



Weihnachten & Silvester in der Platzl Gastronomie

Unser kulinarisches Angebot
im November und Dezember 2025

Advent in der Pfistermühle

Adventsgenuss

26.11. – 23.12.2025

Gebeiztes Rehfilet vom Gutshof Polting
Steinpilzeis | Gebratene Pilze | Granny Smith Apfel

Getrübete Sellerieschaumsuppe
Perigord-Trüffel | Gebratene Blutwurst | Apfelschaum

Gebackener Skrei
Eingelegtes Gemüse | Zweierlei Mayonnaise | Safran-Beurre blanc

Orangen-Chili-Sorbet
Thymianschaum

Krosse Entenbrust
Cremige Polenta | Bratapfel | Kohlröschen | Enten-Orangensauce

Mandarine
Valrhona Schokolade | Agave | Pekannuss | Estragon

6-Gang 129 € p. P.
Weinbegleitung 95 € p. P.
Sommeliers choice 239 € p. P.

5-Gang (ohne Skrei) 115 € p. P.
Weinbegleitung 79 € p. P.
Sommeliers choice 199 € p. P.

Adventsgenuss vegetarisch

26.11. – 23.12.2025

Mousse vom Muskatkürbis
Ingwer-Koriandersorbet | Radicchio Trevisano
Karamellisierte Kürbiskerne

Getrübete Sellerieschaumsuppe
Perigord-Trüffel | Staude | Apfelschaum

Junge Karotten
Gebacken | Püree | Portwein | Ziegenkäsecreme | Kräuter-Beurre blanc

Orangen-Chili-Sorbet
Thymianschaum

Linguine & Perigord-Trüffel
Enoki-Pilze | Pinienkerne | Bergkäseschaum

Mandarine
Valrhona Schokolade | Agave | Pekannuss | Estragon

6-Gang 109 € p. P.
Weinbegleitung 95 € p. P.
Sommeliers choice 239 € p. P.

5-Gang (ohne Karotten) 95 € p. P.
Weinbegleitung 79 € p. P.
Sommeliers choice 199 € p. P.

Weihnachten in der Pfistermühle

Weihnachtsmenü

24.12. - 26.12.2025

130 € p. P.

Weinbegleitung 75 € p. P.

Sommeliers choice 199 € p. P.

Wagyu-Rücken vom Viktualienmarkt

Ingwer-Sojasauce | Gepickelte Radieschen | Gartenkoriander
Kräuteröl

Sandwich von der bayerischen Garnele

Brioche | Sesam | Krustentiermayonnaise | Gartenkoriander

Blutorangen-Zimt-Sorbet

Amaretto-Espuma

Filet vom Jungbullen aus Postmünster

Pastinakenpüree | Wilder Brokkoli | Geschmorte Zwiebeln

Interpretation vom Apfelstrudel

Mandelcreme | Apfelstampf | Vanilleeis | Rosinen

Weihnachtsmenü vegetarisch

24.12. - 26.12.2025

105 € p. P.

Weinbegleitung 75 € p. P.

Sommeliers choice 199 € p. P.

Crème Brûlée vom Ziegenkäse

Rote Beete Mousse | Feigensorbet | Gepickelte Beete
Karamellisierte Birne

Maronen-Frischkäsetascherl

Blaukraut-Kimchi | Pilzessenz | Birnenchip

Blutorangen-Zimt-Sorbet

Amaretto-Espuma

Trüffel-Spinat-Tortellini

Pastinakenpüree | Wilder Brokkoli | Geschmorte Zwiebeln

Interpretation vom Apfelstrudel

Mandelcreme | Apfelstampf | Vanilleeis | Rosinen

Silvester in der Pfistermühle

Silvestermenü

31.12.2025

179 € p. P.

Weinbegleitung 95 € p. P.

Sommeliers choice 239 € p. P.

Bayerische Garnele

Confiert | Zweierlei vom Krustentier | Eingelegter Spinat

Gebackenes Trüffel-Kartoffeltascherl

Perigord-Trüffel | Gebratener Kräutersaitling | Kräutersoufflé

Gebratene Jakobsmuscheln

Safran-Vanille-Risotto | Gerösteter Chinakohl | Champagnerschaum

Sorbet von der Quitte

Gurkenperlen | Gin Tonic

Filet Wellington

Geröstetes Selleriepüree | Wilder Blumenkohl | Barolo-Jus

Arabica & Valrhona

Salzkaramelleis | Haselnüsse | Kakao

Silvestermenü vegetarisch

31.12.2025

189 € p. P.

