



## Magentratzerl aus der kalten Küche

**Bauerngartlsalat** in der Schüssel serviert  
mit Ei, Schinken<sup>Ⓣ</sup>, Käse, Kerndl und Butterkrusteln 7,80 €

**Variation von Blattsalaten**  
mit Balsamico-Joghurtdressing,  
rosa gebratener Ochsenlende und Austernpilzen 9,50 €

**Kartoffelrösti mit gebratenen Seeviecherl'n**  
auf zweierlei Soßen und kleinem Salat 9,70 €

**Salat von Grillgemüse**  
mit Rauchforellenfilets, Tomaten, Mozzarella  
und Basilikum in Balsamicomarinade 12,00 €

## Der Suppentopf dampft

**Kräftiger Gemüsesud**  
mit Schnittlauch und Semmelknödl 4,20 €

**Bayerische Festtagssuppe** mit Grießnockerl, Leberspätzle,  
Markklößchen, Nudeln und Pfannkuchenstreifen 5,00 €

**Kartoffelrahmsuppe**  
mit Majoran und Weißbrotkrusterln 4,20 €

**Cremige Meerrettich-Radiesersuppe**  
mit Rindfleischwürfeln und gebräunten Mandeln 4,90 €

## Fangfrische Fische und Meeresfrüchte

**Ganzer Saibling aus dem Chiemgau**  
mit Kräutern würzig gebraten, dazu Kartoffeln 16,00 €

**Allerlei von See- und Meeresfischen, Scampi und Muscheln**  
mit Brühkartoffeln und kleinem Gemüse 16,00 €

④ mit Antioxidationsmittel    Ⓣ mit Phosphat    Ⓢ mit Konservierungsstoff    Ⓣ mit Nitritpökelsalz  
Je nach Individualität der einzelnen Produkte kann Geschmacksverstärker zum Einsatz kommen.

- Inklusivpreise -



## Salzachtaler Schweinereien vom Brandlhof in Halsbach

### Ofenfrischer Schweinsbraten

vom Nacken und Schulter in Ayinger Dunkelbiersoß'  
mit Kartoffel<sup>④</sup> - und Semmelknödl und Krautsalat<sup>⑧</sup> 11,30 €

Altbayerische „Pfefferhaxe“; nach überliefertem Rezept  
gebackene Surhaxe<sup>⑨</sup> auf würziger Soß' mit zweierlei Knödl<sup>④</sup> 14,50 €

### Halsbacher Schweinelendchen

mit Senf, Preiselbeeren und Almkäse überbacken,  
frisches Gemüse und Kartoffeldukaten 14,00 €

## Bayerische „Schmankerl“ aus den Münchner Markthallen

FrISCHE Münchner Weißwürste<sup>⑦</sup>  
mit ofenfrischen Brezen **Stück** 2,50 €  
(täglich bis 14.30 Uhr)

2 Kälberne Fleischpflanzerl  
mit Kartoffelsalat<sup>⑧</sup> 8,80 €

Abgebräunter Leberkäs<sup>⑦⑨</sup>  
mit Spiegelei und Kartoffelsalat<sup>⑧</sup> 8,80 €

Bayerische Knödelei  
auf Sauerkraut mit Grillwammerl<sup>⑦⑨</sup>, Würstl<sup>⑦</sup> und Dampfkartoffeln 11,00 €

Münchner Obatzda<sup>⑧</sup>  
mit Schnittlauchbrot 8,00 €

Brotzeitbrett<sup>1</sup>  
mit Obatzda<sup>⑧</sup>, Speck<sup>⑦⑨</sup>, Schinken<sup>⑦⑨</sup>, Leberkäs<sup>⑦⑨</sup>, Pressack,  
Wurstsalat<sup>⑦⑨</sup>, Leberwurst, Essiggemüse, Radiserl, Brot und Butter 10,50 €

<sup>④</sup> mit Antioxidationsmittel <sup>⑦</sup> mit Phosphat <sup>⑧</sup> mit Konservierungsstoff <sup>⑨</sup> mit Nitritpökelsalz  
Je nach Individualität der einzelnen Produkte kann Geschmacksverstärker zum Einsatz kommen.

