



KULINARISCHER KALENDER

PLATZL HOTELS
JANUAR BIS MÄRZ 2020



INHALTSVERZEICHNIS

RESTAURANT PFISTERMÜHLE

Kulinarische Veranstaltung	4
Saisonale Angebote	5

AYINGER WIRTSHÄUSER

Veranstaltungen	7
Saisonale Angebote am Platzl	8
Saisonale Angebote in der Au	11

Saisonale Angebote in der JOSEFA BAR	12
Frühstücken im PLATZL HOTEL	14
Feiern in den PLATZL HOTELS	16
Geschenkgutscheine	18
Kontakt & Reservierung	19

WIR GENIEßEN MÜNCHEN!

Die Nähe zur Münchner Lebensart wird nicht nur in den beiden PLATZL HOTELS, sondern auch in unseren Restaurants und Bars besonders gepflegt:

Unsere PFISTERMÜHLE begeistert in historischem Gewölbekeller mit saisonalen Menüs der feinen Küche und einer erlesenen Weinauswahl.

Unsere Wirtshäuser, das AYINGER AM PLATZL und das AYINGER IN DER AU, überzeugen mit kreativ-bayerischen Schmankerln und sieben verschiedenen Biersorten aus der familiengeführten Ayinger Privatbrauerei.

In der stilvollen JOSEFA BAR & KAFFEE und dem KARREE BODEN & BAR, der charmanten Außenbar, treffen Sie auf Münchner und Gäste aus aller Welt.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unseren kulinarischen Kalender mit abwechslungsreichen Veranstaltungen und saisonalen Angeboten für die kommenden Wochen.

Wir freuen uns schon jetzt auf Sie!

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Heiko Buchta', written in a cursive style.

Heiko Buchta, Direktor, und das Team der Platzl Hotels



Ein ganz besonderer Valentinstag!

5-Gang-Menü

- VARIATION VON ZIEGENKÄSE UND GURKE
Praline | Gin | Zupfsalat | Sorbet | Pumpernickel
- SCHAUMSUPPE VON SALATHERZEN
Gebackenes Eigelb | Korianderöl
- SOUS-VIDE GEGARTE SEEFORELLE
Emmerkorn | Tomatensud | Petersilie
- STUBENKÜKEN IN ZWEI TEILEN
Keule | Brust | junges Gemüse | Selleriecreme | Geflügelschaum
- SCHOKOLADENKREATION
Karamellisiertes Parfait | Mousse | Liebe

inklusive einer Begrüßung mit Ruinart Rosé Champagner aus der Magnum-Flasche

AB 18:00 UHR

85,00 € pro Person | Weinbegleitung 39,00 € pro Person
Auch als 4-Gang-Menü für 75,00 € pro Person buchbar.

Miesmuschel trifft auf Deutschen Wein

- MIESMUSCHELN VON DER DÄNISCHEN NORDSEEKÜSTE
Bayerischer Krustentiersud
Frühlingsgemüse
geschmolzene Kirschtomate
frische Kräuter

Dazu empfehlen wir:

- 2014 MARIENBURG RIESLING SPÄTLESE
Clemens Busch
VDP Großes Gewächs | BIO

AB 18:00 UHR

als Zwischengang 18,50 €

als Hauptgang 24,50 €

als Hauptgang inkl. 0,1 | Marienburg Riesling Spätlese 36,00 €

Der Volksmund sagt, dass die Muschel-Saison in den Wintermonaten, die mit „r“ enden, sei.

Das hatte zu früheren Zeiten etwas mit den Temperaturen zu tun. Dank perfektionierter Frische-Logistik ist dies aber heute nicht mehr relevant.

Dennoch ist die Tradition geblieben: Wir essen die Miesmuscheln auch jetzt noch am liebsten in den Monaten September bis März.