Weinbegleitung 95 € p. P.

Sommeliers choice 239 € p. P.

Tomate

Eis von der roten Bohne | Tomatenjus | Kaffee | Koriander

Falsche Jakobsmuschel

Zweierlei vom Königs-Austernpilz | Sake | Portwein | Rote Zwiebel
Passpiere-Alge

Gebackenes Trüffel-Kartoffeltascherl

Perigord-Trüffel | Gebratener Kräutersaitling | Kräutersoufflé

Sorbet von der Quitte

Gurkenperlen | Gin Tonic

Gefüllte Tortellini & Alba-Trüffel

Spinat | Rosenkohlblätter | Schalotte

Arabica & Valrhona

Salzkaramelleis | Haselnüsse | Kakao

Advent in den Ayinger Wirtshäusern

Unser Advents-Ganserl-Reindl

31 € p. P.

jedes Adventswochenende Freitag, Samstag und Sonntag

Ab 2 Personen | Zum Teilen

Confierte Enten und Gänsekeulen | Naturjus | Kartoffel- und Semmelknödel
Apfel-Blaukraut | Glasierte Maronis | Selleriesalat

Weihnachten in den Ayinger Wirtshäusern

Unser Weihnachts-Reindl

85 € p. P.

25.12. – 26.12.2025

Ab 4 Personen | Zum Teilen

Vorspeisenbrettl

Rosa Roastbeef | Gebeiztes Lachsfilet | Linsensalat | Rucola-Frischkäse
Kürbis-Hummus | Veganes Gemüse-Tatar | Sauerrahmbutter
Bergkäse von der Naturkäserei | Gepickeltes Gemüse | Zweierlei Radi
Frischer Kren | Bauernbrot

Aus dem Reindl serviert

Knusprige Bauernente | Kalbsragout | Zanderfilet | Orangen-Fenchel
Apfel-Blaukraut | Topfenspätzle | Zweierlei Knödel
Vegan: Quinoa-Pflanzerl | Gemüse-Ragout | Marinierte Wildkräuter

Aus der Süßspeisenecke

Weihnachtlich karamellisierter Kaiserschmarrn | Apfelkompott | Zwetschgenröster

Wie dahoam im Reindl serviert!

Silvester in den Ayinger Wirtshäusern

31.12.2025

Vorspeisen

Tatar von der Lachsforelle 22 €
Avocado-Limettencreme | Sesam-Crunch | Ringel-Bete | Forellenkaviar

“Ayingers Silvester-Dreierlei” 26 €
Gebratene Riesengarnele | Avocado | Tomaten-Basilikum-Tatar | Ochsenbackerl-Praline
Blaukraut | Meerrettich | Karamellisierter Ziegenkäse | Rote-Beete-Salat
Birnen-Chutney

Hauptgerichte und Klassiker

Zweierlei vom Ochsen 33 €
Zartrosa gebratenes Filet | Geschmortes Backerl | Buntes Pfannengemüse | Selleriepüree

Atlantik-Seezunge, im Ganzen gebraten 48 €
Zitronen-Kerbel-Butter | Junger Spinat | Petersilienkartoffeln

Bayerisches Rinderfiletsteak 45 €
Sauce Béarnaise | Grillgemüse | Kartoffelgratin

Sous-vide gegarte Entenbrust 34 €
Orangen-Pfeffersoße | Wilder Brokkoli | Feigenknödel

Dessert

Champagner-Weißbier-Tiramisu 11 €
Mango | Himbeeren | Weiße Schokolade

Advent und Weihnachten in der Josefa

26.11. – 30.12.2025

Special Drinks

Spekulatius Sour Rum Zitrone Spekulatiussirup	14,00 €
Bratapfel Sour Calvados Zitrone Bratapfelsirup Ahornsirup	14,00 €
Chocolate Martini Schokolikör Baileys Wodka	14,00 €
Strudel-Negroni-Spritz Apfelstrudellikör Roter Wermut Campari	13,00 €
Apfelpunsch (alkoholfrei)	5,80 €

