

A gourmet dish is presented on a light blue ceramic plate. The dish features a vibrant orange slice of salmon, a golden-brown fried element, and a fresh white daisy flower with a yellow center. The plate is garnished with purple basil leaves and a green herb. The background is a dark wooden surface with scattered white salt crystals and a small sprig of purple basil.

KULINARISCHER KALENDER

PLATZL HOTELS
APRIL BIS JUNI 2023



INHALTSVERZEICHNIS

RESTAURANT PFISTERMÜHLE

Saisonales Angebot	6
Themenmenü	7
Kulinarische Veranstaltung	8

AYINGER WIRTSHÄUSER

Kulinarische Veranstaltungen	12
Saisonale Angebote	14
Wirtshausveranstaltungen	16

PLATZL BARS

Angebot in der Josefa Bar	19
Veranstaltungen im Platzl Karree	20

PLATZL HOTELS

Feste feiern	22
Geschenkgutscheine	23
Kontakt & Reservierung	24

WIR GENIEßEN MÜNCHEN!

Die Nähe zur Münchner Lebensart wird nicht nur in den beiden PLATZL HOTELS, sondern auch in unseren Restaurants und Bars besonders gepflegt:

Unsere PFISTERMÜHLE begeistert in historischem Gewölbekeller mit saisonalen Menüs der feinen Küche und einer erlesenen Weinauswahl.

Unsere Wirtshäuser, das AYINGER AM PLATZL und das AYINGER IN DER AU, überzeugen mit kreativ-bayerischen Schmankerln und acht verschiedenen Biersorten aus der familiengeführten Ayingen Privatbrauerei.

In der stilvollen JOSEFA BAR & KAFFEE und dem KARREE BODEN & BAR, der charmanten Außenbar, treffen Sie auf Münchner und Gäste aus aller Welt.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unseren kulinarischen Kalender mit abwechslungsreichen Veranstaltungen und saisonalen Angeboten für die kommenden Wochen.

Wir freuen uns schon jetzt auf Sie!



Heiko Buchta, Direktor, und das Team der Platzl Hotels



[>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS](#)

Handwerklich. Leidenschaftlich. Echt.

Erleben Sie Genuss-Tradition im Restaurant PFISTERMÜHLE.

An den Holztischen im historischen Gewölbekeller servieren Tino Nawrocki und sein junges Küchenteam alles, was zu einer unvergesslichen gemeinsamen Zeit gehört: münchenerische Küche „neu interpretiert“, mit Handwerkskunst und Leidenschaft zubereitet, dazu sorgfältig ausgewählte Weine aus Deutschland, Österreich, Italien und Frankreich. Lokale Lieferanten garantieren höchste Qualität der Zutaten – von frisch gepflückten Beeren aus dem Umland über resche Brote von der besten Bäckerei der Stadt bis hin zu Wild aus der eigens gepachteten Jagd in Unterammergau.

Genießen Sie raffiniert komponierte Menüs und spannende kulinarische Veranstaltungen in einer außergewöhnlichen Lokation im Herzen der Stadt – wir freuen uns auf Sie!

RESTAURANT PFISTERMÜHLE

Pfisterstraße 4 | 80331 München

T 089 23 703 865 | E servus@pfistermuehle.de

www.pfistermuehle.de





Spargelzeit in München

Auszug aus der Speisekarte

- SPARGELCREMESUPPE 12,00 €
Tomatengel | Sauerteig-Crostini | grüner Spargel
- SCHROBENHAUSENER STANGENSPAGEL 350 G 19,50 €
Nussbutterkartoffeln | Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Und das gibt's dazu:

- Rosa gebratener Kalbsrücken im Kräutermantel 150 g 19,50 €
- Saiblingsfilet von der Fischzucht Birnbaum 120 g 14,50 €
- Trüffelschinken 50 g 10,50 €

Unsere Weinempfehlung:

- 2021 MÜLLER-THURGAU PUR-MINERAL
Rudolf Fürst, Franken
- 2018 GRÜNER VELTLINER „PURUS“
Weszele, Kamptal

Spargel hat von **April bis Juni** Saison. Speziell **Schrobenhausener Spargel** trägt das EU-Qualitätssiegel „geschützte geografische Herkunftsangabe“, er wird dank des kräftigen nussigen Geschmacks sehr geschätzt.

Frohe Ostern!