Frischer Fisch aus heimischen Gewässern Oberbayerns

5-Gang-Menü

- **KONFIERTE LACHSFORELLE VON DER FISCHZUCHT BIRNBAUM**
Zweierlei Schinken | geschrotetes Lieblingsbrot | Petersilien-Öl | Lauchkohle | Fichtennadelsalz
- **SAIBLINGS-APFEL-TATAR**
Saiblingskaviar | knusprige Kartoffel | junger Spinat | Zitronen-Gel
- **MANDARINEN-LIMETTEN-SORBET**
kandierte Zitrusfrüchte
- **SOUS-VIDE GEGARTE HUCHE**
Petersiliencreme | Aubergine | Zwergorangen | Rieslingschaum
- **PASSIONSFRUCHT-TARTE**
Weiße Schokolade | Mango | Kokos

Die Fischzucht Birnbaum, gespeist aus frischer Quelle im oberbayerischen Epfenhausen bei Landsberg am Lech, ist bei hiesigen Spitzenköchen geschätzt für ihre herausragende Qualität.

Je nach Jahreszeit verkauft die Wirtschaft Forellen, Saiblinge, Huchen, Flussbarsch und vieles mehr an einige der besten Gastronomen des Landes.

Handwerkskunst und Leidenschaft, genau wie unsere Küche.

AB 18:00 UHR

69,00 € pro Person

Weinbegleitung 39,00 € pro Person

Musikalischer Frühschoppen

Es gibt Bräuche, die sollte man leben! Den Frühschoppen am Sonntag zum Beispiel. Hockt Euch zu uns auf süffiges Ayinger Bier aus dem Holzfass, kesselfrische Weißwürscht und resche Brezn. Und das Allerbeste: Zu richtig guter Wirtshaus-Musik mit tollen Künstlern aus München und der Region.

Sonntag 16.02. ab 11:00 Uhr | AYINGER IN DER AU *Die Lose Gruppe*

Sonntag 01.03. ab 11:00 Uhr | AYINGER AM PLATZL *Titus Waldenfels und Freunde*

Sonntag 15.03. ab 11:00 Uhr | AYINGER IN DER AU *Max Geller Trio – Bavarian Jazz*

Unser Angebot:

- MÜNCHNER WEISSWURST-FRÜHSTÜCK | 11:00–12:00 UHR 9,50 € pro Person
2 Weißwürschtl | Breze | 0,5 | Ayinger Bier vom Fass

Für Buchungen ab 10 Gästen spendieren wir ein Brotzeitbrett!!

AB 11:00 UHR

Eintritt frei

Details unter www.ayinger-am-platzl.de/eventkalender und www.ayinger-in-der-au.de/eventkalender.





Unsere leichte Wirtshaus-Küche im Frühjahr

- BUNTE VARIATION AUS GESOTTENEM FRÜHLINGSGEMÜSE

wahlweise mit:

Zucchini Blüten gefüllt mit einem Ragout aus Schalotten und Aprikosen	19,50 €
Maispouardenbrust vom Grill	21,50 €
Lachsforellenfilet aus dem Rauchsatz-Fond	22,50 €
Pochiertem Rinderfilet mit frisch geriebenem Meerrettich	28,50 €

Dazu reichen wir hochwertige Öle auf Olivenöl-Basis.

Frische Produkte aus der Region und Rezepte aus dem seit Generationen überlieferten Kochbuch der Familie Inselkammer sind die Grundlage für unsere Wirtshaus-Küche.

Mit viel Liebe und Leidenschaft bereiten unser Küchenchef Wolfgang Schmidt und sein Team die Gerichte nach den Grundsätzen unseres Betriebs zu – saisonal und mit besten Zutaten von Lieferanten aus dem Umland.

Unsere aktuellen Mittagsschmankerl, Speisen- und Getränkeangebote finden Sie auf www.ayinger-am-platzl.de/speisen-getranke.

Ayinger Reindlessen – Tradition aus dem Altbayrischen

Frisch aus dem Ofenrohr, zum Teilen und Probieren!

