

Genuss Bayern
Ausgezeichnetes
Festzelt



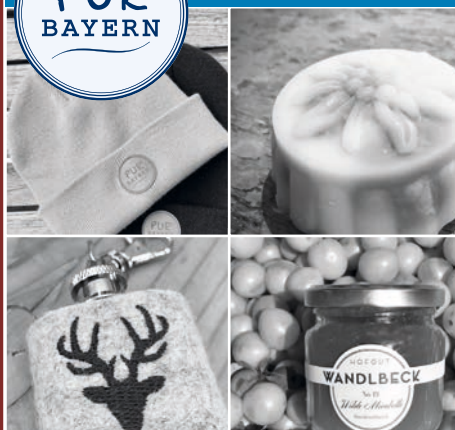
www.biosiegel.bayern



www.gq-bayern.de



www.purbayern.de



Der Online-Shop für
herzgemachte Produkte
aus Bayern



English menu online



Menu Italiano online



Münchner Knödelei
auf Instagram

Dank gebührt den
Hoflieferanten
der Münchner Knödelei



Luis Trunk
A PART OF ME

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE



Biere von PAULANER

Maß <i>Oktoberfest Bier</i> A3	1,0 l	15,30 Euro
Maß <i>Münchner Hell Alkoholfrei</i> A3 (Bier mit niedrigem Stammwürzegehalt)	1,0 l	15,30 Euro
Radlermaß A3, 4, 14	1,0 l	15,30 Euro
<i>Hefe-Weißbier</i> NATURTRÜB A1A3	0,5 l	9,20 Euro
<i>Hefe-Weißbier</i> ALKOHOLFREI A1A3 (Bier mit niedrigem Stammwürzegehalt)	0,5 l	9,20 Euro

Alkoholfreie Getränke

Münchner Tafelwasser	0,5 l	4,60 Euro
Adelholzener Wasser (spritzig naturell)	0,75 l	11,50 Euro
Apfelsaftschorle aus naturtrübem Apfelsaft	0,5 l	6,10 Euro
PAULANER Spezi 4, 5, 10, 14	0,5 l	5,90 Euro
Zitronenlimonade 4	0,5 l	5,80 Euro
Coca Cola 4, 5, 10, 11	0,33 l	4,90 Euro
Coca Cola light 4, 5, 7, 10, 11	0,33 l	4,90 Euro
Bio-Orangenlimonade	0,33 l	4,80 Euro
Apfelsaft	0,2 l	3,90 Euro
Red Bull	0,25 l	6,50 Euro
(Energy 5, 10, 15 sugarfree 5, 7, 10, 15, 17 White Edition 5, 10, 15)		
Aqua Monaco Organic Mixer (Tonic Water 16 Bitter Lemon 16)	0,23 l	6,10 Euro
Bio Kracherl Marille-Zitrone	0,33 l	4,80 Euro
Bio Kracherl Himbeer-Rhabarber	0,33 l	4,80 Euro

Champagner



Moët & Chandon M Brut Imperial	0,75 l	170,00 Euro
Moët & Chandon M Brut Imperial Magnum	1,5 l	360,00 Euro
Moët & Chandon M Ice Imperial	0,75 l	180,00 Euro
Moët & Chandon M Brut Imperial Rosé	0,75 l	185,00 Euro
	1,5 l	375,00 Euro

Ruinart

Ruinart M Blanc de Blancs	0,75 l	225,00 Euro
Ruinart M Rosé Brut	0,75 l	225,00 Euro
Ruinart M Rosé Magnum	1,5 l	460,00 Euro
Dom Pérignon Dom Pérignon M Brut Vintage	0,75 l	480,00 Euro
Magnum/Doppelmagnum	1,5 l / 3 l	auf Anfrage

