



# Ayinger

## am Platzl

### Öffnungszeiten:

Täglich von 11:00 Uhr bis 23:00 Uhr

### Küche:

Weißwurstfrühstück von 11:00 Uhr bis 12:00 Uhr

Speisekarte von 12:00 Uhr bis 21:30 Uhr

### Brunchen im Wirtshaus

Jeden Sonntag von 11:00 bis 15:00 Uhr

Zu dieser Zeit bieten wir ausschließlich unsere Brunch Karte an

Platzl 1a

80331 München

Telefon +49 89 / 23 703 666

[www.ayinger-am-platzl.de](http://www.ayinger-am-platzl.de)

WLAN CODE: Platzl089

Folgen Sie uns auf / Follow us on





**Ayinger**  
am Platzl

## **BAYERISCHES WEISSWURSTFRÜHSTÜCK**

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

### **TRADITIONELLES WEISSWURSTANGEBOT**

2 Stück Weißwürste | 1 Brezel | süßer Senf

### **TRADITIONAL BAVARIAN SAUSAGE BREAKFAST**

2 veal sausages | pretzel | sweet mustard

**9,00 €**

**UNSER KÜCHENCHEF HOLGER LANGE UND SEIN TEAM**

**SETZEN AUF MODERNE WIRTSCHAUSKÜCHE,**

**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.**

**AB 18:00 UHR**

**ZAPFEN WIR UNSER HELLES**

**ZUSÄTZLICH FRISCH VOM HOLZFASS**

- Inklusivpreise – tax included -



## KLEINE SCHMANKERL & VORSPEISEN / STARTERS

**AYINGER WIRTSCHAUS SCHMIEREREIEN** | Münchner Obadzda | rote Zwiebeln  
 Kräuterfrischkäse | Bärlauchtopfen | gepickelte Radieserl | ofenfrische Brezn ..... **12,80 €**  
 VARIETY OF BAVARIAN SPREADS | Bavarian cheese spread | read onions  
 herbal cream cheese | curd with wild garlic  
 pickled radish | fresh pretzel  
*Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:..... Kellerbier*

**TATAR VON DER FÄRSE AUS DEM WERDENFELSER LAND**  
 eingelegtes Essiggemüse | Radi | Alm Butter | geröstete Brotscheiben  
 TATAR OF BAVARIAN BEEF | pickled vegetables | radish | butter | roasted bread  
 als Vorspeisenportion | starter 100g ..... **15,00 €**  
 als Hauptgangportion | main course 150g ..... **22,00 €**  
*Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: ..... Jahrhundert Bier*

**AYINGERS „ANGEKAASTES BRETTL“ Vegetarisch**  
 Blauberger und Pfefferschütz von der Naturkäserei Tegernseer Land | Hüttenkäse | Obazda  
 Kräutertopfen | Tabouleh | Rote Beete | Bergkäse | Linsensalat | Radieserl | gepickeltes Gemüse  
 Andechser Bio-Butter | Feigensenf | Bauernbrot | Brezn ..... **23,00 €**  
 VARIETY OF BAVARIAN COLD CUTS | Bavarian cheese spread | cottage cheese | "Obazda" | herbal quark  
 tabouleh | beetroot | mold cheese and spicy soft cheese | mountain cheese | lentil salad | pickled vegetables  
 organic butter | fig mustard | farmhouse bread | pretzel  
*Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:..... Lager Hell*

**WENN KAAS ALLEIN NED REICHT** | additional choice  
**RINDERTARTAR (60g)** ..... **7,50€**  
 BEEF TARTAR (60g)  
**SÜDTIROLER SPECK (60g)** ..... **5,50€**  
 SOUTH TYROLEAN BACON (60g)

## AUS DEM SUPPENTOPF / SOUP

**OCHSENBOULLION** | Pfannkuchenstreifen | Karotten | Schnittlauch ..... **8,50 €**  
 OX CONSOMMÉ | sliced pancake | carrots | chives

**Kartoffel-Meerrettichsuppe** | Speckkrusteln | Schnittlauch ..... **8,50 €**  
 Cream of potato and horseradish soup | sliced pancake | carrots | chives



**Ayinger**  
am Platzl

## WIRTSCHAUS REINDL

ab 2 Personen / at least 2 persons

**OCHSENGULASCH | SCHWEINEFILET  
GEBACKENE MILZWURST**

Semmelknödel | Kartoffel-Gurkensalat | Frühlingsgemüse

GOULASH OF OX | TENDERLOIN OF PORK | BAKED SAUSAGE OF CALF'S SPLEEN  
bread dumplings | potato and cucumber salad | seasonal vegetables

**p.P. 27,00 €**

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

## WIRTSCHAUS SALAT / SALAD

**KNACKIGES AUS DEM BEET** | saisonal gemischte Blatt- & Rohkostsalate | geröstete Kerndl  
gebratene Champignons | Radieserlstreifen ..... **13,00**

CRUNCHY FOOD FROM THE VEGETABLE PATCH  
seasonally mixed leaf salads and raw vegetable salads | roasted seeds | roasted mushrooms | radish strips

