



Menu

AU  DE MUNICH

Brienner Str.1 - München

Mercedes me Store

Mo-Sa 12-20 h

Fin: 29.Aug 2020

PINTXOS & MEER

1/2 dz Austern No4

Mit Zitrone und Schalotten-Rotweinvinaigrette

Fred&Williams Austern von Dooncastle Oysters

Award Winning Oyster of the Year! Aus dem reinen, mineralhaltigen Wasser der Westküste Irlands stammend, wird sie als beste Auster Europas gehandelt.

€ 18

Vichyssoise

Kartoffel-Lauch-Schale, Bronze-Fenchel-Zöglinge

€ 5

Siberian Caviar Topping (15gr.)

€ 19

Assiette de Fromages

Reblochon, Sainte-Maure, Castelmagno, Mimolette vieille,
Gorgonzola dolce, bunte Blattsenf-Zöglinge
und ein hausgemachtes Marillenchutney

€ 16



Prosciutto di Parma

Frisch von der Berkel, Mizuna-Kresse,
eingeweckte Honigmelone

€ 15

Bella di Cerignola

Grüne Riesenoliven

€ 4

Baguette

Gesalzene Fassbutter

€ 4



L'Étagère de Cœur de M

'Hors de Cœur' - serviert auf einer kunstvoll entworfenen Etagere des Designers und Architekten **Ron Arad**.
Hergestellt in Frankreich für das Haus **Ruinart**.

Siberian Caviar Blinis

1/3 dz Austern

Assiette de Fromages 'petite'

Prosciutto di Parma

Greens by Agrilution

Bella di Cerignola

Baguette, gesalzene Fassbutter

€ 59

+ 2 Glas **Ruinart**
Brut 0.1
€ 75

+ 2 Glas **Ruinart**
Rosé 0.1
€ 80



Kaviar

by
Sepehr Dad Caviar

Siberian Caviar

Zartes Korn mit einer Grösse von 2,5-2,7 mm und klarer grau-brauner Färbung mit kräftigen und nussigen Aromen

Dose 125g € 150

Osietra Caviar

Grosskörniger Rogen von 2,8-3,0 mm, hell bis mittelbraune Farbnuancen und fein-nussiges Aroma

Dose 125g € 217

Amur Beluga Caviar

Grosses, sehr zartes Korn von 2,9-3,3 mm, hellgraue bis anthrazitfarbene Farbnuancen - belugatypisch sahnig und cremig im Geschmack

Dose 125g € 300

Alle Sorten gibt es, in verschiedenen Grössen, auch zum Mitnehmen.
Bei Interesse spricht uns gerne an!



Champagner

Ruinart Brut

R de Ruinart Brut verkörpert den Stil des Hauses, mit seinem frischen, floralen Charakter. Der Chardonnay verleiht ihm einen besonderen Glanz.

Glas 0.1 € 10

Flasche 0.75 € 79

Ruinart Rosé

Ruinart Rosé Champagner ist ein klassischer Vertreter des „Ruinart Geschmacks“. Hier trifft die einzigartige Frische auf Chardonnay-Basis auf die milde Fruchtigkeit des Pinot Noir.

Glas 0.1 € 12

Flasche 0.75 € 95

Ruinart Blanc de Blanc

Ruinart Blanc de Blancs ist rein, klar und präzise. Zu 100% aus der Rebsorte Chardonnay, aus den Anbaugebieten der Côte des Blancs und Montagne de Reims, verkörpert er eine einmalige Frische, Geschmeidigkeit und Fülle.

Flasche 0.75 € 95

Flasche 1.5 € 195



Ruinart, das älteste Champagnerhaus der Welt, wurde 1729 gegründet und ist bis heute der Inbegriff für französische Lebensart und unerreichte Eleganz. Die klassischen und, durch Chardonnay getriebenen, Cuvées der Maison sind zeitlose Ikonen des Genusses.

Wein & Crémant

Weissweinschorle	0.25	€ 5
Aperol Spritz	0.25	€ 6
Campari Amalfi	0.25	€ 6
Brut Crémant de Loire	0.75	€ 29
Brut Rosé Crémant de Loire	0.75	€ 29
Bordeaux Blanc	0.2	€ 5
Chablis de Burgund	0.75	€ 33
Sancerre Blanc de Loire	0.75	€ 33
Cà di Frati Rosé Lombardei	0.75	€ 29



Heiss & Kalt

Espresso/-Macchiato		€ 2
Americano		€ 3
Doppio		€ 3
Cappuccino		€ 4
Augustiner Hell	0.3	€ 4
Pop Up Beer - Pop open a can of Beer!	0.3	€ 4
Adelholzener - sprudelnd oder still	0.25	€ 3
Afri Cola - klassik oder ohne Zucker	0.2	€ 4
Kombuco Fizz - Bio Kombucha aus Bayern	0.3	€ 4
Bio-Säfte siehe Saftkarte		€ 4

Süsses

Kuchen		€ 4
Tartelette		€ 4



Saftladen

Kalt gepresste Bio-Säfte von I DO

FIREBALL

Orange, Grapefruit, Zitrone, Cayennepfeffer

0.25 € 4

JUST BEET IT!

Apfel, Rote Beete, Granatapfel, Karotten

0.25 € 4

LOVE ME

Granny Smith Apfel, Grünkohl, Spinat, Zitrone

0.25 € 4



AURICH und MEHR!

Dieses kleine Bistro hat grosse Partner! Wir danken allen herzlichst für die Unterstützung bei der Realisation von
Au ♥ de Munich!

WESTWING



agrilution

Mercedes *me*

CAMPARI.

FRED & WILLIAM'S
PREMIUM IRISH FOOD



Augustiner
München



I·DO

smeg
tecnologia che arreda

BAVARIAN
KOMBUCHA

SCHNEIDER
GASTRONOMIEKONZEPTE

KOMBUCO
FIZZ