



Platzl Hotel

Wo Münchens Herz schlägt

Winter-Empfehlungsmenüs Vom 01 Oktober 2018 bis 28. Februar 2019

Menü 1

**Crèmesuppe vom Butternutkürbis und Orangen
Steirisches Kernöl | karamellierte Kürbiskerne**

Crème soup of butternut pumpkin and orange
Oil from Styria | caramelized pumpkin seeds

**Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Wurzelgemüse | Schnittlauchsauce |
Kartoffel-Kräuterstampf | Meerrettich-Schaum**

Pan fried veal Root vegetables | chive sauce |
potato herbal puree | horseradish foam

**Karamellierte Birnentarte
Creme Fraiche-Eis| Schokoladenkrokant**

Caramelized pear tarte
Crème fraiche ice cream | chocolate crocant

44,50 € pro Person



Platzl Hotel

Wo Münchens Herz schlägt

Menü 2

Gebratener Thunfisch

Avocado | Apfel | Rote Beete | geriebener Meerrettich | Mandeleis

Pan fried tuna | Avocado | apple | beetroot |
shredded horseradish | almond ice cream

**Im Heu geräucherter Rücken vom bayrischen Kalb unter der Walnußkruste
Gebackener Kürbis | Lauchcreme | Heumilchkartoffeln | Senfkörnersauce**

Bavarian hay smoked rack of veal in walnut crust
Baked pumpkin | leek crème | hay milk potato | mustard seed sauce

Interpretation vom Apfelstrudel

Mandelcrème | Rosinen | Vanilleeis

Interpretation of apple strudel
Almond crème | raisins | vanilla ice cream

58,50 € pro Person



Platzl Hotel

Wo Münchens Herz schlägt

Menü 3

Gebeizter Hirschrücken aus der eigenen Jagd

Beluga Linsen | Buttermilchdressing |

Chardonnay Feigen| Apfelgel

Marinated rack of venison from own hunting ground

Beluga lentils | buttermilk dressing | chardonnay figs | apple gel

Kürbisravioli

Kokos | Currybutter | Korianderöl

Pumpkin ravioli

Cocos | curry butter | coriander oil

Rehrücken im Briochemantel

Maronencreme | Rosenkohl | Karotte | kandierter Ingwer/ Holundersauce

Rack of venison in brioche dough

Sweet chestnut crème | sprouts | carrot | candied ginger | elder sauce

„Platzl“ Kaffeetarte

Zwergorangen | Haselnuß | Heumilcheis

Platzl coffee tarte

Orange | hazelnut | hay milk ice cream

77,50 € pro Person



Platzl Hotel

Wo Münchens Herz schlägt

Alternativ können Sie sich Ihr eigenes Menü zusammenstellen:

Vorspeisen

**Gebeizter Hirschrücken aus der eigenen Jagd
Beluga Linsen | Buttermilchdressing |
Chardonnay Feigen | Apfelgel**

Marinated rack of venison from own hunting ground
Beluga lentils | buttermilk dressing | chardonnay figs | apple gel
15,00 €

Gebratener Thunfisch

Avocado | Apfel | Rote Beete | geriebener Meerrettich | Mandeleis

Pan fried tuna | Avocado | apple | beetroot |
shredded horseradish | almond ice cream
19,50 €

Kanadischer Hummer

Petersilie | Passionsfrucht | Thai Spargel | Frisée

Canadian lobster
Parsley | passion fruit | Thai asparagus | frisee salad
24,50 €

Variation Kürbis und Bete

Frischkäse | Wildkräuter | Nüsse und Kerne

Variation of pumpkin and beet
Cream cheese | wild herbals | nuts and seeds
13,50 €

Zweierlei vom Saibling

Tatar und konfiert

Rote Bete | Apfel | Sauerrahm

Two types of char
Tatar and confit
Root beet | apple | sour cream
14,50 €



Platzl Hotel

Wo Münchens Herz schlägt

Zwischengänge und Suppen

Crèmesuppe vom Butternutkürbis und Orangen Steirisches Kernöl | karamellierte Kürbiskerne

