



# Ayinger

## am Platzl

### Öffnungszeiten - *open daily*

Sonntag bis Donnerstag von 11.00 Uhr bis 23.00 Uhr - *sunday to thursday 11 am to 11 pm*  
Freitag und Samstag von 11.00 Uhr bis Mitternacht - *friday and saturday 11 am to midnight*

### Küche - *kitchen*



Weisswurstfrühstück von 11.00 Uhr bis 12.00 Uhr - *„Weisswurst“-breakfast 11 am to 12 pm*  
Speisekarte von 12.00 Uhr bis 22.00 Uhr - *menu 12 pm to 10 pm*

### Wirtshaus Brunch - *sunday brunch*

Jeden Sonntag von 11.00 bis 15.00 Uhr - *every sunday from 11 am to 3 pm*  
Zu dieser Zeit bieten wir ausschließlich unsere Brunchkarte an  
*at this time we'll offer our brunch menu only*

Platzl 1a  
80331 München  
Telefon +49 89 / 23 703 666  
[www.ayinger-am-platzl.de](http://www.ayinger-am-platzl.de)

WIFI: Ayinger-Guest  
Password: Platzlo89

Folgen Sie uns auf - *follow us on*  
 @ayinger.am.platzl |  Ayinger am Platzl

## **BAYERISCHES WEISSWURSTFRÜHSTÜCK**

Montag – Sonntag von 11.00 bis 12.00 Uhr

*Monday – Sunday 11 am to 12 pm*

### **TRADITIONELLES WEISSWURSTANGEBOT**

2 Stück Weisswürste | 1 Brezn | Süßer Senf

Allergene 1a | 9 | 10

**TRADITIONAL BAVARIAN „WEISSWURST“ BREAKFAST**

*2 veal sausages | 1 pretzel | sweet mustard*

**9,00 €**



Unser Küchenchef Holger Lange und sein Team setzen auf moderne Wirtshausküche,  
bei der regionale Erzeuger bevorzugt werden.

Echtes Handwerk und Achtung vor Tier und Umwelt sind uns eine  
Herzensangelegenheit und werden daher bei uns tagtäglich gelebt.

*Head chef Holger Lange and his team focus on modern Wirtshaus cuisine,  
with a preference for regional suppliers.*

*Genuine craftsmanship and respect for both animals and the environment  
are a matter close to our hearts and lived every day.*

**Ab 18:00 Uhr - from 6 pm**

zapfen wir unser Helles zusätzlich frisch vom Holzfass  
*we we also tap our Lager fresh from the wooden barrel*



## KLEINE SCHMANKERL & VORSPEISEN - STARTERS

### „AYINGER DREIERLEI BIER-TAPAS“

19,00 €

Obadzda- und Schnittlauchbrot | Backhendl | Steirischer Kartoffelsalat  
Gebackener Blumenkohl | Creme vom Butternutkürbis | Granatapfel

Allergene  
1a | 4 | 8 | 9 | 10 | 12

”AYINGER TRIPLE BEER TAPAS” | *bread with chives and obadzda cheese | fried chicken  
potato salad | baked cauliflower | cream of butternut pumpkin | pomegranate*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend*: **Kellerbier**

### TATAR VON DER FÄRSE AUS DEM WERDENFELSER LAND

23,00 €

Eingelegtes Essiggemüse | Radi | Alm-Butter  
Geröstetes Bauernbrot von der Brotmanufaktur Schmidt

Allergene  
1a | 4 | 8 | 10 | 15

TATAR OF BAVARIAN BEEF FROM WERDENFELSER LAND | *pickled vegetables  
radish | alpine butter | roasted bread from Brotmanufaktur Schmidt*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend*: **Jahrhundert Bier**

### ORIGINAL „AYINGER WIRTSCHAUS BRETT'L“

24,00 €

Hauswurst'l | Südtiroler Speck | Griebenschmalz | Obazda | Kräuterfrischkäse  
Hummus | Sauerrahmbutter | Bergkäse von der Naturkäserei Tegernsee | Camembert  
Rindertatar | Schnittlauchbrot | Gepickelter Radi | Frischer Kren | Bauernbrot | Brezn

