



Ayinger

am Platzl

Öffnungszeiten / Open daily

Sonntag bis Donnerstag von 11:00 Uhr bis 23:00 Uhr / Sunday to Thursday 11am to 11pm
Freitag und Samstag von 11 Uhr bis Mitternacht / Friday and Saturday 11am to midnight

Küche / Kitchen:

Weißwurstfrühstück von 11:00 Uhr bis 12:00 Uhr / „Weisswurst“ Breakfast 11am to 12pm
Speisekarte von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr / Menu 12pm to 10pm

Wirtshaus Brunch:

Jeden Sonntag von 11:00 bis 15:00 Uhr / every Sunday from 11am to 3pm
Zu dieser Zeit bieten wir ausschließlich unsere Brunch Karte 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

WIFI-Password: Platzl089

Folgen Sie uns auf / Follow us on





BAYERISCHES WEISSWURSTFRÜHSTÜCK

Montag – Sonntag von 11:00 bis 12:00 Uhr

Monday – Sunday 11am to 12pm

TRADITIONELLES WEISSWURSTANGEBOT

2 Stück Weisswürste | 1 Brezn | süßer Senf

TRADITIONAL BAVARIAN „WEISSWURST“ BREAKFAST

2 veal sausages | pretzel | sweet mustard

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.

OUR 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

ZAPFEN WIR UNSER HELLES ZUSÄTZLICH FRISCH VOM HOLZFASS

AT 6PM WE WILL TAP OUR HELLES FRESH FROM THE WOODEN BARRELL



Ayinger am Platzl

KLEINE SCHMANKERL & VORSPEISEN / STARTERS

„BAYERISCHE WIRTSCHAUS TAPAS“

Schnittlauch und Griebenschmalzbrot | Backhendl | Kartoffel-Radiesersalat
gratinierter Ziegenkäse | Rote Beete Salat **16,00€**

“BAVARIAN WIRTSCHAUS TAPPAS” | chives and lard bread | fried chicken | potato-radish salad
gratinated goat cheese | beetroot salad

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Lager Hell

TATAR VON DER FÄRSE AUS DEM WERDENFELSER LAND

eingelegtes Essiggemüse | Radi | Alm Butter
geröstete Brotscheiben von der Brotmanufaktur Schmidt **23,00 €**

TATAR OF BAVARIAN BEEF | pickled vegetables | radish | butter
roasted bread from Brotmanufaktur Schmidt

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Jahrhundert Bier

ORIGINAL „AYINGER WIRTSCHAUS BRETT'L“

Landjäger | Südtiroler Speck | kalter Braten | Griebenschmalz | Obazda | Kräuterfrischkäse
Sauerrahmbutter | Bergkäse von der Naturkäserei Tegernseer Land | Camembert | Rindertatar
Schnittlauchbrot | gepickelter Radi | frischer Kren | Bauernbrot | Brezn **24,00 €**

WIRTSCHAUS BRETTL | Landjäger sausage | Tyrolean bacon | cold roast | lard | Obazda cheese
herbal cream cheese | sour cream butter | mountain cheese | camembert cheese | beef tatar
chive bread | pickled horseradish | horseradish | farmhouse bread | pretzel

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Lager Hell

MÜNCHNER WURSTSALAT

Regensburger | Essiggurke | rote Zwiebeln | Schnittlauch | Hausbrot **16,00€**
MUNICH SAUSAGE SALAD | regensburger sausage | pickled cucumber | red onion | chives | house bread

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Lager Hell

KÄLBERNE FLEISCHPFLANZERL

Dunkelbiersoße | glasierte Radieserscheiben | Kartoffel – Gurkensalat **19,00€**

BAVARIAN VEAL PATTIES | dark beer sauce | glazed radish slices | potato cucumber salad

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Lager Hell



AUS DEM SUPPENTOPF / SOUP

RINDERKRAFTBRÜHE | Grießnockerl | Gemüse | Schnittlauch **8,00 €**
BEEF BROTH | Semolina dumplings | vegetables | chives