Aus dem Reindl

KRUSTENBRATEN | BIERBRATEN |
KARTOFFELWURST | ENTE |
KLEINES MÜNCHNER SCHNITZEL

Dazu servieren wir:

Bratkartoffeln | Kartoffelsalat | Blaukraut |
buntes Pfannengemüse | Krautsalat

Zum Reindl empfehlen wir Ihnen vor Ort
eine Auswahl passender Biere unserer
Privatbrauerei Aying.

JEDEN DONNERSTAG AB 18:30 UHR

21,50 € pro Person | ab 2 Personen

Die bayrische Wirtshaus-Küche ist eine bodenständige, in den Ursprüngen bäuerliche Küche. Charakteristisch sind die zahlreichen Fleisch- und Bratenspezialitäten, Knödelgerichte und Mehlspeisen.

Beim originalen Reindlessen spricht man von einem familiären Essen, bei dem genau diese Vielfalt bayrischer Küche in einer großen Schmorpfanne serviert und gemeinschaftlich geteilt wird. Eine schöne Tradition.





Ein Aschermittwoch in der Au

Auszug aus unserer Karte

- | | | | |
|---|---------|--|---------|
| • SAIBLINGS-TATAR | 15,50 € | • POCHIERTES WALLERFILET | 22,80 € |
| Gelbe Beete Kräutervinaigrette
marinierter Vogerlsalat | | Wurzelsud frischer Kren
braune Butter Petersilienkartoffeln | |
| • ROTBARSCHFILET GEBACKEN | 17,50 € | • SAIBLINGSFILET | 22,80 € |
| Brezenmantel Kartoffel-Gurkensalat
Remouladensoße | | Krustentiersoße Steckrübenrisotto
junger Spinat | |
| • FORELLE MÜLLERIN | 19,90 € | • BAYRISCHE BOUILLABAISSE | 26,50 € |
| aufgeschäumte Kräuterbutter
Schwenkkartoffeln grüner Salat | | ausgesuchte Fischfilets Muscheln
allerlei Gemüse Kräuter
raffiniert abgeschmeckter Sud | |

Aschermittwoch ist der erste Tag der Fastenzeit und laut katholischer Kirche ein sogenannter Fasttag. An solchen Tagen soll man kein Fleisch essen. Also geht man zu Fisch über. Sehr früh schon hat sich die Tradition des Fischessens am Aschermittwoch eingebürgert. Mit Verzicht auf jegliche Fleischgerichte, besiegelt der Verzehr eines Fischmenüs die heitere Zeit des Faschings und läutet markant die Fastenzeit ein.





Saftige Wochen in der Josefa

Einzigartige Spirituosen aus der Region, kühle Getränke mit Kräutern frisch vom Viktualienmarkt, Kaffee von der Kaffeerösterei Dinzler am Irschenberg und Bio-Tee der Chiemseer Tee-manufaktur Bioteaque – wir überraschen mit Kreationen, die Freude machen, denn wir haben sie selbst mit Liebe und Sorgfalt aus den besten Produkten zusammengestellt.

Auszug aus der Frühjahrs-Karte

- **FRISCH GEPRESSTE SÄFTE**
selbst kombinierbar

Grundobst:

Orange | Karotte | Apfel | Ananas |
Gurke | Grapefruit | Rote Beete | Spinat

verfeinert mit:

Ingwer | Basilikum | Zimt | Zitrone | Minze

Unsere persönliche Empfehlung:

- **WACHMACHER**
Orange | Karotte | Apfel | Ingwer
- **VITAMINBOOSTER**
Rote Beete | Apfel | Gurke | Zitrone | Minze

TÄGLICH VON 11:00–16:00 UHR

8,50 € pro Portion 0,4 l

Josefas Cocktails – mit Tee oder Kaffee?

