

Weihnachten & Silvester in der Platzl Gastronomie

Unser kulinarisches Angebot
im November und Dezember 2026

Tisch reservieren

Advent
in der Pfistermühle

Adventsgenuss

24.11. – 23.12.2026

6-Gang 149 € p. P.
Weinbegleitung 109 € p. P.

5-Gang (ohne Suppe) 139 € p. P.
Weinbegleitung 95 € p. P.

Wagyu-Rücken vom Westerberger
Ingwer-Sojasauce | gepickelte Radieschen | junger Koriander

Blumenkohlschaumsuppe
Geräucherter Aal | Curryschaum | Frischkäse

Zweierlei Wachtel
Brust & Ragout | gepuffter Buchweizen | Petersilienwurzel

Apfel-Beerenauslese-Sorbet
Kürbis | Verjus

Kalbsfilet vom Gutshof Polting
Getrüffelte Selleriecreme | Flower Sprouts | junge Karotte | Brombeere

Valrhona Schokoladenmousse
Tonkabohneneis | Birne | Rosmarin

Adventsgenuss vegetarisch

24.11. – 23.12.2026

6-Gang 119 € p. P.
Weinbegleitung 109 € p. P.

5-Gang (ohne Suppe) 109 € p. P.
Weinbegleitung 95 € p. P.

Buttermilchmousse
Eingeweckter Pfirsich | Shisosorbet | Mandel | Estragon

Blumenkohlschaumsuppe
Schnittlauch | Curry Schaum | Frischkäse

Gegrillter Spitzkohl
Selleriecreme | Chili-Mayonnaise | Kapern | Pilzessenz

Apfel-Beerenauslese-Sorbet
Kürbis | Verjus

Linguine & Perigord-Trüffel
Maitake | Haselnuss | Vin Jaune

Valrhona Schokoladenmousse
Tonkabohneneis | Birne | Rosmarin

Tisch reservieren

Weihnachten in der Pfistermühle

Weihnachtsmenü

159 € p. P.
Weinbegleitung 109 € p. P.

24.12. – 26.12.2026

Ente aus Neuhofen
Geräuchert & gezupft | Winterkarotte | Blaukraut | Kartoffel

Gegrillte Tristan Languste
Safranrisotto | gezupfter Salat | Kräuter Beurre Blanc

Champagner-Sorbet
Blutorangenschaum | Verjus-Gel

Wagyu-Rücken & Trüffel
Tortellini | Kartoffelcreme | Kohlröschen

Spekulatiusmousse
Blutorangengelee | Zimteis | kandierte Mandarine | Pekannusscrumble

---

Weihnachtsmenü vegetarisch

139 € p. P.
Weinbegleitung 109 € p. P.

24.12. – 26.12.2026

Ziegenkäsepraline
Ringelbeete | Rote Beete | Walnuss | Schalotte

Variation vom Knollensellerie
gebacken | Püree | geschmort
Apfel | Schnittlauch Mayonnaise | Kräuter Beurre blanc

Champagner-Sorbet
Blutorangenschaum | Verjus-Gel

Spinat-Trüffel-Tortellini
Alba | Kartoffelcreme | geschmorte Zwiebeln | Rieslingschaum

Spekulatiusmousse
Blutorangengelee | Zimteis | kandierte Mandarine | Pekannusscrumble

Tisch reservieren

Silvester
in der Pfistermühle

Silvestermenü

189 € p. P.
Weinbegleitung 109 € p. P.

31.12.2026

Ceviche von der Jakobsmuschel
Yuzu | Gurke | Alpen Kaviar | Dill

Wachtelei
Senfespuma | Kartoffelconfit | eingelegte Senfkörner

Gebratene Entenleber
Trüffel | Sellerie | Schwarze Walnuss | Madeira-Jus

Grüner Apfel & Verjus
Estragon | Finger Lime

Kaisergranat & Kalbsbries
Safran | Fenchel | Orange | Krustentierjus

Reblochon
Blätterteig | zweierlei Birne | Haselnuss

Mandarine
Weiße Schokolade | Mandarinensorbet | Rosmarin

Silvestermenü vegetarisch

159 € p. P.
Weinbegleitung 109 € p. P.

