert.



Bier und Knödel in der Au 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 Bayerischen Jazz-Frühshoppen oder dem einzigartigen Knödelkochkurs.

Zusatzstoffe: 1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Phosphat, 5 = Farbstoff, 6 = Süßstoff, 10 = Coffein, 11 = Farbstoff Beta-Carotin, 14 = Ascorbinsäure

Mittagsläuten

Wir läuten die Mittagsstund' kulinarisch ein:
(Mo-Fr von 11.30-14.00 Uhr)

Das Knödelei Mittagmenü

„Wies'n Burger“ (A, B, L, 2, L, C, F, G),
Bayerisches Rind, Schmorschalotten, Senfsoße, Südtiroler Speck,
dazu Bratkartoffel-Chips und kleinen Caesar Salat

Münchner Cheese Cake im Glas mit Heidelbeeren (A, C, G, F)
17,50 Euro

Zwei Stück Weißwürste vom Metzger Bauch (2, 3, 4),
dazu Brezn (A, G) und Original Händlmeier Senf (K, G) 6,90 Euro

Ofenfrischer Leberkas (1, 2, 4)

mit Kartoffel-Radieserlsalat (3, 5) und hausgemachtem Biersenf (A, K, G) 13,50 Euro

„Almkas“ (Ab 2 Personen)

Hausgemachte Kasspatzen (A, C, G, 2) nach Oma Oberndorfers Rezept im ganzen, ausgehöhlten Brotlaib (A, G) serviert,
kleine Töpferl mit frischem Schnittlauch, angeschwenkten Zwiebeln, gehobeltem Bergkas (G) und Peperoncini-Öl,
dazu eine große Schüssel Salat, angemacht mit Senfkernldressing (G, K) pro Person 15,80 Euro

Zur Mittagsstund' gibt's ab 12.00 Uhr Livemusik!



Kinderknödel

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



Nachspeisen - a runde Sach'



Omas Zwetschgenknödel (A, C, G) auf warmer Vanillesoße (C, F, G, 5, 6) 9,70 Euro

Geeister Knödel von der gebrannten Mandel auf beschwipstem Waldbeerenragout (H, G) 11,40 Euro

Bayerisches Himbeer Tiramisu, dazu hausgemachtes, weißes Schokoladeneis (A, C, G, F) 12,90 Euro

Soufflé von der Zartbitterschokolade mit Himbeereis & Waldbeerenmus (A, C, G, F) 13,50 Euro

Rohrnudel mit Sauerkirschen auf Bourbonvanille-MandelsöÙe (A, C, G, 5, 6) 10,90 Euro

Das Original: Wiener Kaiserschmarrn (A, C, H, G) nach dem Rezept von 1907
frisch aus dem Ofen mit Apfel-Aprikosenkompott und eingelegten Preiselbeeren 15,80 Euro

Das Knödelei-Dessertpfanderl (Ab 2 Personen)

Ein Haferl Eis, unsere hausgemachten Zwetschgenknödel, himmlisches Schokoladen-Soufflé,
Toblerone-Guglhupf, geeister Knödel von der gebrannten Mandel, Rohrnudel mit Sauerkirschen, bayerische Himbeer-Tiramisu, ofenfrischer Kaiserschmarrn mit eingelegten Preiselbeeren und Apfel- Marillenröster,
dazu viel Vanillesoße und Beerenragout (A, C, F, G, 5, 6, H) pro Person 26,80 Euro

Der Knödel-Schütz

1967 war er der weltweit
berühmteste Münchner:
Helmut Winter, besser
bekannt als der Knödel-
schütz von Pasing.

Er trotzte der Luftwaffe und den Amerikanern - in einem Luftkrieg der ganz besonders humorigen Art. Den Werbegrafiker störten die Starfighter aus Fürstenfeldbruck, 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.

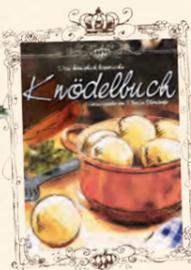
2010 Wiesnknödel



G'sund und mit einem ganz besonderen Geschmack war die Spezialität, die die Münchner Knödelei 2010 auf dem Oktoberfest servierte. Zur 200 Jahr-Feier der Wiesn kreierten die Knödel-Köche nämlich einen ganz besonderen Jubiläumsknödel: den Wiesnknödel. Für diese Spezialität wurden die Zutaten aus einem alten Semmelknödel-Rezept mit einem der ältesten Heilmittel kombiniert das die Menschheit kennt - mit Weizengras. Heraus kam das g'sündeste Weizen der Wiesn, ein grüner Knödel mit frischem Almwiesengras.