Weitere Flaschengrößen auf unserer Spezialkarte erhältlich

Sprizz und Prosecco

Kini Royal M – der Klassiker der 80er im Knödelei-Stil Prosecco & Creme de Cassis, mit Waldbeeren	0,2 l	15,80 Euro
Lilly Sprizz M 5, 18 Lillet blanc aufgegossen mit Prosecco & Soda, verfeinert mit Wildberry Limonade	0,2 l	15,80 Euro
Knödelini M Unser Bellini aus Passionfruit Martini mit Prosecco aufgegossen, garniert mit Minze	0,2 l	15,80 Euro
Limoncello Sprizz M Limoncello aus Sizilien aufgespritzt mit Prosecco und Soda	0,2 l	15,80 Euro
Sprizz ohne Schwips M Martini Vibrante (alkoholfrei) aufgespritzt mit Soda, garniert mit Orangenspalte	0,2 l	14,50 Euro
Prosecco Frizzante M auf Eis Martini Frizzante Semisecco Piemont Italien	0,2 l	13,50 Euro
Flasche Serena Prosecco M Prosecco DOC Treviso Italien Extra dry	0,75 l	85,00 Euro

Weine



Weißweine

Valentin Burgunder M Grauer Burgunder Qualitätswein Weingut Geisser, Pfalz	0,2 l	11,50 Euro
Valentin Burgunder „Big Bottle“	0,75 l	43,00 Euro
Grüner Veltliner M Federspiel Terrassen Weingut Domäne, Wachau, Österreich	1,5 l	88,00 Euro
	0,2 l	12,80 Euro
	0,75 l	48,00 Euro
Chardonnay Burgum Novum M Weingut Castelfeder Kurtinig, Südtirol	0,2 l	14,50 Euro
	0,75 l	54,00 Euro
Attems Sauvignon Blanc M Weingut Attems, Friaul, Italien	0,75 l	59,00 Euro
Weinschorle im Steinkrügerl M Chardonnay vom Weingut Serena, Treviso, Italien	0,5 l	15,00 Euro
Roséweine		
Frescobaldi Alie Rosé M Weingut Tenuta Ammiraglia, Toskana, Italien	0,2 l	12,50 Euro
Whispering Angel M Weingut Château d'Esclans, Côtes de Provence	0,75 l	74,00 Euro
	1,5 l	150,00 Euro
	3,0 l	290,00 Euro
Rotweine		
Valentin Cuvée M Cuvée Qualitätswein, Weingut Geisser, Pfalz	0,75 l	49,00 Euro
Valentin Cuvée „Big Bottle“	1,5 l	95,00 Euro
Frescobaldi Castel Giocondo Brunello du Montalcino DOCG M Weingut Tenuta Castel Giocondo, Toskana, Italien	0,75 l	119,00 Euro

Edelspirituen in der Mini-Maßkrugflasche nach altbewährtem Knödelei-Rezept

„Knödelbeere“ Spirituose aus der Waldhimbeere	4 cl	15,50 Euro
„Marillenknödel“ Spirituose aus der Marille	4 cl	15,50 Euro
„Knödelwasser“ Spirituose aus der Williamsbirne	4 cl	15,50 Euro
„Knödelnuss“ Spirituose aus der Haselnuss	4 cl	15,50 Euro
„Knödeleriger Erdbeer-Limes“ Likör von der Freilanderdbeere	4 cl	15,50 Euro
Schnapserl		
Espresso Martini/Solero Shot	4 cl	9,50 Euro
Flasche Espresso Martini/Solero 12 Shots aus der Bügelflasche	0,5 l	105,00 Euro
Flasche Willy Spezial (Birnenschnaps)	0,5 l	105,00 Euro



Ein Gruß aus der Küche

Knödelgerichte sind unsere ganze Leidenschaft. Traditionell zubereitet mit dem besonderen Pfiff. Deshalb freuen wir uns, Euch seit 23 Jahren auf dem Münchner Oktoberfest variantenreiche Knödelgerichte servieren zu dürfen – ob als Suppe, Vorspeise, Hauptgericht oder Nachspeise.

In diesem Jahr hatten unsere Köche Hilfe aus dem Olymp. Zeus selbst muss seine Hand im Spiel gehabt haben, als unser diesjähriger Spezialknödel kreiert wurde, mit dem wir die griechisch-bayrische Freundschaft feiern: Um unseren **Sirtaki Knödel** mit würzigen und geschmorten Rind- und Lammstücken, die mit einer Joghurt-Knoblauchsoße serviert werden, tanzen Blaukraut, Eisbergsalat und Tomatenstücke in einem wilden „Durcheinander“, wie einst der alte Grieche Alexis Sorbas an einem abgelegenen Strand auf Kreta.

