



Magentratzerl aus der kalten Küche

Bauerngartlsalat in der Schüssel serviert
mit Ei, Schinken[Ⓣ], 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 ⑦ mit Phosphat ⑧ mit Konservierungsstoff ⑨ 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^④ - und Semmelknödl und Krautsalat^⑧ 11,30 €

Altbayerische „Pfefferhaxe“; nach überliefertem Rezept
gebackene Surhaxe^⑧ auf würziger Soß' mit zweierlei Knödl^④ 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^⑦
mit ofenfrischen Brezen Stück 2,50 €
(täglich bis 14.30 Uhr)

2 Kälberne Fleischpflanzerl
mit Kartoffelsalat^⑧ 8,80 €

Abgebräunter Leberkäs^{⑦⑧}
mit Spiegelei und Kartoffelsalat^⑧ 8,80 €

Bayerische Knödelei
auf Sauerkraut mit Grillwammerl^{⑦⑧}, Würstl^⑦ und Dampfkartoffeln 11,00 €

Münchner Obatzda^⑧
mit Schnittlauchbrot 8,00 €

Brotzeitbrett¹
mit Obatzda^⑧, Speck^{⑦⑧}, Schinken^{⑦⑧}, Leberkäs^{⑦⑧}, Pressack,
Wurstsalat^{⑦⑧}, Leberwurst, Essiggemüse, Radiserl, Brot und Butter 10,50 €

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

- Inklusivpreise -



Pfannen- und Grillgerichte nach Art des Hauses

Ayinger Brauerschnitzel

mit Landschinken^{⑦⑧}, Schwammerl und Kräuterquark gefüllt,
dazu Gemüse und Rahmkartoffeln

15,00 €

Münchner Metzgerpfandl

Schweinefilets, Grillwammerl^{⑦⑧} und Würstl^⑦
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 €

**Ayingers Riesenschnitzel vom Kalb
in Faßbutter gebraten mit
Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren**

15,50 €

dazu :

kleiner gemischter Salat

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^④ - 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^⑦^⑧
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 €

Vanilleiscreme 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 -