Das Knödelbuch 2011



Knödelrunde Kochkunst kam auf der Wiesn 2011 zu kulinarisch-literarischen Ehren. Im Knödelbuch plaudern die Köche vom Wirtshaus in der Au aus dem Nähkästchen und teilen ihren reichhaltigen Erfahrungsschatz bei der Zubereitung des perfekten Knödelgerichts mit ihren Gästen. Die vielen mit Geschichten und Anekdoten gewürzten Rezepte zeigen, dass so ein Knödel zwar schnell gegessen, aber ganz und gar nicht leicht fabriziert ist.

2013 Der Bratwurstknödel



Um die Wurst ging es auf dem Oktoberfest 2013: Die Bratwurst fuhr für ihren Knödel aus der Haut und verbandelte sich mit ihm kulinarisch zum Bratwurstknödel. Die Knödelköche vom Wirtshaus in der Au fügten den würzigen Charakter der Auer Rauchwurst dem bodenständigen Naturell eines Semmelknödels hinzu und sorgten so für eine knödelige Gaumenfreude, zu der jeder seinen eigenen Senf dazu geben konnte.



Jennerwein Knödel 2018

2018

Dem Jennerwein setzte die Münchner Knödelei 2018 mit einem legendären Spezialknödel ein kulinarisches Denkmal: Mit feinsten Zutaten frisch aus der heimatlichen Wildbahn kreiert - ganz so, wie auch der Wildschütz von seinen Streifzügen durch die Schlierseeer Berge immer frisches Wildbret mitbrachte: ein Knödel von der Bayerischen Wildsau, garniert mit Waldpilz-Rüben-Gröstl.



Luis Trenker Berg-Knödel 2017

2017

Den Bergfex Luis Trenker feierte die Münchner Knödelei auf dem Oktoberfest 2017 mit seinem eigenen Knödelgericht. Der original Luis Trenker Knödel vereinte die Südtiroler Würze der Kaminwurzeln mit dem gemütlich-bayerischen Geschmack der Semmelknödel, die schon unsere Ur-Großmütter mit Stolz auf den Sonntagstisch gebracht haben.



Knödel vom Wiener Schnitzel 2015

2015

Einen kulinarischen Kulturaustausch gab es auf der Wiesn 2015. So wie die Isar - mit der Donaumonarchie seit den Tagen der Kaiserhochzeit unserer Sissi verbunden ist, versammelten sich die bayuwarische und die östereichische Küche an einer Tafel. Die Münchner Knödelei widmete ihren Spezialknödel dem bayerisch-österreichischen Grenzverkehr und vereinte deshalb freundschaftlich das Beste aus den Töpfen beider Nationen zum Knödel vom Wiener Schnitzel.



Der Wasabiknödel 2014

2014

Rund wie ein Sumoring und scharf wie ein Samuraischwert war die Wiesnsensation 2014: Damit sich der fernöstliche Fremde selbst in der Fremde der Wiesn nicht mehr fremd fühlen muss, hatte die Münchner Knödelei seinen japanischen Kren - einen grünen Meerrettich - in unsere bayerischen Semmelknödel gepackt und daraus als Oktoberfest-Spezialität den Wasabiknödel geformt.





Knödel-Rundschau

Biere von PAULANER

Maß <i>Oktoberfest Bier</i> (A ₃)	1,0 l	11,30 Euro
Maß <i>Münchner Hell Alkoholfrei</i> (A ₂)	1,0 l	11,30 Euro
<small>(Bier mit niedrigem Stammwürzegehalt)</small>		
Radlermaß (A ₂)	1,0 l	11,30 Euro
<i>Hefe-Weißbier</i> NATURTRÜB (A _{1,2})	0,5 l	7,20 Euro
<i>Hefe-Weißbier</i> ALKOHOLFREI (A _{1,2})	0,5 l	7,20 Euro
<small>(Bier mit niedrigem Stammwürzegehalt)</small>		