Allergene  
1a | 4 | 8 | 10 | 15

VARIETY OF BAVARIAN COLD CUTS | *sausages | south tyrolean bacon | crackling lard | “Obazda”  
herbal cream cheese | hummus | sour cream butter | mountain cheese from Tegernsee | camembert  
beef tatar | chive bread | pickled horseradish | fresh horseradish | farmhouse bread | pretzel*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend*: **Lager Hell**

### PLATZL SANDWICH 2.0

16,00 €

Bayerische Pastrami | Krautsalat | Meerrettich  
Blaukraut | Röstzwiebeln | Bier-Senf-Soße

Allergene  
1a | 8 | 9 | 12 | 15

PLATZL SANDWICH 2.0 | *bavarian pastrami | coleslaw | horseradish  
red cabbage | fried onions | beer mustard sauce*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend*: **Lager Hell**

## AUS DEM SUPPENTOPF - SOUP

### VEGANE SÜßKARTOFFELSUPPE

8,00 €

Granatapfel | Brotcrôutons | Koriander

Allergene  
1a | 8 | 9

CREAM SOUP OF SWEET POTATO | *pomegranate seeds | bread crôutons | coriander*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend*: **Leichte Bräuweisse**

### OCHSENBOUILLON

8,00 €

Weißwurstnockerl | Gemüse | Schnittlauch

Allergene  
9 | 12

OX BOUILLON | *white sausage dumplings | vegetables | chives*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend*: **Urweisse**



Inklusivpreise - tax included

## FISCH SPEZIALITÄTEN - FISH

### ZANDERFILET IN DER KARTOFFELKRUSTE GEBRATEN

25,00 €

Glasiertes Spitzkraut | Speckchip | Schupfnudeln

Allergene  
1a | 4 | 5 | 8 | 12

FILLET OF PIKE PERCH FRIED IN POTATO CRUST

*pointed cabbage | crusty bacon | potato dumplings*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend*: **Jahrhunderbier**

### GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

26,00 €

Kräuteröl | Gebratenes Frühlingsgemüse | Kirschtomaten | Rosmarinkartoffeln

Allergene  
1a | 8

GRILLED FILLET OF SALMON TROUT | *herbal oil | seasonal vegetables | rosemary potatoes*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend*: **Lager Hell**

## WIRTSCHAUS SALAT - SALAD

### BUNTE BLATT- UND ROHKOSTSALATE DER SAISON

15,00 €

Geröstete Kerndl | Gebratene Champignons | Radieserlstreifen  
mit Honig-Weißbier-Dressing oder French Dressing

Allergene  
4 | 10 | 12

CRUNCHY SALAD FROM THE VEGETABLE PATCH

*roasted seeds | fried mushrooms | radish strips*

*with honey white beer dressing or french dressing*

## WENN'S KNACKIG ALLEIN NICHT REICHT

### SALAD OPTIONAL SERVED WITH

#### MIT GEBRATENEM ZIEGENKÄSE

+ 5,00 €

Honig | Karamellisierte Feige

Allergene  
8

WITH GRATINATED GOAT CHEESE | *honey | caramelized fig*

#### MIT GEBRATENEN PUTENSTREIFEN

+ 6,00 €

Gehobelter Bergkäse von der Naturkäserei TegernseerLand

Allergene  
8 | 15

WITH ROASTED TURKEY SLICES

*grated mountain cheese from the natural cheese dairy TegernseerLand*



## PFLANZLICH GLÜCKLICH - VEGAN

### GEBACKENER BLUMENKOHL

Püree vom Butternut-Kürbis | Zuckererbsen | Granatapfel | Gartenkresse

*BAKED CAULIFLOWER | butternut-pumpkin puree | snow peas | pomegranate | garden cress*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend:* **Bräuweise**

**18,00 €**

Allergene  
1a | 7 | 9

### KOKOS-GEMÜSE CURRY

Geräucherter Tofu | Kichererbsen | Edamame | Zuckerschoten | Basmatireis

*COCONUT-VEGETABLE CURRY | smoked tofu | chickpeas | edamame  
snow peas | basmati rice*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend:* **Urweise**

