



WIRTSHAUS KÜCHE

FÜR DAHOAM

HOLT EUCH UNSERE WIRTSCHAUSSCHMANKERL NACH HAUSE!

Münchner Lebensart: traditionell, echt und in der Heimat geerdet.

Unsere Herbst-Klassiker

- **ZANDERFILET VOM GRILL** 17,50 €
frisches Markt-Gemüse | Kartoffel-Meerrettich-Stampf | braune Butter
- **IN ROTWEIN GESCHMORTER TAFELSPITZ** 14,50 €
hausgemachtes Apfel-Blaukraut | handgedrehte Semmelknödel | cremige Soße
- **WIENER SCHNITZEL** 18,50 €
resche Bratkartoffeln | kaltgerührte Preiselbeeren
- **WIRTSCHAUS-PFLANZERL** 10,50 €
Ayingner Jahrhundertbiersoße | geschmolzene Zwiebeln | Kartoffel-Gurkensalat
- **KÄSE-KRAUT-SPÄTZLE** 10,50 €
geriebener Bergkäse | Birnenspalten | Röstzwiebeln
wahlweise mit kleinem Salat 4,50 €
- **CREMIGES EMMERKORN-RISOTTO** 11,50 €
Wurzelgemüse | braune Butter | Parmesan | wilder Brokkoli
- **KAISERSCHMARRN** 8,50 €
Apfelkompott



Unsere Mittagsgerichte

wochentags 11:00 – 15:00 Uhr

Montag	FRISCH GEKRUSTETER SCHWEINSBRATEN Kartoffelknödel Krautsalat
Dienstag	KARTOFFELWURST VOM GRILL Sauerkraut Schwenkkartoffeln
Mittwoch	GESCHMORTES OCHSEN RIPPERL Rotweinsauce Ofenkarotten Püree
Donnerstag	SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART Kartoffel-Gurken-Salat
Freitag	GEBACKENES SEELACHSFILET Butterkartoffeln gemischter Salat

Vegetarische Alternative:

CREMIGES EMMERKORN RISOTTO

mit Wurzelgemüse | Parmesan und pochiertem Ei

jeweils **9,90 €**

Kloane Schmankerl & Vorspeisen

- **BAYERISCHES ZUM SCHMIEREN** 9,50 €
Obazda | Griebenschmalz | Kräutercreme
- **ROSA GEBRATENES ROASTBEEF** 12,50 €
Sauce rémoulade | Bratkartoffeln
- **LAUWARM GERÄUCHERTES BACHSAIBLINGSFILET** 13,50 €
frisch geriebener Meerrettich | Kartoffelrösti
- **KNACKIG FRISCHE SALATVARIATION MIT GEGRILTEM ZANDERFILET** 13,50 €
Kirschtomaten | Gurken | Kräuter | Essig & Öl



Alkoholische Getränke

- **AYINGER JAHRHUNDERTBIER** 0,5 l 2,50 €
untergäriges, helles Exportbier | Alkohol 5,5 vol. %
- **PLATZL HAUSWEIN, ROT** 0,75 l 9,50 €
2017 Merlot, Pinot Noir, Dunkelfelder | Weingut Karl Pfaffmann
- **PLATZL HAUSWEIN, WEISS** 0,75 l 9,50 €
2019 Chardonnay | Weingut Karl Pfaffmann
- **NUSSDORFER BISCHOFSKREUZ** 0,75 l 12,50 €
2019 Grauburgunder | Weingut Karl Pfaffmann
- **SPATZL – HAUSGEMACHTER SPRITZ HERB** 0,4 l 4,90 €
Bavarian Moonshine Red Fire Orange | Lime Juice |
Chocolate Bitters | Sekt
- **GSPUSI – HAUSGEMACHTER SPRITZ FRUCHTIG** 0,4 l 4,90 €
Bavarian Moonshine Peach Fever | Mandelsirup |
Peach Bitters | Sekt | Thymianzweig

Spezialitäten aus der Kaffeerösterei Dinzler

- **KAFFEE to go** pro Portion 2,30 €
- **CAPPUCCINO to go** pro Portion 2,50 €
- **ESPRESSO to go** pro Portion 1,90 €



Im AYINGER AM PLATZL verbinden wir bodenständige bayerische Essenskultur mit echter Hopfenliebe. Letztere wohnt unseren Eigentümern seit jeher im Herzen, schließlich wird die Ayinger Privatbrauerei seit sechs Generationen von der Familie Inselkammer geleitet.

Kontaktlose Abholung täglich 11:00–21:00 Uhr
Bestellung rund um die Uhr

**Abholung der Speisen & Getränke am Empfang des
PLATZL HOTEL, Sparkassenstraße 10, 80331 München**



Ayinger
am Platzl

Platzl 1 A | 80331 München
T 089 23 703 666 | E servus@ayinger-am-platzl.de
www.ayinger-am-platzl.de | [#ayingeramplatzl](https://www.instagram.com/ayingeramplatzl)