- Inklusivpreise -



## Pfannen- und Grillgerichte nach Art des Hauses

### Ayinger Brauerschnitzel

mit Landschinken<sup>⑦⑧</sup>, Schwammerl und Kräuterquark gefüllt,  
dazu Gemüse und Rahmkartoffeln 15,00 €

### Münchner Metzgerpfandl

Schweinefilets, Grillwammerl<sup>⑦⑧</sup> und Würstl<sup>⑦</sup>  
auf Butterspätzle dazu Schwammerlsoß' 17,00 €

### Mit Bergkräutern gebratener bayerischer Ochsenrücken,

auf Rotweinsöß mit frischem Meerrettich,  
Gemüse und Dampfkartoffeln 17,50 €

### Pfeffersteaks aus der Putenbrust, würzig mariniert

mit Gemüseragout und Kartoffelrösti 15,00 €

|   |         |
|---|---------|
| <b>Ayingers Riesenschnitzel vom Kalb<br/>in Faßbutter gebraten mit<br/>Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren</b> | 15,50 € |
| dazu :<br><b>kleiner gemischter Salat</b>   | 4,20 €  |

## Die Klassiker aus dem Grand Restaurant Platzl

### Kalbsrahmgulasch

mit Schwammerln und frisch geschmorten Paprika,  
dazu Semmelknödl und Butterspätzle 14,50 €

### Böfflamott (Boeuf à la mode)

aus dem Bürgermeisterstück  
in Burgundersöß' gedünstet, deftiges Gemüse,  
Kartoffel<sup>④</sup> - und Semmelknödl 14,50 €

### Tranchen von der Kalbsleber

mit Äpfeln und Birnen gebraten dazu Röstzwiebeln,  
kleine Gemüse garnitur und Rahmkartoffeln 14,50 €

④ mit Antioxidationsmittel    ⑦ mit Phosphat    ⑧ mit Konservierungsstoff    ⑨ mit Nitritpökelsalz  
Je nach Individualität der einzelnen Produkte kann Geschmacksverstärker zum Einsatz kommen.

- Inklusivpreise -



## Ayingers Natur- und Nudelküche

### **Bunte Salatschüssel**

mit gegrillten Putenstreifen, Mozzarella, Schinkenstreifen<sup>⑦</sup><sup>⑧</sup>  
und gebräunten Sonnenblumenkernen  
in Balsamico-Joghurtdressing

11,30 €

### **Ayingers Schmankerlsalat**

mit gegrillten Scampi, Muscheln, Rauchforellenfilet,  
gebratenem Zander- und Saiblingsfilet, Butterkrusteln und Rösti

16,00 €

### **Frische Ofenkartoffel**

mit Bauerntopfen gefüllt  
und gebratener Hendlbrust  
auf marinierten Salaten

13,00 €

### **Frische Gnocchi**

mit Gemüse und Schwammerl  
in Kräuterrahm, dazu kleiner Salat

12,50 €

### **Frisches Gemüse vom Viktualienmarkt**

mit Kartoffelrösti, Rahmschwammerl, Spiegelei  
und Dampfkartoffeln

12,50 €

### **Münchner Kasspatz'n**

mit Röstgemüse und bunter Salatschüssel

11,00 €

④ mit Antioxidationsmittel    ⑦ mit Phosphat    ⑧ mit Konservierungsstoff    ⑨ mit Nitritpökelsalz  
Je nach Individualität der einzelnen Produkte kann Geschmacksverstärker zum Einsatz kommen.

- Inklusivpreise -



## Von unserem Zuckerbäcker für die Gschleckerten

### **Gemischtes Eis**

Erdbeer-, Vanille-, und Schokoladeneis  
mit gebräunten Mandeln und Sahne

4,80 €

### **Platzl 1a Eiskrapfen**

Eine Spezialität des Hauses  
auf Schattenmorellen und Vanillesoß'

7,90 €

### **Ofenfrischer Apfel- und Kirschstrudel**

mit Vanillesoß und Sahne

7,00 €

### **Halbgefrorenes vom Wiener Kaiserschmarrn**

mit Maracujasorbet und verschiedenen Soßen

6,80 €

### **Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren**

und Schlagsahne

6,50 €

### **Zwei kleine Pfannkuchen mit Waldbeerfüllung**

mit Vanille-Zimt-Zucker gratiniert, dazu Erdbeereis  
(Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten)

6,80 €

### **Altbayrischer Marillen-Topfen-Knödl**

im süßen Mantel auf Eierlikörsoß  
(Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten)

6,50 €

- Inklusivpreise -