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 Prost, einen guten Appetit und viel Spaß auf der Wiese!

Glück is –
a guada Knödel
mit Soß!



prost mahlzeit

Knödelige Suppen



- | | |
|--|-------------------|
| Kräftige Rindfleischbrühe mit Leberknödel ^{A1CG} , Wurzelgemüse ^I und viel Schnittlauch | 10,50 Euro |
| Rahmige, herzogemachte Supp'n von Steinpilzen ^{GIM} mit Kartoffelstroh | 12,90 Euro |



Vorspeisen zum Knödeln

- | | |
|----------------------------|-------------------|
| „Dreierlei vom Kas“ | 18,90 Euro |
|----------------------------|-------------------|

Hausgemachter Brotzeitkas ^{GM}, frisch anatzder Obatzder ^G und Erdäpfelkas ^{GI}, dazu Lauchzwiebeln und Bio-Kartoffelweckerl ^{A1G}



- | | |
|---|-------------------|
| Isar Caesar Salat ^{5CDFGK} | 20,50 Euro |
| mit Käsecroutons ^{A1} und dünn gehobeltem Parmesan ¹ | 25,80 Euro |
| mit Scheiben vom San Daniele Schinken ⁴ und Grissini ^{EG} | |



- | | |
|---|-------------------|
| Knödel-Haxn-Bowl mit Semmelknödel ^{A1CFGH} , roten Zwiebeln, Paprika und Stückerl von der Schweinshaxn, angemacht mit Meerrettichdressing ^{CG} | 21,50 Euro |
|---|-------------------|

- | | |
|---|-----------------------------|
| „Stenz von der Au“ Der kulinarische Vorspeisenturm (ab 2 Personen) | pro Pers. 29,80 Euro |
|---|-----------------------------|

Hauchdünn geschnittene Scheiben vom San Daniele Schinken ⁴, Rosmarin-Grissini ^{EG}, Parmigiano Reggiano ^G, Antipasti-Spieße, Salat von dreierlei Quinoa ^{A1M} mit Paprika und Kräutern, Gambas mit Cranberries und Haselnüssen ^{H2} in Kokos-Currycreme, Waldpilzsalat mit Schnittlauchmarinade ², Mailänder Salamistangerl ^M, Heumilch-Brie ^G mit Feigensenf, Frischkäsemousse ^{A2A3GKH5} mit Kräutern verfeinert auf Pumpernickelboden, Hummus natur mit Kichererbsen ^{A1CFGK}, Sesam und Kreuzkümmel, dazu ofenfrische Mini-Kornstangerl ^{A1A2G}, Roggen- und Kürbiskernweckerl ^{A1A2GH3}



- | | |
|--------------------------------------|-------------------|
| „Luis Trenker Brotzeitbrettl“ | 24,50 Euro |
|--------------------------------------|-------------------|

Scheiben vom Südtiroler Schinkenspeck ^{FI}, Tomaten-Basilikumfrischkäse ^G, angemachter Meerrettich, Meraner Kräuter-Kaminwurzen, knackige Radieserl, Eiszapfen frisch vom Markt, Gemüseallerlei gefüllt mit Frischkäse ^{A1GIM}, **Bio Bayern Bergblütenkäse** ^G, feine Kalbfleischpflanzerl mit Majoran ^{A1A3CFGH2}, hausgemachter Kerndlsenf ^{FK}, Mini Paprika, sonnengereifte Kirschtomaten und Salzbutte ^M



- | | |
|--------------------------------------|-------------------|
| „Cordula Grün Brotzeitbrettl“ | 21,80 Euro |
|--------------------------------------|-------------------|