Süße Verführungen

Weihnachtlicher Bratapfelcrumble	5,90 €
Christstollen	4,90 €
X-MAS Josefa-Sandwich Entenbrust Blaukraut Platzl-Brot	8,90 €
Rote-Beete-Tatar auf Schwarzbrot	7,50 €
Mini-Quiche mit winterlichem Gemüse	6,90 €
Josefas Lebkuchen	4,50 €
Spekulatius-Kaffee-Crème brûlée	6,90 €

Silvester in der Josefa

31.12.2025

Special Drinks

Mimosa Knewitz Chardonnay Sekt Frisch gepresster Orangensaft	11,00 €
Kir Royal Crème de Cassis Champagner	23,00 €
Deutscher Winzersekt aus der Magnumflasche	13,00 €

Silvesterhäppchen & Schlemmereien

Austern Fine de Claire 1 Stück	4,50 €
3 Stück	12,00 €
6 Stück	22,00 €
Austern Sylter Royal 1 Stück	8,00 €
3 Stück	22,00 €
6 Stück	39,00 €
Krabbencocktail Oliven Schinken Käse Cracker	10,50 €
Weihnachtlicher Bratapfelcrumble	5,90 €
Christstollen	4,90 €
X-MAS Josefa-Sandwich Entenbrust Blaukraut Platzl-Brot	8,90 €
Rote-Beete-Tatar auf Schwarzbrot	7,50 €
Mini-Quiche mit winterlichem Gemüse	6,90 €
Josefas Lebkuchen	4,50 €
Spekulatius-Kaffee-Crème brûlée	6,90 €

Öffnungszeiten & Reservierungsdetails

Pfistermühle

Reservierungen via servus@pfistermuehle.de

24.12.	bis 18:30 Uhr	Geschlossen
24.12.	ab 18:30 Uhr	Weihnachtsmenü inkl. Aperitif mit einheitlichem Start
25.12.	11:30 – 23:00 Uhr	À la carte und Weihnachtsmenü
26.12.	11:30 – 23:00 Uhr	À la carte und Weihnachtsmenü
31.12.	bis 18:30 Uhr	Geschlossen
31.12.	ab 18:30 Uhr	Silvestermenü inkl. Aperitif, letzte Reservierung um 20:00 Uhr
01.01.		Geschlossen

Ayinger in der Au

Reservierungen via servus@ayinger-in-der-au.de

24.12.		Geschlossen
25.12.	10:30 – 23:30 Uhr	À la carte oder Weihnachtsreindl
26.12.	10:30 – 24:00 Uhr	À la carte oder Weihnachtsreindl
31.12.	17:30 – 23:30 Uhr	À la carte und Silvesterschmankerl
01.01.	10:30 – 15:00 Uhr	Neujahrsbrunch
01.01.	15:00 – 23:30 Uhr	À la carte

Ayinger am Platzl

Reservierungen via servus@ayinger-am-platzl.de

24.12.	11:00 – 15:00 Uhr	Weißwurstfrühstück (bis 12:00 Uhr) und à la carte (12:00 – 15:00 Uhr)
24.12.	ab 15:00 Uhr	Geschlossen
25.12.	11:00 – 23:00 Uhr	À la carte oder Weihnachtsreindl
26.12.	11:00 – 23:00 Uhr	À la carte oder Weihnachtsreindl
31.12.	11:00 – 23:00 Uhr	À la carte und Silvesterschmankerl
01.01.	11:00 – 15:00 Uhr	Neujahrsbrunch
01.01.	15:00 – 23:00 Uhr	À la carte

Josefa

Reservierungen via josefa.bar@platzl.de

24.12.	07:30 – 24:00 Uhr	À la carte und Weihnachtsspecials
25.12.	07:30 – 24:00 Uhr	À la carte und Weihnachtsspecials
26.12.	07:30 – 24:00 Uhr	À la carte und Weihnachtsspecials
31.12.	09:00 – 24:00 Uhr	À la carte und Silvesterhäppchen
01.01.	09:00 – 24:00 Uhr	À la carte