

alkoholische Getränke

Bier			
Augustiner Hell	0,33 L / 0,5 L	3,60 / 4,50	
Erdinger Weißbier	0,5 L	4,80	
Gösser NaturRadler	0,5 L	4,50	
Dunkles Weißbier	0,5 L	4,80	
Augustiner Pils	0,33 L	3,90	
Alkoholfreies Weißbier	0,5 L	4,80	
Wein	0,2 L / 0,75 L		
Riesling		6,90 / 23	
Grauburgunder trocken		6,90 / 23	
Chardonnay		6,90 / 23	
BIO Rosamunde Rotling D.Q.		6,90 / 23	Weingut am Stein, Franken
BIO Rote Wonne Cuvée rot D.Q.	7 / 24		Weingut am Stein, Franken
Weißweinschorle	0,4 L	6,40	

Aperitifs			
Aperol Spritz		7,20	
Hugo		7,20	
Lillet Spritz		7,20	
Campari Spritz		7,20	
Longdrinks			
Munich Mule		7,90	
Gin Tonic		7,90	
Whiskey Cola		7,90	
Wodka Bull		7,90	

alkoholfreie Getränke

Eistee			
Hausgemachter Wunderkost Eistee (10,11)	0,4 L	4,50	wahlweise mit Zitrone, Granatapfel oder Ingwer
Fruchtsäfte			
Saftschorlen	0,4 L	4,20	naturtrübe Apfelsaftschorle, schwarze Johannisbeerschorle, Mangoschorle, Maracujaschorle, Rhabarberschorle, Holunderschorle
Säfte (3)	0,3 L	3,60	Naturrüber Apfelsaft, schwarzer Johannisbeernektar, Mangosaft, Maracujanektar, Rhabarbersaft

Wasser			
Adelholzener Classic	0,25 L / 0,75 L	2,50 / 5,10	mit Kohlensäure
Adelholzener Naturell	0,25 L / 0,75 L	2,50 / 5,10	ohne Kohlensäure



Wusstet ihr schon?

Unser Logo sieht nicht nur super aus, sondern dahinter versteckt sich ganz viel Bedeutung. Abgebildet ist unsere Köchin seit Beginn an. Hinter der Wunderkost versteckt sich meine Mutter und kocht sich tagtäglich in Eure Herzen. Geboren in Afghanistan und im Alter von 21 Jahren vom Krieg nach Deutschland geflüchtet, hat sie hier mit Unterstützung gelernt, wie man bayerische Speisen kocht. Da das Kochen ihr im Blut steckt, konnte sie ihre ganz besondere Note mit dazu tun.

Wir haben Wunderkost Ende 2015 eröffnet. Ganz leise, ohne viel Werbung und mit ganz viel Leidenschaft.

Aus einem kleinen 2-Personen Familienbetrieb, entwickelt sich seither ein immer größeres Geschäft. Noch immer sind wir ein Familienbetrieb, nur haben wir mittlerweile ganz viele tolle Helfer an unserer Seite.

Nach unserem Umzug Ende 2020 kann man die Wunderkost nicht nur daheim genießen, sondern auch vor Ort in unserem Restaurant.

Aber trotz des Wachstums, hat sich eins bei uns nie verändert: Wir legen noch immer sehr viel Wert auf Qualität und Frische, die man schmeckt. Wir schauen stets, dass unser Fleisch und Gemüse den höchsten Ansprüchen entspricht und kochen immer täglich frisch.

Und auch ihr wisst unser Engagement und unsere Leidenschaft zu schätzen und unterstützt uns immer wieder durch viele Bestellungen und gute Bewertungen. Nur so konnten wir es schaffen 2021 von Lieferando nicht nur zum besten Lieferdienst Münchens sondern sogar zum besten Lieferdienst Deutschlands ausgezeichnet zu werden.

Das Wichtigste für uns, ist die Zufriedenheit von Euch.



Hansastraße 109a
81373 München

Montag: 17:00 bis 22:00 Uhr
Dienstag bis Freitag: 11:00 bis 14:00 Uhr
17:00 bis 22:00 Uhr
Samstag: 17:00 bis 22:00 Uhr
Sonntag: 11:00 bis 22:00 Uhr

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten.
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhältst Du jederzeit gerne. Wende dich diesbezüglich an unser Team!



SCHÖN, DASS IHR DA SEID!

Speisekarte



Münchens
Bester Lieferservice



Deutschlands
Bester Lieferservice



viele weitere
Auszeichnungen

Salate

Beilagensalat	3,90	Der Klassiker	5,90
Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Paprika			
Der Wunderbare (2)	9,90	Der Fruchtlige (10)	11,40
Eisbergsalat, Rucola, Gurken, Tomaten, Paprika, grüne Oliven, rote Zwiebeln, Walnüsse		Eisbergsalat, Feldsalat, Gurke, Paprika, Avocado, Orange, Granatapfel, Kürbiskerne, Tomaten	
+Fetakäse (2,3,C)	+1	+ Halloumikäse	+1,50
+Thunfisch (2,G)	+2	<i>Wir empfehlen dazu hausgemachtes Honig-Senf Dressing (4,E)</i>	
<i>Wir empfehlen dazu hausgemachtes Balsamico Dressing (4,E)</i>			
Der Köstliche (B)	12,90	Der Ausgefallene (10)	13,90
Eisbergsalat, Gurke, Tomaten, Paprika, Mais, Ei, Brezencroutons und Putenstreifen		Eisbergsalat, Paprika, Gurke, Tomaten, Rucola, Karotten, Apfel, gebratene Champignons, gebratene Zucchini	
+ panierte Putenstreifen (A,B,C)	+1	+ Lachs in Sesam (G)	+2
<i>Wir empfehlen dazu hausgemachtes Caesar Dressing</i>			
Hausgemachter Krautsalat (2,4,D)	4,40	+ Panierter Camembert (2,3,A,B,C)	+2
<i>Wir empfehlen dazu hausgemachtes Honig-Senf Dressing (4,E)</i>			
Gurkensalat in Dillrahm (C,10)	4,40	Hausgemachter Kartoffelsalat (2,4,D,E)	4,60
Frische Salatgurken in würzigem hausgemachten Sauerrahmdressing			