Champagner

MOËT & CHANDON (M)	0,1 l	17,00 Euro
Brut Imperial	0,75 l	125,00 Euro
MOËT & CHANDON (M)	1,5 l	260,00 Euro
Brut Imperial Magnum		
MOËT & CHANDON (M)	0,75 l	135,00 Euro
Ice Imperial		
MOËT & CHANDON (M)	0,75 l	135,00 Euro
Brut Imperial Rosé		
Dom Pérignon (M)	0,75 l	350,00 Euro
Brut Vintage		
Dom Pérignon (M)	1,5 l	740,00 Euro
Brut Vintage		
Dom Pérignon (M)	0,75 l	460,00 Euro
Rosé		
Ruinart (M)	0,75 l	160,00 Euro
Blanc de blanc		
Ruinart (M)	0,75 l	160,00 Euro
Rosé		
Ruinart (M)	1,5 l	330,00 Euro
Rosé		

Schnaps im Bügelflascherl

Von der Brennerei Lantenschammer am Schliersee



„Knödelbeere“		
Himbeergeist mit Safftrübung	4 cl	14,50 Euro
„Marillenknödel“		
Edelbrand aus der Vinschgauer Marille	4 cl	14,80 Euro
„Knödelwasser“		
Williams mit Safftrübung	4 cl	14,50 Euro

Zusatzstoffe: 4 = Phosphat, 5 = Farbstoff, 7 = Süßungsmittel, 10 = koffeinhaltig, 11 = Farbstoff Beta Carotin, 14 = Ascorbinsäure • Allergene: M = Schwefeldioxid & Sulfite, A₁ = Weizen, A₂ = Gerste

Prosecco und Weine

„Monaco Sprizz“ (M)	0,2 l	12,50 Euro
Prosecco, Apfelsaft und Holunderblütensirup, mit Soda aufgefüllt		
„Knödelei Sprizz“ (M)	0,2 l	12,80 Euro
Prosecco, Soda und Bio-Aperol aus Südtirol		
„Lillet Roseberry“ (M)	0,2 l	12,80 Euro
Lillet Rose aufgeossen mit Prosecco und Soda, verfeinert mit Wildberry-Limonade		
Prosecco Frizzante (M)	0,1 l	7,80 Euro
Sacchetto-Veneto (M)	0,75 l	56,00 Euro
Weinschorle im Steinkrügerl (M)	0,5 l	11,80 Euro

Luis Biergarten-Bar zum Anbandeln und Abseilen!

WEIßWEINE

Valentin Burgunder (M), Qualitätswein	0,2 l	7,90 Euro
Grauer Burgunder, Weingut Geisser/Pfalz	0,75 l	28,00 Euro
Valentin Burgunder „Big Bottle“ (M)	1,5 l	59,00 Euro
Muschelkalk Silvaner (M), Qualitätswein	0,2 l	8,80 Euro
Bio Weingut am Stein/Franken	0,75 l	32,00 Euro
Chardonnay Lafoa (M)	0,2 l	10,50 Euro
Weingut Schreckbichl/Südtirol	0,75 l	38,00 Euro

ROTWEINE

Valentin Cuvée (M), Qualitätswein	0,2 l	8,40 Euro
Cuvée, Weingut Geisser/Pfalz	0,75 l	29,50 Euro
Valentin Cuvée „Big Bottle“ (M)	1,5 l	63,00 Euro
Cornelius-Merlot Cabernet (M)	0,2 l	13,80 Euro
Weingut Schreckbichl/Südtirol	0,75 l	51,00 Euro

Alkoholfreie Getränke

Münchner Tafelwasser	0,5 l	3,90 Euro
Apfelsaftchorle	0,5 l	5,40 Euro
Spezi (4, 5, 10, 14)	0,5 l	4,90 Euro
Zitronenlimonade (14)	0,5 l	4,90 Euro
Coca Cola (4, 5, 10, 11)	0,33 l	3,70 Euro
Coca Cola light (4, 5, 7, 10, 11)	0,33 l	3,70 Euro
Bio-Orangenlimonade (Fairtrade)	0,25 l	3,90 Euro
Apfelsaft	0,2 l	3,40 Euro
„Wadlbeißer“		
Bayerischer Krafttrunk	0,25 l	4,20 Euro
Bio Kracherl Apfel-Waldmeister	0,33 l	3,80 Euro
Bio Kracherl Marille-Zitrone	0,33 l	3,80 Euro
Bio Kracherl Himbeer-Rhabarber	0,33 l	3,80 Euro



Herzgemachte Produkte aus Bayern

Mia san online unter www.purbayern.de



Dank gebührt den Hoflieferanten der Münchner Knödelei