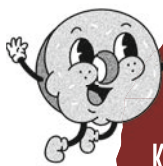
Andechser Rahm- und Bergkäse ^G, Feigensenf, mariniertes Marktgemüse ^{A1I}, Schnittlauchbutter ^G, Hummus natur ^{A1CFGK}, Veggie Tatar ^{FH1} mit Aubergine und Artischocke, Bulgursalat mit Gurke, Kräuterfrischkäse ^G, Malzbrot ^{A14CGILN} mit Curry-Mango-Aufstrich ^{A1CGIKL} und viel Grün



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

Der Knödelschütz

Vor 58 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 Fürstentumbruck, die auf dem Flug über sein Atelier immer wieder die Schallmauer durchbrachen. Er ließ eine Wurfscleuder bauen, um mit echten bayrischen 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. Win-ters berühmte Knödelschleuder wurde übrigens sogar bei der Weltausstellung 1967 im deutschen Pavillon ausgestellt und 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}

auf würziger Tomatensoße ^{F G}, obendrauf ein bisserl Basilikumpesto ^G

19,50 Euro



Knödel vom Bio-Bergkäse ^{A1 C F G M 7}

auf frischem Blattspinat mit Parmesanschmelze ^G

19,80 Euro



Rote Beetknödel ^{A1 C F G M 7}

auf rahmigem Apfel-Selleriegemüse ^I mit Meerrettichschmand ^G

19,80 Euro



„Knödel-Dreier-Looping“

Spinatknödel ^{A1 C F G M 7} auf Kirschtomatensoße ^{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

24,50 Euro



Unser Knödelei Spezialknödel 2025

Eine Griechisch-Bayrische Freundschaft – der Sirtaki Knödel ^{A1 C F G M}

Würzig geschmorte Rind- und Lammstückerl auf Blaukraut,

Eisberg-, Tomaten-„Durcheinander“ ^{A1 A2v C G M K2 7},

dazu Joghurt-Knoblauchsoße ^G

21,50 Euro

Münchner Knödelei Klassiker

Ofenfrischer Schweinebraten

mit Kruste, Kartoffelknödel ^{A1 F G M} und Dunkelbiersoße ^{A3 F I}

22,80 Euro

Steinpilze, Egerlinge, Pfifferlinge und Kräuterseitlinge,

abgerundet mit Bio Bayern Rahm ^G und Wiesenkräutern, serviert mit Semmelknödel ^{A1 C G M 7}

26,50 Euro

Kürbisgnocchi angeschwemmt mit Äpfeln und Wurzelgemüse,

dazu Cashewkern-Ricotta ^{H4}

22,50 Euro

6 Stück Rostbratwürstl ^{C4} vom Metzger Gassner

mit Speck-Sauerkraut ¹⁴, scharfem Meerrettichsenf ^K und Brotweckerl ^{A1 C G}

19,50 Euro

Tegernseer Wildragout mit Preiselbeeren und Wacholder verfeinert,

dazu Apfel-Blaukraut ^{G I M} und gebutterte Scheiben vom Breznknödel ^{A1 A2 C F G M 14}

29,80 Euro

Münchner Schweinshaxe

auf abgeschmolzenem Weißbierkraut ^{A1} mit Semmelknödel ^{A1 C G M 7}

und Bratensaft ^{A3 F I}

27,50 Euro

Knödelgröstl von Kartoffel- und Semmelknödel ^{A1 C G M 7}

mit Ochsenfetzen, Ei, Lauchzwiebeln und frischem Majoran

19,80 Euro

Bergfex – unser Klassiker vom Wirtshaus in der Au (ab 2 Personen)

pro Pers. 36,50 Euro

Von Allem etwas: ein Stückerl vom ofenfrischen Schweinebraten mit Kruste,

resche Schweinshaxe mit Apfel-Blaukraut ^{G I M 1}, kleine Rostbratwürstl

Nürnberger Art ^{C4} auf deftigem Speck-Sauerkraut ^{M 14}, dazu Kartoffel-

und Semmelknödel ^{A1 C G M 7}, sowie unseren g'schmackigen Bio Bayern Kartoffelsalat ^{A1 I K M}