Weitere Dressings zur Wahl: Hausgemachtes Balsamico / Hausgemachtes Honig-Senf / Hausgemachtes Caesar Essig & Öl / Joghurt / French

Fingerfood

Panierter Camembert	6,90
m. Preiselbeeren (2,3,A,B,C)	
Chicken Fingers (4 Stück) (2,3,A,B,C)	7,60
Dip nach Wahl (siehe nächste Seite unten)	

Suppen

Zu jeder hausgemachten Suppe gibt es Brot dazu!	
Vegetarische Kartoffelsuppe (2,A,C,D)	7,60
Gulaschsuppe vom Rind (2,A,D)	8,30

Extras

Pommes	4,90	Bratkartoffeln hausgemacht	5,90
Semmelknödel	3,20	Spätzle	4,90
Kartoffelknödel	3,20	Nudeln	4,90
Wunderscheiben (Kartoffelscheiben)	4,90		



Regionales Fleisch



Regionale Bio-Produkte



Hausgemacht



1 Paniertes Schnitzel (2,3,A,B,C) 14,90
vom Schwein
+ optional Putenfleisch (+0,50)
inkl. einer Beilage zur Wahl

2 Cordon Bleu (2,3,A,B,C) 16,90
vom Schwein
+ optional Putenfleisch (+0,50)
inkl. einer Beilage zur Wahl

3 Natur Schnitzel (2,3) 14,40
vom Schwein
+ optional Putenfleisch (+0,50)
inkl. einer Beilage zur Wahl

4 Schnitzel Bolognese (2,3,A,B,C) 18,90
mit Rinderhacksoße und Käse überbacken
+ optional Putenfleisch (+0,50)
inkl. einer Beilage zur Wahl

Beilagen zur Wahl:
Hausgemachter Kartoffelsalat 0,00 Pommes 0,00
Wunderscheiben (Kartoffelscheiben) 0,00 Hausgemachte Bratkartoffeln (2,A,C,D) + 3,90

Unsere beliebten hausgemachten Soßen zur Wahl:
Paprikasoße/Zigeunersoße (2,A,C,D) 2,90 Bratensoße (vom Rind) (2,A,D) 2,90
Champignon-Rahmsoße/Jägersoße (2,A,C,D) 2,90 Pfeffer-Rahmsoße (2,A,C,D) 2,90

Weitere Dips zur Wahl:
Preiselbeeren (1,2,3,5,7) 1,50 Knoblauch (vegan) 1,30 Aioli (7,9,B,C) 1,30
Senf 0,50 Sauercreme (1,C) 1,30
Barbecue (vegan) 1,30 Curry Mango (3,5,A,B,E) 1,30

vegetarische Hauptgerichte

3 Stk. Kartoffelpuffer	8,90
mit Apfelkompott (A,B,C)	
Allgäuer Käsespätzle	11,90
mit hausgemachten Röstzwiebeln (2,A,B,C,D)	
Rahmschwammerl	11,90
mit zwei Semmelknödeln (2,A,B,C,D)	
2 Stk. Gemüse-Pflanzerl	11,60
mit Kartoffelsalat (2,A,B,C,D,E)	

weitere Hauptgerichte mit Fleisch

(Premium Fleisch mit bester Qualität)

Ofenfrischer Schweinebraten	14,90
mit Kruste, zwei Kartoffelknödel und Blaukraut (2,3,A,B,D,F)	
Mamas Schinkennudeln	11,40
aus Vorderschinken (2,3,B,D)	
+ Putenbrust	+2,50
+ Ei	+0,90
+ Käse	+1,50
Kalbsfleischpflanzerl (2,3,10,A,B,E)	15,90
2 Stk. mit Kartoffelsalat und Bratensoße	

Nachspeisen

Großer Kaiserschmarrn	10,90
mit Apfelkompott (Wahlweise mit oder ohne Rosinen) (3,7,A,B,C)	
+ Cranberries	+1,50
+ Hausgemachter Vanillesoße (7,A,B,C)	+2,20
Kl. Portion Kaiserschmarrn mit Apfelkompott (3,7,A,B,C) ..	7,40
Cremiger Milchreis (C) mit Zimt und Zucker	7,90
+ Apfelmus	+1,20
+ Kirschgrütze	+1,20
Kleine Portion Milchreis (7,A,B,C)	5,40
Hausgemachter Käsekuchen (7,A,B,C)	5,90

heiße Getränke

Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,00
Cappuccino (c)	3,90
Latte Macchiato (c)	4,50
Heiße Schokolade (c)	3,90
Tee	3,50
Pfefferminz, Ceylon, Grüner Tee, Früchtetee, frische Minze, frischer Ingwer mit Zitrone	