WEIHNACHTS PLATZL

WEIHNACHTEN &
SILVESTER 2022

INHALTSVERZEICHNIS

RESTAURANT PFISTERMÜHLE
Adventszeit 6
Weihnachten 7
Silvester 9

AYINGER WIRTSHÄUSER
Adventszeit 13
Weihnachten 14
Silvester und Neujahr 15

PLATZL BARS
Adventszeit in der Josefa Bar und Kaffee 18
Adventszeit im Platzl Karree Boden und Bar 19

PLATZL HOTELS
Lebkuchenhausbau für Kinder 20
Firmen- und Familienfeiern 21

PLATZL-GESCHENKGUTSCHEINE 23

RESERVIERUNG UND KONTAKT 24

MÜNCHNER WEIHNACHTSZAUBER AN IHREM LIEBLINGS-PLATZ(L)!

Die „stade Zeit“, wie haben wir sie vermisst bei uns in den PLATZL HOTELS! Endlich, nach einem Jahr Pause, ist das beliebte Weihnachtsprogramm zurück. Während der Adventszeit wird es wieder funkeln, knistern und köstlich duften in jedem einzelnen unserer Betriebe.

Neben der festlichen Stimmung warten kulinarische Höhepunkte an Ihrem liebsten Weihnachts-Platz(l). Besuchen Sie unsere Wirtshäuser AYINGER AM PLATZL und AYINGER IN DER AU für Stunden ganz im Zeichen der Geselligkeit. In den historischen Gewölben der PFISTERMÜHLE kredenzen Ihnen unsere Köche raffinierte Menüs, während in der JOSEFA BAR & KAFFEE und dem PLATZL KARREE BODEN & BAR echtes Weihnachtsmarkt-Gefühl aufkommt.

Weihnachtliche Vorfreude erwartet Sie auch im Rahmen Ihrer individuellen Weihnachtsfeier. Ob klein und fein im PLATZL KARREE, entspannt und gemütlich in unseren Restaurants und Veranstaltungsräumen oder groß und ausgiebig in der Event-Lokation KRESZENZ[4], es wird stimmungsvoll!

Schon jetzt wünschen wir Ihnen eine besinnliche Weihnacht und einen gelungenen Jahreswechsel. Wir freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen.

Heiko Buchta, Direktor, und das Team der Platzl Hotels

>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS

>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS

Handwerklich. Leidenschaftlich. Echt.

Erleben Sie Genuss-Tradition im Restaurant Pfistermühle.

An den Holztischen im historischen Gewölbekeller servieren Tino Nawrocki und sein junges Küchenteam alles, was zu einer unvergesslichen gemeinsamen Zeit gehört: münchnerische Küche „neu interpretiert“ und mit Handwerkskunst und Leidenschaft zubereitet, dazu sorgfältig ausgewählte Weine aus Deutschland, Österreich und Italien. Lokale Lieferanten garantieren höchste Qualität der Zutaten – von frisch gepflückten Beeren aus dem Umland über resche Brote von der besten Bäckerei der Stadt bis hin zu Wild aus der eigens gepachteten Jagd in Unterammergau.

Genießen Sie Weihnachten und ein unvergessliches Silvester mit raffiniert komponierten Menüs in einer außergewöhnlichen Lokation im Herzen der Stadt – wir freuen uns auf Sie!

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

>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS

Adventsgenuss

Abendmenü

- KONFIERTER LACHS „LABEL ROUGE“
  Schinken-Brotsud | Cornichons | Schinken-Chip | Petersilie | Erde
- MARONENSCHAUMSUPPE
  gebratenes Kalbsbries | Portwein-Gel
- GEFÜLLTES SEEZUNGENFILET
  Trüffel | Kräuter-Mousseline | Kartoffelragout | Hummer-Nage
- SORBET VON DER EINGELEGTEN KIRSCHE
  Champagner-Gelee
- SOUS-VIDE GEGARTER REHRÜCKEN VOM GUTSHOF POLTING
  Kürbispüree | kleine Kohlköpfe | glasierte Maronen | Cassis-Gel | Gewürzjus
- BIRNEN-VANILLE-MOUSSE
  Nougateis | eingelegte Rotweinbirne | Valrhona-Schokoladen-Creme | Kräuter-Luftschokolade | Thymian-Gel

29.11.–23.12.2022 | AB 17:00 UHR

5-Gang-Menü: 89,00 € pro Person
Weinbegleitung: 36,00 € pro Person

6-Gang-Menü: 99,00 € pro Person
Weinbegleitung: 42,00 € pro Person

>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS

Ein traditionelles Weihnachtsessen

Im unverwechselbaren Ambiente unserer PFISTERMÜHLE begrüßen wir Sie an Heiligabend und den Weihnachtsfeiertagen mit einem weihnachtlichen Aperitif, ausgewählten Weinen und erlesenen Festtags-Menüs, inspiriert von traditionellen Rezepten aus der Region.