6-Gang-Feiertags-Menü

- **DUETT VON DER BAYERISCHEN LACHSFORELLE**
Tatar | Kaviar | gepickelte Gewürzgurke | Tomaten-Hollandaise | Apfel
- **BÄRLAUCH-CREMESUPPE**
gebackenes Kalb | Portwein-Gel | Schalotten
- **IN NUSSBUTTER GESCHWENKTE LINGUINE**
Trüffel | Buchenpilze | Champagner-Schaum
- **GURKEN-SORBET**
Passionsfrucht
- **TRIOLOGIE VOM LAMM**
Rücken | Zunge | Wurst | Mais-Rosmarin-Creme | geschmorte Paprika | junger Mais | Portweinjus
- **RHABARBER IN TEXTUREN**
Kompott | Sorbet | rohe Erdnusscreme | Vanille mousse | Himbeergel | kandierter Ingwer

08.-09.04.2023 | GANZTAGS

119,00 € pro Person | vegetarisch 105,00 € pro Person
Weinbegleitung 65,00 € pro Person





Genussvoller Winzerabend mit Markus Schneider

Den passenden Wein zum Essen auszuwählen, ist eine Kunst für sich. **Gastwinzer Markus Schneider** nimmt uns mit in die komplexe Welt von Food-Pairing und Sensorik.

Gemeinsam mit unseren Spitzenköchen kreiert er ein exklusives Genusserlebnis: Welcher Wein harmoniert nicht nur mit den verschiedenen Komponenten unseres 6-Gänge-Menüs, sondern verbindet sich mit ihnen zu einer Geschmacksexplosion? Für Fragen wie diese und der Präsentation seiner eigenen Weine steht Markus Schneider unseren Gästen den ganzen Abend lang zur Verfügung.

Wir freuen uns auf eine vielseitige Veranstaltung gepaart mit dem Zauber der perfekten Weinbegleitung.

APERITIF: AB 18:30 UHR | MENÜ-BEGINN: 19:00 UHR

169,00 € pro Person | vegetarisch 149,00 € pro Person
inkl. Weinbegleitung und Aperitif

Reservierung wird empfohlen.

Degustations-Menü

- WÜRZIGE BURRATA VOM TÖLZER KASLADEN MIT WILDKRÄUTERPESTO
zweierlei von der Tomate | geröstetes „Sexy Alive“-Brot
2021 Sauvignon Blanc „Fumé“
- BÄRLAUCHCREMESUPPE
schwarzer Sommertrüffel | gebratene Jakobsmuschel | Schalotten
2021 Chardonnay Johanniskreuz
- WEISSES SPARGELRISOTTO
grüne Spargelspitzen | Frühlingslauch | Bergkäse | Nussbitterschaum
2021 Chardonnay „Crue“
- BASILIKUM-SORBET
Yuzu-Gel
- KALBSRÜCKEN IM KRÄUTERMANTEL
geröstetes Selleriepüree | Kartoffel-Paprika-Küchlein | Wilder Brokkoli | Rosmarin-Jus
2018 Syrah Holy Moly
- ERDBEER-VANILLE-MOUSSE
Zitronen-Thymian-Sud | Erdbeer-Gel | Ingwer-Eis | Kräuterluftschokolade
2020 Riesling Spätlese Josefsberg

Mit **Markus Schneider** gibt uns ein echter Kult-Winzer die Ehre: Geboren und aufgewachsen in der überschaubaren Gemeinde Ellerstadt/Pfalz hat der Jungunternehmer den kleinen Traubenlieferbetrieb seiner Eltern in kürzester Zeit zu einem angesehenen Weingut entwickelt. Heute vertreibt der Nordpfälzer seine Weine sogar in Szenebars wie der „Sansibar“ auf Sylt. Seine ausgefallene Weinauswahl, in der jede Menge Herzblut und Kreativität steckt, verblüfft immer wieder aufs Neue.



[» ZUM INHALTSVERZEICHNIS](#)

Hopfenliebe und Heimatgefühl

Echte Wirtshaus-Tradition im Herzen der Altstadt und im Altmünchner Stadtteil Au-Haidhausen. Im AYINGER AM PLATZL und im AYINGER IN DER AU werden Tradition, Gemütlichkeit, **Biergenuss** und eine Küche „wie dahoam“ großgeschrieben. Neben acht Bieren vom Fass aus der Familienbrauerei Aying servieren wir bayerische Schmankerl aus den Händen unseres Küchenchefs Holger Lange samt seines Teams – mit frischen Zutaten, direkt aus der Region.

Genießen Sie köstliche **Reindl zum Teilen** und traditionell urige Abende mit **Wirtshausmusik** in einer einzigartigen familiären Atmosphäre bei uns.

AYINGER AM PLATZL

Platzl 1a | 80331 München

T 089 23 703 666 | E servus@aying-am-platzl.de

www.aying-am-platzl.de

AYINGER IN DER AU

Mariahilfplatz 4 | 81541 München

T 089 622 337 3666 | E servus@aying-in-der-au.de

www.aying-in-der-au.de





Maria weiß, was das Herz begehrt

Am Ostersonntag endet die traditionelle Fastenzeit – Anlass für wahren Genuss bei uns: Der neue **Marias Brunch** verwöhnt Sie mit einer klassisch-regionalen Frühstücksauswahl zu fruchtigen oder herzhaften Bowls, kreativen Broten und neu konzipierten Dessert-Variationen. Ein Fest für Frühstücks-Liebhaber, inklusive veganer und vegetarischer Optionen.