**18,00 €**

Allergene  
7

## FLEISCHLOS GLÜCKLICH - VEGETARIAN

### KARTOFFEL-APRIKOSEN PFLANZERL

Tomaten-Gemüseragout | Frühlingszwiebeln | Mariniertes Rucola

*POTATO-APRICOT DUMPLINGS | ragout of tomatoes and vegetables  
spring onions | marinated rocket*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend:* **Kellerbier**

**18,00 €**

Allergene  
1a | 4 | 8 | 9 | 12 | 17

### KÄSE-KRAUTSPÄTZLE

Glasierte Birnenspalten | Röstzwiebeln

Würziger Bergkäse von der Naturkäserei TegernseerLand

*CHEESE AND CABBAGE SPAETZLE | glazed pear slices | fried onions  
mountain cheese from the natural cheese dairy TegernseerLand*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend:* **Jahrhundertbier**

**16,00 €**

Allergene  
1a | 4 | 8 | 12 | 15

### DAZU PASST - IN ADDITION:

Beilagensalat - *mixed salad*

**5,00 €**

Allergene  
1a | 10 | 12

**Ein Wirtshaus is guad.  
Zwei sind besser!**

**Besucht uns auch im Ayinger in der Au.**

Mariahilfplatz 4  
84541 München



## WIRTSCHAUS KLASSIKER - CLASSICS

### GESCHMORTES BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM BAYERN OX

24,00 €

Burgunder-Soße | Glasiertes Wurzelwerk | Semmelknödel

Allergene  
1a | 8 | 9 | 12

*BRAISED TRIP-TIP OF OX | burgundy sauce  
glazed root vegetables | bread dumplings*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend: **Altbairisch Dunkel***

### KALBSRAHMGULASCH

26,00 €

Gebratene Schwammerl | Zitronen Crème Fraîche | Topfenspätzle

Allergene  
1a | 4 | 8 | 9 | 12

*CREAMY GOULASH OF VEAL | grilled mushrooms | lemon Crème Fraîche*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend: **Altbairisch Dunkel***

### WIENER SCHNITZEL VOM KALB

29,00 €

Gebacken in geschäumter Butter | Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone

Allergene  
1a | 4 | 8 | 10 | 17

*VEAL ESCALOPE | baked in frothed butter | roast potatoes | cranberries | lemon*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend: **Lager Hell***

### 2 STÜCK MÜNCHNER WOLLWÜRSTE

18,00 €

Dunkelbiersoße | Rahmiges Karottengemüse | Kartoffelpüree

Allergene  
8 | 9 | 12

*TWO PIECES OF "WOLLWURST" SAUSAGES | dark beer sauce | creamy carrots  
potato puree*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend: **Pils***

## WIRTSCHAUS REINDL

ab 2 Personen - *at least 2 people*

### GESCHMORTES BÜRGERMEISTERSTÜCK

#### KALBSRAHMGULASCH | BACKHENDL

Topfenspätzle | Wurzelgemüse | Kartoffelsalat

Allergene 1a | 4 | 8 | 9 | 10 | 12 | 15

*BRAISED TRI-TIP OF OX | CREAMY VEAL GOULASH*

*ROAST CHICKEN*

*curd spaetzle | root vegetables | potato salad*

**p. P. 29,00 €**

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend: **Kellerbier***



Inklusivpreise - *tax included*

## WIRTSCHAUS KLASSIKER - CLASSICS

### KNUSPRIGES AUSGELÖSTES BACKHENDL

Senf-Meerrettichpanade | Steirischer Kartoffelsalat | Zitrone | Preiselbeeren | Remouladensoße

19,00 €

Allergene  
1a | 4 | 8 | 9 | 10

CRUNCHY FRIED CHICKEN WITHOUT BONES | *mustard and horseraddish crust  
potato salad styrian style | lemon | cranberries | tartar sauce*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend: Lager Hell*

### ALTBAYERISCHER SCHWEINEBRATEN 24H MARINIERT

Resche Kruste | Ayinger-Jahrhundertbier-Soße | Kartoffelknödel | Semmelknödel

18,00 €

Allergene  
1a | 4 | 8 | 9 | 12 | 21

TRADITIONAL BAVARIAN PORK ROAST MARINATED FOR 24H | *crispy crust  
sauce of Ayinger Jahrhundertbier | potato dumpling | bread dumpling*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend: Altbairisch Dunkel*