31.12.2026

Tomate
Eis von der roten Bohne | Tomatenjus | Kaffee | Koriander

Wachtelei
Senfespuma | Kartoffelconfit | eingelegte Senfkörner

Winterblumenkohl Creme
mariniert und gebacken | Granatapfel | weiße Schokolade

Grüner Apfel & Verjus
Estragon | Finger Lime

Gefüllte Tortellini & Alba-Trüffel
Spinat | Rosenkohlblätter | Schalotte

Reblochon
Blätterteig | zweierlei Birne | Haselnuss

Mandarine
Weiße Schokolade | Mandarinensorbet | Rosmarin

Ayinger in der Au
Tisch reservieren

Ayinger am Platzl
Tisch reservieren

Advent
in den Ayinger Wirtshäusern

Unser Advents-Reindl **38 € p. P.**

jedes Adventswochenende Freitag, Samstag und Sonntag

Ab 4 Personen | Zum Teilen

Sousvide gegarte Entenbrüste & confierte Entenkeulen | Rotweinjus
Kartoffel- und Semmelknödel | Apfel-Blaukraut | glasierte Maronis | Selleriesalat

---

Weihnachten
in den Ayinger Wirtshäusern

Unser Weihnachts-Reindl **85 € p. P.**

25.12. – 26.12.2026

Ab 4 Personen | Zum Teilen

Vorspeisenbrettl

Bayrisches Vitello | Graved Lachs | Belugalinsensalat | Rucolafrischkäse | Creme vom Butternutkürbis | Rinder u. veganes Tatar | Heumilchbutter | Berg und Weichkäse von der Naturkäserei Tegernsee | gepickeltes Gemüse | zweierlei Radi | frischer Kren | Bauernbrot & Brezn

Hauptgang

Portion bayerische Bauernente | geschmortes Bürgermeisterstück | lackiertes Lachsfilet | Spitzkraut | Apfel-Blaukraut | Kartoffelknödel | Topfenspätzle
Vegan: Süßkartoffel-Gnocchis | Tomaten-Paprika-Gemüse | marinierter Rucola

Aus der Pfanne

Weihnachtlich karamellisierter Kaiserschmarrn | Apfelkompott | Zwetschgenröster

Wie dahoam im Reindl serviert!

Tisch reservieren

Advent und Weihnachten in der Josefa

27.11. – 31.12.2026

Special Drinks

Josefas Cherry Boulevardier Kirsch-Whiskey Likör | Campari | Vermouth	**14,50 €**
Coconut Snowball Wodka | Cocos | Vanille | Schokolikör | Sahne	**12,50 €**
Karamell Macchiato Karamell Soße | Espresso | Sahne	**7,50 €**
Apple-Cranberry Sour (alkoholfrei)	**9,50 €**

Food

Christstollen und verschiedene Lebkuchen von Café Kustermann	**4,50 €**
Gegrilltes Trüffel-Käsesandwich	**12,50 €**

Tisch reservieren

Silvester in der Josefa

31.12.2026

Special Drinks

Mimosa — **11,50 €**
Knewitz Chardonnay Sekt | Frisch gepresster Orangensaft

Kir Royal — **13,50 €**
Crème de Cassis | Champagner

Silvesterhäppchen & Schlemmereien

Austern — **4,50 € Stk.**

3 Austern inkl. 1 Glas Champagner Thierry Fournier — **29 €**

Dreierlei Tatar — **24 €**
Rind | Lachsforelle | Rote Beete

Öffnungszeiten

Pfistermühle

24.12.	19:30 - 22:00 Uhr	Weihnachtsmenü
25.-26.12.	11:30 – 22:00 Uhr	À la carte und Weihnachtsmenü
27.-28.12.		Geschlossen
29.-30.12.	11:30 - 22:00 Uhr	À la carte
31.12.	ab 18:30 Uhr	Silvestermenü
01.-03.01.		Geschlossen

Ayinger in der Au

24.12.		Geschlossen
25.-26.12.	11:00 - 24:00 Uhr	À la carte und Reindl Menü
27.12.	10:30 - 23:30 Uhr	Weihnachtsbrunch bis 15:00 Uhr und à la carte
28.-29.12		Geschlossen
30.12.	17:00 - 23:30 Uhr	À la carte
31. 12.	ab 19:00 Uhr	Silvester Special
01.01.	12:00 - 24:00 Uhr	Neujahrsbrunch und à la carte
02.01.	11:00 - 24:00 Uhr	À la carte
03.01.	10:30 - 23:30 Uhr	À la carte

Ayinger am Platzl

24.12.	11:00 – 15:00 Uhr	Weißwurstfrühstück und Brunch
25.-31.12.	reguläre Öffnungszeiten	À la carte
01.01.	11:00 - 24:00 Uhr	Neujahrsbrunch und à la carte
02.01.	11:00 - 24:00 Uhr	À la carte
03.01.	10:30 - 23:30 Uhr	Brunch und à la carte

Josefa

24.-30.12.	reguläre Öffnungszeiten	À la carte
31.12.	07:30 – 24:00 Uhr	À la carte
01.01.	09:00 – 24:00 Uhr	À la carte
02.-03.01.	07:30 - 24:00 Uhr	À la carte

Josefa Karee

31.12.	12:00 - 18:00 Uhr	Live DJ



Gruppen und Events

Für Gruppenbuchungen und
Weihnachtsfeiern kontaktieren Sie gerne
unser Veranstaltungsteam:

089 23 703 777
verkauf@platzl.de