**DRESSING** | wahlweise  
Honig-Weißbierdressing oder French Dressing

DRESSING | of your choice  
honey wheat beer dressing or french 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 ..... **19,90 €**  
ROASTED TURKEY SLICES | grated mountain cheese



# Ayinger am Platzl

## FLEISCHLOS GLÜCKLICH / VEGETARIAN

**PICCATA VOM BREZENKNÖDL** | Parmesanmantel | mediterranes Gemüseragout  
glasierte Kirschtomaten | Frühlingszwiebel | gebackener Rucola..... **19,00 €**  
„PICCATA“ from the pretzel dumpling | coat of parmesan cheese | mediterranean vegetables  
glaced cherry tomatoes | spring onion | baked rocket  
*Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: ..... Kellerbier*

**KÄSE-KRAUTSPÄTZLE** | würziger Bergkäse von der Naturkäserei Tegernseer Land  
glasierte Birnenspalten | Röstzwiebeln ..... **16,90 €**  
CHEESE CABBAGE SPAETZLE | aromatic mountain cheese | glazed pear slices | fried onions  
*Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: ..... Jahrhundert Bier*

## UNSERE EMPFEHLUNG DAZU / OUR RECCOMONDATION

**FRISCHER BEILAGENSALAT** ..... **5,50 €**  
MIXED SALAD

## VEGAN GEHT AUCH / VEGAN OPTION

**SOUS-VIDE GEGARTER CHICOREE** | Orangen-Thymian Sud | Kirschtomaten  
Polentaschnitte | Gartenkresse ..... **19,00 €**  
SOUS-VIDE COOKED CHICORY | stock of orange-thyme | cherry tomatoes | polenta cuts | garden cress  
*Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: ..... Pils*

## FISCH SPEZIALITÄTEN / FISH

**KROSS GEBRATENES ZANDERFILET** | Bärlauchschaum  
buntes Frühlingsgemüse | gebratene Polentaschnitte ..... **26,00 €**  
FILET OF PIKEPERCH | foam of wild garlic | variety of seasonal vegetables | polenta cuts  
*Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: ..... Jahrhundert Bier*

**REGENBOGENFORELLE IM GANZEN GEBRATEN** | Zitronen-Thymianbutter  
Petersilienkartoffeln | grüner Salat ..... **24,00 €**  
GRILLED RAINBOW TROUT | butter with lemon and thyme | parsley potatoes | green salad  
*Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: ..... Lager Hell*



## WIRTSCHAUS KLASSIKER / CLASSICS

### ZART GESCHMORTES OCHSENGULASCH | Ayinger Biersenf-Schmand

Semmelknödel | rahmiger Gurkensalat ..... **28,00 €**

TENDERLY BRAISED GOULASH OF OX | sour cream with Ayinger beer-mustard  
bread dumplings | creamy cucumber salad

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

### GEBACKENE KALBSBRIESMILZWURST | Brezenmantel

Remouladensoße | Kartoffel-Gurkensalat ..... **18,00 €**

BAKED SAUSAGE OF CALF'S SPLEEN AND SWEET BREAD | coated in pretzel  
Remoulade sauce | potato and cucumber salad

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

### MEDAILLONS VON DER SCHWÄBISCH-BAYERISCHEN SAU | gesalzene Almbutter

Chicoree | Orangen-Thymiansud | Rosmarinkartoffeln ..... **25,00 €**

TENDERLOIN MEDAILLONS FROM THE MANGALITSA PORK | salted alpine butter | chicory  
stock of orange and thyme | rosemary potatoes

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

### 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

### KÄLBERNE FLEISCHPFLANZERL | Dunkelbiersoße

glasierte Radieserl | Kartoffel-Gurkensalat ..... **18,00 €**

VEAL MEAT BALL | Ayinger beer gravy | glazed radish | potato cucumber salad

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



## DESSERT / DESSERTS

### Was siasses passt allweil..

#### ARMER RITTER

Brioche | Vanillesoße | Preiselbeer Kompott

SWEET BAVARIAN TOAST

brioche | vanilla sauce | cranberry compote

**10,90 €**

*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

**MILLIRAHMSTRUDEL** | Aprikosensoße | Kirschragout..... **10,90 €**

MILK-CREAM STRUDEL | apricot sauce | cherry ragout

*Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: ..... Urweise*

**KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN** | Apfelkompott | Zwetschgenröster ..... **14,00 €**

CARAMELISED SHREDDED PANCAKE | served in a pan | apple compote | plums

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

**JOGHURT-LAVENDEL MOUSSE** | Rhabarber-Ingwerkompott | Minze..... **10,00 €**

MOUSSE OF JOGHURT AND LAVENDER | rhubarb and ginger compote | mint

*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.

Dear guests,

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

We would like to point out that you can take our meals in your own containers. In this context, we would like to draw your attention to the campaign "Mehrweg ist der Weg" ("Reusable is the way") of the Bavarian State Ministry for the Environment and Consumer Protection.



**Mehrweg**  
ist der Weg

Jetzt die Mehrweg-Systeme  
in der Gastronomie nutzen.