Wir freuen uns auf besinnliche und genussvolle Stunden, gemeinsam mit Ihnen!

24.–26.12.2022 | AB 18:00 UHR | MENÜ-BEGINN: 18:30 UHR

99,00 € pro Person | vegetarisch 89,00 € pro Person
inklusive Aperitif und Amuse-Gueule
Weinbegleitung 45,00 € pro Person

Das RESTAURANT PFISTERMÜHLE öffnet am 24.12.2022 um 18:00 Uhr.
Am 25. und 26.12.2022 begrüßen wir Sie wieder von 11:30 bis 15:30 Uhr und 18:00 bis 22:00 Uhr.

>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS

5-Gang-Abendmenü

- AMUSE-GUEULE
- SOUS-VIDE GEGARTES LACHSFORELLENFILET
  Kaviar | gepickelte Gurke | Herrmannsdorfer Knochenschinken | Buttermilch-Dashi | Schnittlauch-Öl
- GEBRATENES STEINBUTTFILET
  Trüffel | Spinatcreme | geräucherte Kartoffel | Kräutersaitlinge | Krustentierschaum
- SORBET VON DER WILLIAMSBIRNE
  gebrannte Mandel
- NIEDERTEMPERATUR GEGARTE ENTENBRUST VOM GUTSHOF POLTING
  Pastinakenpüree | Wilder Brokkoli | geschmorter Kürbis | Preiselbeer-Gel | Rosmarinjus
- FALSCHER TRÜFFEL
  Glühwein-Eis | eingelegte Kumquats | Espuma vom Orangenlikör | Spekulatius

5-Gang-Abendmenü | *Vegetarisch*

- AMUSE-GUEULE
- ROTE BETE TRIFFT GRANNY SMITH
  Scamorza | Rote-Bete-Mousse | gepickelte Bete | Apfel-Gelee | Apfel-Senf-Sorbet | Erde
- SOUS-VIDE GEGARTES EI VOM FREILAUFENDEN HUHN AUS HEBERTSFELDEN
  Spinatcreme | Kartoffel | Morchel
- SORBET VON DER WILLIAMSBIRNE
  gebrannte Mandel
- IN KRÄUTER GESCHWENKTE LINGUINE
  Perigord | Enoki-Pilze | geröstete Pinienkerne | Bergkäse-Schaum
- FALSCHER TRÜFFEL
  Glühwein-Eis | eingelegte Kumquats | Espuma vom Orangenlikör | Spekulatius

>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS

Edle Geschmackskompositionen zum Jahresausklang

Verbringen Sie einen ganz besonders genussvollen Silvesterabend in unserer einzigartigen PFISTERMÜHLE!

Wir empfangen Sie mit unserem selbstkreierten Aperitif und einem Gruß aus der „jungen Küche“.

Im Anschluss dürfen Sie sich auf ein wahres Genussfeuerwerk in sieben Gängen freuen: Unter der Küchenleitung von Tino Nawrocki verwöhnen wir Sie mit feinsten Kreationen aus heimischen Zutaten – Handwerkskunst und Leidenschaft zugleich.

Zum stimmungsvollen Abschluss reichen wir Ihnen ein Glas Champagner sobald im Herzen der Münchner Altstadt das neue Jahr eingeläutet wird.

31.12.2022 | AB 18:30 UHR | MENÜ-BEGINN: 19:00 UHR

165,00 € pro Person | vegetarisch 145,00 € pro Person
inklusive Aperitif und Mitternachts-Champagner
Weinbegleitung 75,00 € pro Person

Das RESTAURANT PFISTERMÜHLE hat am 31.12.2022 ab 18:30 Uhr geöffnet.
Vom 01.01. bis 10.01.2023 hat das Restaurant geschlossen.