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Kellerbier

WIRTSCHAUS REINDL

ab 2 Personen / at least 2 People

**OCHSEN-RIPPERL | BACKHENDL IN DER KÜRBISKERNKRUSTE
KÄLBERNE FLEISCHPFLANZERL**

gebratenes Pfannengemüse | Kartoffel-Gurkensalat | Rosmarinkartoffeln

OX RIBS | BAKED CHICKEN IN A PUMPKINSEED CRUST | VEAL PATTIES
Roasted stir-fried vegetables | potato and cucumber salad | rosemary potatoes

p.P. 28,00 €

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Jahrhundertbier

WIRTSCHAUS SALAT / SALAD

BUNTE BLATT- UND ROHKOSTSALATE DER SAISON | geröstete Kerndl

Champignons und Radieserlstreifen **13,00 €**

CRUNCHY SALAD FROM THE VEGETABLE PATCH

roasted seeds | mushrooms and radish strips

DRESSING | wahlweise

Joghurt Kräuterdressing oder Balsamico-Senf Dressing

DRESSING | of your choice

Yogurt herb dressing or balsamic mustard dressing

WENN'S KNACKIG ALLEIN NICHT REICHT / SALAD OPTIONAL SERVED WITH

MIT GEBRATENEM ZIEGENKÄSE | Karamell-Feige **19,00 €**

GRATINATED GOAT CHEESE | caramel fig

MIT GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN | gehobelter Bergkäse **19,00 €**

ROASTED TURKEY SLICES | grated mountain cheese

- Inklusivpreise – tax included -



Ayinger am Platzl

FLEISCHLOS GLÜCKLICH / VEGETARIAN

PICCATA VOM BREZKNÖDEL | Parmesanmantel

mediterranes Gemüse ragout | glasierte Kirschtomaten | Frühlingszwiebel | gebackener Rucola..... **19,00 €**

„PICCATA “FROM THE PRETZEL DUMPLING | coat of parmesan cheese
mediterranean vegetables | glazed cherry tomatoes | spring onions | baked rocket

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:..... Bräuweisse

KÄSE-KRAUTSPÄTZLE | würziger Bergkäse von der Naturkäserei Tegernseer Land

glasierte Birnenspalten | Röstzwiebeln **16,00 €**

CHEESE CABBAGE SPAETZLE | aromatic mountain cheese from natural cheese dairy Tegernseer Land
glazed pear slices | fried onions

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:..... Jahrhundert Bier

UNSERE EMPFEHLUNG DAZU / OUR RECCOMONDATION

KNACKIGER BEILAGENSALAT..... **5,00 €**

MIXED SALAD

VEGAN GEHT AUCH / VEGAN

VEGANE WIRTSHAUS SCHÜSSEL | Bulgur Salat | gebratenes Sommergemüse

gebratene Schwammerl | Kirschtomaten | Trauben | geröstete Sonnenblumenkerne
Brezn-Croutons | Blattsalate | Balsamico-Senf Dressing **17,00 €**

VEGAN WIRTSHAUS BOWL | bulgur salad | roasted summer vegetables | roasted mushrooms
cherry tomatoes | grapes | roasted sunflower seeds | pretzel croutons | leaf salad | balsamic-mustard dressing

FISCH SPEZIALITÄTEN / FISH

GEBRATENE DORADENFILETS | aromatisiertes Olivenöl

gebratenes Pfannengemüse | Rosmarinkartoffeln | Zitrone **27,00 €**

FILET OF MEDITERANEAN GILTHEAD | fragrated olive oil | roasted stir-fried vegetables | rosemary potatoes

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:..... Urweisse

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET | lauwarmer Fenchelsalat

Orangenfilets | Kirschtomaten | marinierter Rucola **24,00 €**

GRILLED SALMON TROUT | warm fennel salad | orange fillets | cherry tomatoes | marinated rocket

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:..... Kellerbier



WIRTSCHAUS KLASSIKER / CLASSICS

ZART GESCHMORTES OCHSEN RIPPERL | kräftige Burgunderjus
 Bayerisches Ratatouille | Rosmarinkartoffeln **29,00€**