- **ESPRESSO MARTINI** 11,00 €
Vodka | hausgemachter Kaffeelikör | Espresso | Zuckersirup
- **EARL GREY DAIQUIRI** 10,00 €
weißer Rum | hausgemachter Earl-Grey-Sirup | Limettensaft
- **GIN & TEE** 9,50 €
Rooibostee | infusionierter Gin | frischer Zitronensaft |
hausgemachter Granatapfelsaft
- **PLATZL WHISKEY SOUR** 10,50 €
Bourbon | frischer Zitronensaft | selbstgemachter Kamillensirup

**Das PLATZL-KARREE, unsere charmante Außenbar,
erwacht übrigens am 16.03.2020 aus dem Winterschlaf.**

Mit köstlichen Heißgetränken in Kombination mit wohligen Decken und Wärmestrahlern auch zur kalten Jahreszeit eine tolle Alternative für diejenigen unter Ihnen, die lieber unter freiem Himmel gemeinsam anstoßen.





Das neue „Marktplatzl“ im Herzen unseres Hauses

An liebevoll gestalteten Marktständen, wie ihresgleichen auf dem nahegelegenen Viktualienmarkt, der sogenannten „guten Stube von München“, erwarten wir unsere Gäste mit einer großen Auswahl an Frühstücks-Leckereien.

Wie auf einem Wochenmarkt üblich, finden sich hier hauptsächlich saisonale und einheimische Spezialitäten, beinahe allesamt täglich von Lieferanten aus dem Umland zu uns gebracht. Auf erlesene Zutaten und hochwertige Produkte legen wir besonders viel Wert.

Und anders als auf dem überströmten Viktualienmarkt lässt sich hier in aller Ruhe ein vielfältiger Frühstücks-Teller zusammenstellen und Köstlichkeiten probieren, die unser schönes München ausmachen.

Greifen Sie zu und genießen Sie die Gaumenfreuden, für einen richtig guten Start in den Tag.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montags–Samstags: 6:30–11:00 Uhr

Sonn- und Feiertags: bis 12:00 Uhr

Genuss am Morgen – Frühstück in München

In unserem Marktplatzl finden Sie eine vielfältige aber feine Auswahl an Köstlichkeiten aus der Umgebung.

Auszug aus unserem Angebot:

- Brote aus der Brotmanufaktur Schmidt
- Saftige Kuchen, süße Teilchen, ofenfrische Croissants und Pfannkuchen
- Bircher Müsli und eine große Auswahl an Cerealien, Kernen, Milch, Quark und Joghurt
- Faller-Konfitüren im Kupferkessel, Honig aus der Wabe
- Wurstaufschnitt, Fisch und Käse von der Naturkäserei Tegernseerland
- Warmer Leberkas, kesselfrische Weißwürstl mit reschen Brezn und süßem Senf
- Eierspeisen, frisch für Sie am Stand zubereitet
- Kräutertöpfe, feine Öle und Gewürze zum beliebigen Verfeinern

dazu

- Frisch gepresste Säfte und Smoothies, prickelnder Riesling-Sekt
- Kaffeespezialitäten aus dem Hause Alois Dallmayr
- Große Tee-Auswahl von der Chiemgauer Bioteaque Tee-Manufaktur

31,00 € pro Person





Traumhochzeit in München

Sie träumen von einer Hochzeit mit bayrischem Charme? Traditionsbewusst und zugleich unkompliziert? Romantisch und modern? Egal ob klein und fein oder als großes Fest, wir setzen alles daran, Ihrem „schönsten Tag“ einen idealen Rahmen zu geben und sorgen im Hintergrund für einen reibungslosen Ablauf.

Das jüngste Mitglied der Platzl-Familie ist unsere **Kreszenz⁴ – Der Saal**, ein zauberhafter Ort direkt am Mariahilfplatz. In Kombination mit dem angeschlossenen Wirtshaus AYINGER IN DER AU, einem heimeligen Wirtsgarten und unserem MARIAS PLATZL HOTEL wie geschaffen für solch' ein besonderes Fest!