>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS

Silvester-Gala-Menü

- IN MUNICH MULE GEBEIZTER HEILBUTT
  gehobelter Trüffel | Trüffel-Espuma | Speck-Erdapfel-Kas | Yuzu-Gel | Kräuteröl
- IN BUCHENHOLZ GERÄUCHERTER IBERICO-SCHWEINEBAUCH
  geröstetes Zwiebelpüree | Maronen-Chutney | Perlzwiebeln | Pilzsud
- GEFLÄMMTE LACHSFORELLE TRIFFT BELUGA KAVIAR
  Zweierlei vom Blumenkohl | Kerbelschaum
- BLUTORANGEN-SORBET
  feurige Schokoladenluft | kandierte Orange
- DAS BESTE VOM KALB
  Filet im Brotmantel | geschmorte Backe | Selleriepüree | Gelbe Bete | grüner Spargel | Trüffeljus
- KARAMELLISIERTER ROTSCHIMMELKÄSE VOM TÖLZER KASLADEN
  eingelegter Radicchio | Chardonnay-Feige | Portwein-Gel | Kräuter
- VALRHONA SCHOKOLADE
  Mandel-Passionsfrucht-Sorbet | Passionsfrucht-Gel | Knusperboden | Zitronenquark | Kräuter-Luftschokolade

Silvester-Gala-Menü | *Vegetarisch*

- DREIERLEI VON DER LILA KARTOFFEL
  Püree | Chip | gebackenes Wachtelei | Trüffel-Mayonnaise
- ROSMARIN-ZIEGENKÄSE-PRALINE
  Johannisbeer-Sud | dreierlei Rote Bete | Senfkörner
- RICOTTA-GNOCCHI
  Schalottencreme | Wilder Brokkoli | Schnittlauch-Öl | Nage
- BLUTORANGENSORBET
  feurige Schokoladenluft | kandierte Orange
- GERÖSTETE BUNDMÖHRE
  Mais-Jalapeño-Brot | Karotten-Ingwer-Püree | gebackener Topinambur | Kerbelschaum
- KARAMELLISIERTER ROTSCHIMMELKÄSE VOM TÖLZER KASLADEN
  eingelegter Radicchio | Chardonnay-Feige | Portwein-Gel | Kräuter
- VALRHONA SCHOKOLADE
  Mandel-Passionsfrucht-Sorbet | Passionsfrucht-Gel | Knusperboden | Zitronenquark | Kräuter-Luftschokolade

>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS

>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS

Hopfenliebe und Heimatgefühl

Echte Wirtshaus-Tradition im Herzen der Altstadt und im Altmünchner Stadtteil Au-Haidhausen.

Im AYINGER AM PLATZL und im AYINGER IN DER AU werden Tradition, Gemütlichkeit, Biergenuss und eine Küche „wie dahoam“ großgeschrieben. Neben acht Bieren vom Fass aus der Familienbrauerei Aying servieren wir bayerische Schmankerl aus den Händen unseres Küchenchefs Holger Lange samt seines Teams – mit frischen Zutaten, direkt aus der Region.

Genießen Sie traditionelle Weihnachtsgerichte und die familiäre Atmosphäre bei uns – in der Adventszeit, zu Weihnachten und zum Ausklang des Jahres.

AYINGER AM PLATZL
Platzl 1a | 80331 München
T 089 23 703 666 | E servus@ayinger-am-platzl.de
www.ayinger-am-platzl.de

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

>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS

Advents-Schmankerl

Das AYINGER AM PLATZL und das AYINGER IN DER AU bewahren die typisch bayerische Esskultur und bringt sie Ihnen auf zeitgemäße Weise näher: Entdecken Sie unsere Vielfalt an weihnachtlichen Schmankerln. Speziell an den Wochenenden servieren wir eine klassische Ente im traditionellen Reindl – „Genuss zum Teilen“ – mit Freunden oder der Familie.

Unser Enten-Reindl

ZUM TEILEN, WIE DAHOAM IM REINDL SERVIERT
Bayerische Bauernhof-Ente, im Ofen behutsam mit Beifuß, Orangen und Äpfeln gebraten, Kartoffel- und Semmelknödel, Apfel-Blaukraut und glasierte Maroni.

FREITAG BIS SONNTAG

ab 4 Personen | 26,50 € pro Person

Unsere frischen Bauernhof-Enten beziehen wir vom **Lugeder Hof** im Landkreis Altötting. Für uns ist der Betrieb rund um die Familie Lugeder ein Garant für die höchstmögliche Qualität direkt aus der Region.

Entdecken Sie weitere Advents-Schmankerl ab Nov. auf den Webseiten des Ayinger am Platzl und Ayinger in der Au.