Das könnt's dazu bestellen

Große Wiesnbrezn ^{A1 A2 1 4}

Kleine Wiesnbrezn ^{A1 A2 1 4}

Brotweckerl ^{A1 C G}

Portion Apfel-Blaukraut oder Sauerkraut ^{1 4}

Portion Bio Bayern Kartoffelsalat ^{A1 C G K L M 1}

Portion Speck-Krautsalat ^{1 3 4}

Gemischter Beilagensalat

7,50 Euro

2,90 Euro

2,20 Euro

5,20 Euro

5,20 Euro

5,50 Euro

5,50 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 = coffeinhaltig, 11 = Farbstoff Beta-Carotin, 14 = Ascorbinsäure

Gourmet



Bavarese

Monaco-Burger

Hausgemachtes Sesam Bun ^{A1 A2 F G L} mit rosa gebratenen Filetspitzen, angeschwenkten Steinpilzen, [Bio Bayern Bergblütenkäse](#) ^G, Rucola und unserer einzigartigen Senf-Honig-Mayonnaise ^{C I K}, dazu frittierte Kartoffelchips

29,00 Euro

In Barolo geschmorte Kalbsbackerl ^M

mit getrüffeltm Kartoffelpüree ^{A1 G}, dazu glasierte Karotten

34,50 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

45,00 Euro



Mittagsläuten (Mo – Fr von 11.30 – 14.00Uhr)



Aloisius

2 Stück Weißwürste vom Metzger Gassner mit Händlmeier Senf und frischer Brezn ^{A1 A2 1 4}

8,90 Euro



Das Knödelei Mittagsmenü

25,00 Euro

5 Stück Mini-Kalbfleischpflanzerl ^{A1 A3 C F G I K}

dazu [Bio Bayern Kartoffelsalat](#) ^{A1 F K} mit Radieserl und unserem hausgemachten Kerndlsenf

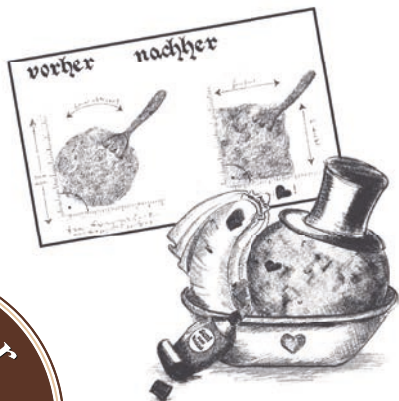


Natürlich gibt's eine vegetarische Alternative:

Kasspatzn aus [Bio Bayern Eierspätzle](#) ^{A1 C F G} verfeinert mit Bio-Bergkäse & Rahm ^G, dazu Schmorzwiebeln & viel Schnittlauch



Munich Cheesecake ^{A1 G F C} mit Schmand, Heidelbeeren und Buttercrumbles ^{C F G 5 6}



Nachspeisen – a runde Sach`

Omas Topfen-Zwetschgenknödel ^{C G 1 4} auf warmer Bourbon-Vanillesoße ^{C F G 5 6}

14,50 Euro

Geeister Knödel ^{C G H 1 H 2} und beschwipstes Kompott von der Wachauer Marille

15,80 Euro

Sauerkirsch-Rohnudel ^{A1 C G}, mit Amaretto-Vanillesoße ^{A1 C G 5 6}

16,50 Euro

Soufflé ^{A1 C F G} von der Zartbitterschokolade mit Bratapfel-Eis ^G

15,80 Euro

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

19,80 Euro

frisch aus dem Ofen mit Apfel-Birnenkompott und Wildpreiselbeeren

Das Knödelei-Dessertpfanderl (ab 2 Personen)

pro Pers. 28,50 Euro

Eis ^{C G} von unserer Eismanufaktur, hausgemachte Zwetschgenknödel ^{C G 1 4}, himmlisches Schokoladen-Soufflé ^{A1 C F G}, Toblerone-Guglhupf ^{A1 C F G H 2}, geeister Knödel ^{C G H 1 H 2} von der Wachauer Marille, Munich Cheesecake ^{A1 G F C 5 6} mit Heidelbeeren, Sauerkirsch-Rohnudel ^{A1 C G 5 6}, ofenfrischer Kaiserschmarrn ^{A1 C G} mit Wildpreiselbeeren und Apfel-Birnenkompott, 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.