Und weil wir Hochzeiten lieben und jeder eine eigene Handschrift geben wollen, haben wir uns einige einzigartige Besonderheiten überlegt, auf die Sie selbst und Ihre Gäste sich freuen können – lassen Sie sich von unseren Hochzeitsplanern beraten und inspirieren:

T 089 23 703 777 | F 089 23 703 800 | E hochzeiten@platzl.de





Für Menschen, die Ihnen am Herzen liegen

Überraschen Sie Ihre Familie oder Freunde mit wunderbaren PLATZL-Momenten, die in Erinnerung bleiben!

Ein romantischer Städte-Urlaub, ein besonderes Abendessen im Herzen von München, ein leckeres Frühstück, wie es so nur bei uns zu finden ist – oder Sie überlassen dem/der Beschenkten die Wahl und entscheiden sich für einen Wertgutschein.

Lassen Sie sich von unseren Ideen unter www.platzl.de/service/gutscheine inspirieren.

Gutscheine können Sie mit persönlichen Zeilen versehen, einfach und bequem erwerben und zu Hause ausdrucken. Alternativ übernehmen wir dies für Sie und senden Ihnen den Gutschein in einer attraktiven Geschenkbox an Ihre Wunschadresse.

Wir wünschen viel Freude beim Schenken!

**RESTAURANT
PFISTERMÜHLE**

Pfisterstraße 4
80331 München
T 089 23 703 865
E servus@pfistermuehle.de
www.pfistermuehle.de

Öffnungszeiten:

Mo–Sa: 12:00–24:00 Uhr

Die Küche ist geöffnet
von 12:00 bis 23:00 Uhr.

Geschlossen:

Sonn- und Feiertage

**AYINGER
AM PLATZL**

Platzl 1 A
80331 München
T 089 23 703 666
E servus@ayinger-am-platzl.de
www.ayinger-am-platzl.de

Öffnungszeiten:

Mo–Do: 11:00–00:00 Uhr

Fr, Sa: 11:00–01:00 Uhr

So: 11:00–23:00 Uhr

Die Küche ist geöffnet
von 11:00 bis 23:00 Uhr.

**PLATZL KARREE
BODEN & BAR**

Sparkassenstraße 12
80331 München
T 089 23 703 0
E servus@platzl.de
www.platzl.de

Öffnungszeiten:

Mo–Fr: 17:00–00:00 Uhr

Sa: 12:00–00:00 Uhr

Geschlossen:

Sonn- und Feiertage

Der Winterschlaf ist vorbei:
Das Platzl Karree hat ab
dem 16. März 2020 wieder
für Sie geöffnet.

**JOSEFA
BAR & KAFFEE**

Sparkassenstraße 10
80331 München
T 089 23 703 0
E servus@platzl.de
www.platzl.de

Öffnungszeiten:

Täglich: 11:00–01:00 Uhr

**AYINGER
IN DER AU**

Mariahilfplatz 4
81541 München
T 089 622 337 3666
E servus@ayinger-in-der-au.de
www.ayinger-in-der-au.de

Öffnungszeiten:

Mo–Do: 11:30–00:00 Uhr

Fr, Sa: 11:30–01:00 Uhr

So: 11:30–00:00 Uhr

Die Küche ist geöffnet
von 12:00 bis 22:30 Uhr.



Platzl Hotels

WIR · GENIESSEN · MÜNCHEN

Platzl Hotel

Restaurant Pfistermühle

Ayinger am Platzl

Platzl Karree Boden & Bar

Josefa Bar & Kaffee

Marias Platzl Hotel

Kreszenz⁴ – Der Saal

Ayinger in der Au

Platzl Hotel München | Sparkassenstraße 10 | 80331 München | www.platzl.de | T +49 (0)89 23 703-0 | F +49 (0)89 23 703-800 | E servus@platzl.de

Marias Platzl | Mariahilfplatz 4 | 81541 München | www.mariasplatzl.de | T +49 (0)89 622 337-0 | F +49 (0)89 622 337-3778 | E servus@mariasplatzl.de