>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS

Weihnachten wie dahoam

Verbringen Sie besinnliche Stunden gemeinsam mit den Liebsten und genießen Sie dazu ein weihnachtliches Reindl-Menü zum Teilen. So schmeckt Weihnachten wie dahoam.

Unser Reindl-Menü

- VORSPEISENBRETTL
  Roastbeef rosa | Saiblings-Tatar | Rucola-Frischkäse | Kürbis-Hummus | Sauerrahmbutter | Wallberger und Riedersteiner von der Naturkäserei Tegernsee | zweierlei Radi | frischer Kren | Bauernbrot
- IM REINDL
  Ente | Kalbsbackerl | Hirschgulasch | sautierte Waldpilze | Apfel-Blaukraut | Wirsingfleckerl | Haselnuss-Spätzle | Kartoffelknödel | Emmerkorn-Risotto | Ofenkarotten
- AUS DER PFANNE
  karamellisierter Kaiserschmarrn | Apfelkompott | Zwetschgenröster

25.–26.12.2022

58,00 € pro Person

Endlich steht Heiligabend vor der Tür:

Ein liebgewonnener Brauch ist unser **Traditionelles Weißwurstfrühstück** am 24. Dezember von 11:00–12:00 Uhr im AYINGER AM PLATZL – Auszeit vom Samstagstrubel und Stärkung für die vielleicht noch anstehenden Weihnachtseinkäufe zugleich.

Eine Reservierung wird wärmstens empfohlen.

>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS

Gemütlichkeit zum Jahresausklang

Gestalten Sie den Silvesterabend entspannt und gemütlich – wir verwöhnen mit einer Vielfalt an Schmankerln, ganz ohne Menü-Zwang. Lebendig wird‘s dennoch, das haben unsere beiden Wirtshäuser so an sich – mit launiger Wirtshausmusik von Künstlern aus der Region.

Auszug aus unserer Silvesterkarte

- HIRSCHRÜCKEN IM KRÄUTER-PISTAZIEN-MANTEL
  Wacholder-Preiselbeersoße | marinierte Rosenkohlblätter | Kartoffel-Kürbisgratin
- GNOCCHIS VON DER LILA SÜSSKARTOFFEL vegan
  geschmolzene Kirschtomaten | junge Möhren | schwarze Walnüsse | marinierte Rauke
- „SIASSER SPATZL“
  Schokolade | Kumquats | Ingwer | Riesling-Sabayone

31.12.2022 | AB 17:00 UHR

Inklusive Wirtshausmusik

Wir stehen für Tradition, eine besondere lassen wir aufleben:

Das **Katerfrühstück am Neujahrstag**. Stärken Sie sich am 1. Januar bei Brotzeit, Weißwurst, Brezn, Konterhalbe und Wirtshausmusik – mit der Familie oder Freunden.

Langschläfer dürfte es freuen: Das Angebot gilt von 10:30–15:00 Uhr. Reservierung wird empfohlen.

>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS

Ayinger
PRIVATBRAUEREI
Platzl

josefa
Bar / Kaffee

Auf a Glaserl oder zwoa

Kreativität und außergewöhnliche Mixkunst in besonderer Atmosphäre.

Unser PLATZL KARREE – BODEN UND BAR ist die wohl charmanteste Außenbar Münchens – stilvoll und doch bodenständig, integriert in die Gemäuer der traditionellen Pfistermühle.

Die JOSEFA BAR UND KAFFEE in der Lobby des Platzl Hotel definiert sich über die Verwendung fast ausschließlich regionaler Spirituosen samt frischer Kräuter – direkt vom Viktualienmarkt – und durch eine saisonal variierende Cocktail-Kunst, zelebriert von unserem Barchef Christof Reichert samt Team.

Runden Sie Ihren Altstadtspaziergang, die letzten Weihnachtseinkäufe oder den Ausklang des Jahres mit dem Besuch bei uns ab! Eingebettet im Herzen der Altstadt sind wir mit unserer Auswahl an hausgemachten Heißgetränken, weihnachtlichem Spritz und feinen Bar-Snacks die perfekte Alternative zum Christkindlmarkt.

JOSEFA BAR UND KAFFEE
Sparkassenstraße 10 | 80331 München
T 089 237030 | E servus@platzl.de
www.platzl.de/kulinarik/josefa-bar-kaffee

PLATZL KARREE – BODEN UND BAR
Sparkassenstraße 12 | 80331 München
T 089 237030 | E servus@platzl.de
www.platzl.de/kulinarik/platzl-karree

>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS

Die Josefa in Weihnachtsstimmung

In der festlich geschmückten Lobby des PLATZL HOTEL mixen Barchef Christof und Team zum Ausklang des Jahres exquisite Cocktails mit weihnachtlichen Aromen.