## BEILAGEN - EXTRAS

### KRAUTSALAT

COLESLAW

4,00 €

Allergene  
9 | 20 | 22

### KNACKIGER BEILAGENSALAT

MIXED SALAD

5,00 €

Allergene  
1a | 10 | 12

## DESSERT - DESSERTS

### RHABARBER-INGWER CRUMBLE

Himbeeren | Vanilleeis

11,00 €

Allergene  
1a | 8 | 12

CRUMBLE WITH RHUBARB AND GINGER | *raspberries | vanilla ice cream*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend: Leichte Bräuweisse*

### DAMPFNUDEL

Vanillesoße | Kirschen

11,00 €

Allergene  
1a | 6 | 8 | 12

SWEET BAVARIAN DUMPLING | *vanilla sauce | cherries*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend: Urweisse*

### BAYERISCHE CREME

Beerenkompott | Minze

9,00 €

Allergene  
4 | 8 | 12

BAVARIAN CREAM | *stewed berries | mint*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend: Jahrhundert Bier*

### KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

Apfelkompott | Zwetschgenröster

14,00 €

Allergene  
1a | 2a | 4 | 8 | 12

CARAMELISED SHREDDED PANCAKE | *apple compote | plum roaster*

Unsere Bierempfehlung dazu - *we recommend: Bräuweisse*



## AYINGER BIER SPEZIALITÄTEN - AYINGER BEER SPECIALITIES

### BIERFASSL AM TISCH

Bestellen Sie ein Holzfass an den Tisch und zapfen selbst ganz nach Lust und Laune Bier.  
So wird ein gemütlicher Abend mit Freunden zu einem vollen Erfolg - O'zapft is!

#### LAGER HELL AUS DEM HOLZFASS

*Ayinger Lager Beer from the wooden barrel*

10 l **95,00 €**

20 l **175,00 €**

30 l **265,00 €**

Allergene 1c

### AUS DEM HOLZFASS - TÄGLICH AB 18.00 UHR

Genießen Sie unser Ayinger Lager Hell frisch aus dem Holzfass im Steinkrug serviert.

*Ayinger Lager Beer from the wooden barrel - daily from 6 pm - 4,9 %vol.*

0,5 l **5,90 €**



#### AYINGER JAHRHUNDERTBIER

Vollmundig, würzig, leicht hopfenbitter  
*full-bodied, spicy, bitter*

5,5 % vol. Allergene 1c 0,5 l **5,80 €**

#### AYINGER KELLERBIER

Untergäriges, helles, naturtrübes Vollbier  
*bottom-fermented unfiltered beer*

4,9 % vol. Allergene 1c 0,5 l **5,80 €**

#### AYINGER ALTBAIRISCH DUNKEL

Untergäriges, dunkles Exportbier  
*bottom-fermented dark export beer*

5,0 % vol. Allergene 1c 0,5 l **5,80 €**

#### AYINGER BAIRISCH PILS

Untergäriges, helles Vollbier  
*bottom-fermented Pilsener*

5,3 % vol. Allergene 1c 0,3 l **4,60 €**

#### AYINGER LAGER HELL

Untergäriges, helles Vollbier  
*bottom-fermented lager beer*

4,9 % vol. Allergene 1c 0,5 l **5,60 €**

#### AYINGER BRÄUWEISSE

Obergäriges, helles Weizenbier  
*top-fermented wheat beer*

5,1 % vol. Allergene 1a | 1c 0,5 l **5,80 €**

#### AYINGER LEICHTE BRÄUWEISSE

Obergäriges, helles Weizenschankbier  
*top-fermented light wheat beer*

3,2 % vol. Allergene 1a | 1c 0,5 l **5,80 €**

#### AYINGER URWEISSE

Obergäriges, dunkles Weizenbier  
*top-fermented dark wheat beer*

5,8 % vol. Allergene 1a | 1c 0,5 l **5,80 €**