TENDERLY BRAISED OX RIBS | strong burgundy jus
 Bavarian ratatouille | rosemary potatoes

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:..... Kellerbier

BACKHENDL IN DER KÜRBISKERNKRUSTE | ausgelöst | Senf-Meerrettich Panade
 Kartoffel-Radieserlsalat | Remouladensauce | Preiselbeeren **21,00 €**

BAVARIAN ROAST CHICKEN IN A PUMPKINSEED CRUST | mustard horseradish breadcrumb coating
 potato radish salad | remoulade sauce | cranberries

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:..... leichte Bräuweise

ENTRECÔTE VOM WERDENFELSER RIND | aromatisierte Butter
 gebratenes Sommergemüse | Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm **36,00€**

ENTRECOTE OF WERDENFELSER'S BEEF | scented butter | roasted summer vegetables
 baked potato with herbal sour cream

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:..... Kellerbier

WIENER SCHNITZEL VOM KALB | in geschäumter Butter gebacken
 Bratkartoffeln | kaltgerührte Preiselbeeren | Zitrone **29,00 €**

VEAL ESCALOPE | baked in frothed butter | roast potatoes | cold-stirred cranberries | lemon

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:..... Lager Hell

ALTBAYERISCHER SCHWEINEBRATEN 24H MARINIERT | resche Kruste
 Ayinger-Jahrhundertbier-Soße | Kartoffelknödel | Semmelknödel **18,00 €**

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

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:..... Altbairisch Dunkel

UNSERE EMPFEHLUNG DAZU / OUR RECCOMONDATION

KRAUTSALAT **4,00 €**

COLESLAW



Ayinger am Platzl

DESSERT / DESSERTS

Was siasses passt allweil..

ARMER RITTER

Brioche | Vanillesoße | Preiselbeer Kompott

SWEET BAVARIAN TOAST

brioche | vanilla sauce | cranberry compote

11,00 €

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:.....leichte Bräuweise

UNSERE EMPFEHLUNG DAZU / OUR RECCOMONDATION

HAUSGEMACHTES BREZN-EIS ODER GEEISTER BOSKOOP-APFEL 3,00 €

HOMEMADE PRETZEL OR BOSKOOP APPLE ICE CREAM

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN | Apfelkompott | Zwetschgenröster **14,00 €**
CAMELISED SHREDDED PANCAKE | served in a pan | apple compote | plums

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:.....Bräuweise

GEEISTER KAISERSCHMARRN | Zwetschgenröster | Calvados Apfel **12,00€**
ICED SHREDED PANCAKE | served in a pan | plums | calvados infused apple

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:.....Bräuweise

ORANGEN-CRÈME BRÛLEE | Schoko-Brownie | Sauerrahm **10,00 €**
ORANGE-CRÈME BRÛLEE | chocolate brownie | sour cream

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:..... Jahrhundertbier



Ayinger
am Platzl

DA KIMMT'S HER / OUR SUPPLIERS



**PILLER
BREZEN**®



Liebe Gäste,

bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne helfen wir Ihnen mit den Allergenen und Zusatzstoffen weiter und reichen Ihnen eine entsprechende Speisekarte.

Gerne möchten wir Sie auch darauf hinweisen, dass Sie unsere Speisen in eigenen Behältnissen mitnehmen können.

In diesem Zusammenhang machen wir Sie gerne auf die Kampagne „Mehrweg ist der Weg“ des bayrischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz aufmerksam.



Jetzt die Mehrweg-Systeme
in der Gastronomie nutzen.

Dear guests,

in case of food allergies and intolerances, please contact our service staff. We will be happy to help you regarding allergens and additives and hand you an appropriate menu.

We would like to point out that you can use your own containers for takeout. We would also like to draw your attention to the campaign "Mehrweg ist der Weg" ("Reusable is the way") by the Bavarian State Ministry for the Environment and Consumer Protection.