- WINTER JULEP — 12,50 €
  Zimt-Bourbon | Zuckersirup | Wood Bitters | frische Minze
- JOSEFAS OLD FASHIONED — 11,50 €
  hausgemachter Spiced Rum | Honig | Nut Bitters
- SCHARFER MARTINI — 9,50 €
  Chili-Wodka | Grenadine | frischer Limettensaft

Und dazu passend ...

- MÜNCHNER ADVENTS-STOLLEN — 4,80 €
  handgemacht aus feinem Hefeteig, von der Brotmanufaktur Schmidt

Die JOSEFA BAR UND KAFFEE hat täglich von 15:00 bis 0:00 Uhr geöffnet.

>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS

Winterlicher Zauber unter freiem Himmel

Die perfekte Alternative zum Christkindlmarkt: Genießen Sie nach Feierabend das besondere Ambiente rund ums Platzl. Wir verwöhnen Sie mit hausgemachtem Punsch, selbst kreierten weihnachtlichen Cocktails und feinen Schmankerln.

- B'SUFFANES CHRISTKINDL — 14,50 €
  selbstkreierter Gewürz-Kirsch-Likör | Glenfiddich 12 | Aqua Monaco Ginger Ale
- BERÜHMTER HEISSER BRATAPFEL — 6,80 €
  Rum | Amaretto | hausgemachter Bratapfelsirup | Apfelsaft
- WINTERLICHER GIN TONIC — 10,50 €
  Zimt-Gin | Aqua Monaco Tonic

Zum Probieren …

- DREIERLEI AUS DER PFISTERMÜHLE — 14,50 €
  getrüffelter Kartoffel-Macchiato | Pulled Pork auf Lieblingsbrot | Bratapfel-Crumble

Kleine Feier, große Gemütlichkeit – mit einem **Team-Advent** im PLATZL KARREE. Zelebrieren Sie die Weihnachtszeit mit Ihrem Team oder im Kollegenkreis – beim stimmungsvollen Umtrunk unter freiem Himmel!

Das PLATZL KARREE hat am 24.12. von 11:00 bis 17:00 Uhr und am 31.12. bis 19:00 Uhr geöffnet.

>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS

Einstimmung auf das schönste Fest im Jahr

Lebkuchenhaus-Bauen für Kinder

So schnell vergeht die Zeit, da möchte man manchmal gerne ein bisschen zurückspulen. Beim gemeinsamen Lebkuchenhaus-Bauen in unserem MARIAS PLATZL im Herzen der Au können Sie genau das tun. Wir werden zusammen mit Ihnen eine vergessene Weihnachtstradition wieder ins Gedächtnis rufen. Groß und Klein backen, naschen und bauen Seite an Seite ein Knusperhaus in unserer Weihnachtsbäckerei.

Wir organisieren einen stimmungsvollen Nachmittag miteinander und sorgen für eine unverwechselbare vorweihnachtliche Atmosphäre. Für das rundum perfekte Weihnachtsgefühl versorgen wir Sie mit Punsch, Glühwein und köstlichem Weihnachtsgebäck.

27.11.2022 | AB 16:00 UHR

35,00 € pro Kind inklusive einer erwachsenen Begleitung
15,00 € je zusätzlicher erwachsenen Begleitung

Anmeldung bis 2 Wochen vor dem Termin per E-Mail an feste@platzl.de.

>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS

Ein Fest im Herzen der Münchner Altstadt

Verleihen Sie Ihrer Weihnachtsfeier eine besondere Note – allein der Weg zu uns ins PLATZL HOTEL ist originell:

Ein Spaziergang über den lebendigen Christkindlmarkt am Marienplatz, gefolgt vom wärmenden Begrüßungsgetränk an unserer Außenbar und dem Advents-Genuss in einem unserer liebevoll weihnachtlich gestalteten Veranstaltungsräume. Erleben Sie ein Event in unverwechselbarem Ambiente – ob feierlich gesetzt oder ausgelassen – für bis zu 150 Gäste.

Ihnen fehlt die Zeit für ein ausgedehntes Fest?

Ein kleiner Umtrunk geht immer: Feiern Sie ein **Team-Advent** in unserem PLATZL KARREE BODEN & BAR! Bedanken Sie sich bei Ihren Mitarbeitern mit Glühwein, Punsch und weihnachtlichen Spezialitäten unter freiem Himmel!