Crème soup of butternut pumpkin and orange
Oil from Styria | caramelized pumpkin seeds

9,50 €

Ochsenschwanzessenz eigene Ravioli | Wurzelgemüse | Sherry

Oxtail essence
Ravioli | root vegetables | sherry

9,50 €

Entenravioli Apfel | Topinambur | Beifuß | Geflügeljus

Duck ravioli
Apple/ sun choke | ambrosia | poultry jus

16,50 €

Risotto Jakobsmuschel | Safran | Tomate | Pinienkernschaum

Scallops | saffron | tomato | pine nut foam

16,50 €

Kürbisravioli Kokos | Currybutter | Korianderöl

Pumpkin ravioli
Cocos | curry butter | coriander oil

14,50 €



Platzl Hotel

Wo Münchens Herz schlägt

Hauptgänge Fleisch

**Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Wurzelgemüse | Schnittlauchsauce |
Kartoffel-Kräuterstampf | Meerrettich-Schaum**
Pan fried veal Root vegetables | chive sauce |
potato herbal puree | horseradish foam
26,50 €

**Zweierlei vom Wildschwein
Ragout und Roulade
Sellerie | Spitzkohl | Karotte |
Brezenschnitte | Preiselbeerjus**
Two types of wild boar
Ragout and roulade
Celery/ cabbage/ carrot/ pretzel cuts/ cranberry jus
24,50 €

**Im Heu geräucherter Rücken vom bayrischen Kalb unter der Walnußkruste
Gebakener Kürbis | Lauchcreme | Heumilchkartoffeln | Senfkörnersauce**
Bavarian hay smoked rack of veal in walnut crust
Baked pumpkin | leek crème | hay milk potato | mustard seed sauce
26,50 €

**Rehrücken im Briochemantel
Maronencrème | Rosenkohl | Karotte | kandierter Ingwer/ Holundersauce**
Rack of venison in brioche dough
Sweet chestnut crème | sprouts | carrot | candied ginger | elder sauce
31,50 €

**Barbarie Entenbrust
Pfefferlack | gepickelter Kürbis | Hasselnusspolenta |
Rotkrautsaft | Schalottensauce**
Barbarie breast of duck
Pepper gloss | pickled pumpkin | hazelnut polenta |
red cabbage juice | shallots sauce
28,50 €



Platzl Hotel

Wo Münchens Herz schlägt

Hauptgänge Fisch

Loup de Mer

Karotte | Pack Choi | konfierte Kartoffel | Champagnerschaum

Loup de mer

Carrot | pack choi | confit potato | champagne foam

30,00 €

Roulade vom Donauwaller

Sellerie | konfierte Steinpilze | Spinat | Kalbsjus

Roulade of cat fish

Celery | confit porcini | spinach | veal jus

28,50 €



Platzl Hotel

Wo Münchens Herz schlägt

Dessert

Zimt Crème Brûlée

pochierte Birne | Schokoladeneis

Cinnamon crème brûlée

poached pears | chocolate ice cream

8,50 €

Interpretation vom Apfelstrudel

Mandelcrème | Rosinen | Vanilleeis

Interpretation of apple strudel

Almond crème | raisins | vanilla ice cream

12,50 €

„Platzl“ Kaffeetarte

Zwergorangen | Haselnuß | Heumilcheis

Platzl coffee tarte

Orange | hazelnut | hay milk ice cream

13,50 €

Karamellierte Birnentarte

Crème Fraiche-Eis | Schokoladenkrokant

Caramelized pear tarte

Crème fraîche ice cream | chocolate crocant

13,50 €

**SEHR GEEHRTE GÄSTE, IM FALLE VON LEBENSMITTELALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN TEILEN SIE UNS
DIESE BITTE VORAB MIT.**

Inklusivpreise – Stand Januar 2017
Änderungen vorbehalten