32,00 € pro Person / Stunde inkl. zwei Häppchen
38,00 € pro Person / Stunde inkl. vier Häppchen

Unsere Veranstaltungsabteilung:
T +49 (0)89 23 703 777 | E verkauf@platzl.de

>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS

Heimelige Weihnachtsfeiern inmitten der Au

Münchner schätzen den familiären, beschaulichen Charakter der Au. Wir holen dieses Heimatgefühl zu uns ins MARIAS PLATZL und zelebrieren Weihnachten traditionsbewusst und gemütlich: Mit Christkindlmarkt-Stimmung im Wirtsgarten und der liebevoll dekorierten Eventlokation KRESZENZ[4] – DER SAAL, die mit umfangreicher Ausstattung, samt Bühne, und köstlicher Advents-Kulinarik wirklich einzigartige Events für bis zu 180 Gäste hervorbringt. Ein kleiner Geheimtipp!

Winterliches Get-Together

Speziell zur Adventszeit warten wir mit einem weihnachtlich gestalteten Wirtsgarten auf und verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit hausgemachtem Glühwein, fruchtigem Punsch und einer Vielfalt an Schmankerln.

Buchen Sie uns für einen charmanten **Empfang unter freiem Himmel** oder für einen entspannten weihnachtlichen Umtrunk mit Ihrem Team.

18,50 € pro Person / 30 Minuten inkl. zwei Häppchen
25,00 € pro Person / 60 Minuten inkl. zwei Häppchen

Unsere Veranstaltungsabteilung:
T +49 (0)89 23 703 777 | E verkauf@mariasplatzl.de

>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS

Für Menschen, die Ihnen am Herzen liegen

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

Ein romantischer Städte-Urlaub, ein besonderes Abendessen im Herzen von München, exklusive Platzl-Produkte, wie sie nur bei uns zu finden sind – oder Sie überlassen dem/der Beschenkten die Wahl und entscheiden sich für einen Wertgutschein.

Lassen Sie sich von unseren Ideen im **Platzl Online Shop** 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!

>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS

RESTAURANT PFISTERMÜHLE
Pfisterstraße 4
80331 München
www.pfistermuehle.de

Öffnungszeiten:

Di–Sa: 11:30–23:00 Uhr
Mo, So: geschlossen

Besondere Öffnungszeiten:

Heiligabend: ab 18:00 Uhr
25./26. Dez.: 11:30–15:30 Uhr
18:00–22:00 Uhr
Silvester: ab 18:30 Uhr
Neujahr: geschlossen

AYINGER AM PLATZL
Platzl 1 A
80331 München
www.ayinger-am-platzl.de

Mo–So: 11:00–23:00 Uhr

Heiligabend: 11:00–15:00 Uhr
danach geschlossen

AYINGER IN DER AU
Mariahilfplatz 4
81541 München
www.ayinger-in-der-au.de

Mi, Do: 17:00–23:00 Uhr
Fr–So: 10:30–23:00 Uhr
Mo, Di: geschlossen

Heiligabend: geschlossen
Neujahr: 10:30–23:00 Uhr

PLATZL KARREE BODEN & BAR
Sparkassenstraße 12
80331 München
www.platzl.de

Mo–Fr: 15:00–20:30 Uhr
Sa: 12:00–21:00 Uhr
So: 12:00–18:00 Uhr

Heiligabend: 11:00–17:00 Uhr
25./26. Dez.: geschlossen
Silvester: 11:00–19:00 Uhr
Neujahr: geschlossen

JOSEFA BAR & KAFFEE
Sparkassenstraße 10
80331 München
www.platzl.de

Täglich: 15:00–00:00 Uhr

Kontakt

Festtagsbüro:
Mo–Fr: 9:00–16:00 Uhr
T 089 23 703 784
E feste@platzl.de

Reservierungsabteilung:
Mo–Fr: 10:00–18:00 Uhr
T 089 23 703 722
E reservierung@platzl.de | reservierung@mariasplatzl.de

Veranstaltungsabteilung:
Mo–Fr: 9:00–18:00 Uhr
T 089 23 703 777
E verkauf@platzl.de

Platzl Hotels
WIR · GENIESSEN · MÜNCHEN

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 | Sparkassenstraße 10 | 80331 München | www.platzl.de | T +49 (0)89 23 703 - 0
Marias Platzl Hotel | Mariahilfplatz 4 | 81541 München | www.mariasplatzl.de | T +49 (0)89 622 337 - 0