Auszug aus unserer Brunch-Karte

- **KLASSISCHER FRÜHSCHOPPEN** 7,50 €
2 Stück Weißwürste | Brezn | süßer Senf – *auch vegan möglich*
- **HIPPE MARIA** 13,50 €
geröstetes Sauerteigbrot | Avocado-Creme | pochiertes Ei |
Tomate | Gurke | Sauce Hollandaise
- **G'WAMPERTE PFANNKUCHEN** 11,00 €
Ahornsirup | Früchte

OSTERSONNTAG / OSTERMONTAG

Und danach immer sonntags, jeweils 10:00 bis 15:00 Uhr

Reservierung wird empfohlen.

Bunte Mai-Feierei in der Au

Wo zelebriert man den 1. Mai besser als unter freiem Himmel? Wir lassen diesen schönen Brauch bei uns im Wirtsgarten aufleben und laden zum **traditionellen Spanferkel-Grillen** ein. Live-Musik mit der Münchner Band „Großstadt Boazn“ und das eine oder andere Ayinger Bierfassl sorgen für die Extraportion gute Stimmung in unseren „Sommerstüb'n“ am AYINGER IN DER AU.

Spanferkel-Grillen am Maifeiertag

- FRISCHES SPANFERKEL VOM GRILL IN EIGENEM SAFT
Zweierlei Knödel | hausgemachter Krautsalat

01.05.2023 | 12:00 BIS 16:30 UHR

25,00 € pro Person

Der Maifeiertag wird vielerorts als Beginn der warmen Jahreszeit gefeiert. An diesem Tag werden vor allem im ländlichen Raum traditionell Maibäume geschmückt, ein Symbol für Glück und Fruchtbarkeit. Der Abschied vom Winter wird beim traditionellen Tanz in den Mai gebührend gefeiert und erweckt Frühlingsgefühle.





O'gspargelt is!

Auszug aus der Speisekarte

- PORTION SCHROBENHAUSENER-SPARGEL 19,80 €
zerlassene Butter oder Hollandaise | neue Kartoffeln
wahlweise mit verschiedenen Beilagen
- GEBEIZTES LACHSFILET 17,50 €
Honig-Senf-Sauce | gebratener weißer Spargel |
marinierte Wildkräuter | Holunder-Vinaigrette
- SPARGELCREMESUPPE 7,20 €
Bärlauch-Crostini | Mandelsahne
- CREMIGES SPARGEL-RISOTTO 17,80 €
zweierlei Spargel | glasierte Kirschtomaten |
Pinienkerne | mariniertes Rucola
- SPARGEL-„BOWL“ – *vegan* 18,50 €
Belugalinsen | Avocado | gebratenes Gemüse |
Holunder | mariniertes junger Spinat | Pinienkerne |
Erdbeeren | gebackene Spargelspitzen

Wie isst unser Küchenchef **Holger Lange** eigentlich Spargel am liebsten? „Klassisch – frisch gegart mit einer Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln.“, so seine Antwort. „Dieses einfache und dennoch so köstliche Gericht darf auf keiner unserer Wirtshaus-Karten fehlen!“

Weitere Spargel-Kreationen hat er sich natürlich auch einfallen lassen – seien Sie gespannt!



Ein Stück Heimatgefühl bei uns in den Wirtshäusern

Freunde treffen, gemeinsam anstoßen und richtig gut essen – das ist „Heimat“. Perfekt wird's bei launiger Wirtshaus-Musik mit Künstlern aus unserer Region. Münchner Lebensart, die sich niemand entgehen lassen sollte.

- Fr. 14.04. AYINGER IN DER AU | [Bittl & Stauber](#)
- Fr. 28.04. AYINGER AM PLATZL | [Platz\(l\)hirschen](#)
- Fr. 01.05. AYINGER IN DER AU | [Großstadt Boazn](#)
- Fr. 12.05. AYINGER IN DER AU | [Bittl & Stauber](#)
- Fr. 19.05. AYINGER IN DER AU | [Wosdabrassko](#)
- Fr. 26.05. AYINGER AM PLATZL | [Pürner & Friends](#)
- Fr. 16.06. AYINGER IN DER AU | [Bittl & Stauber](#)
- Fr. 28.06. AYINGER AM PLATZL | [Bittl & Stauber](#)

Unser Angebot dazu

- **TRADITIONELLE AYINGER BROTZEIT**
Brettl mit bayerischen Wurst- und Käseschmankerln für bis zu 5 Personen
10-Liter-Holzfass Ayingen Lager Hell zum Selbstanstich

125,00 €

JEWELS AB 18:30 UHR | EINTRITT FREI

Zu den Eventkalendern [Ayingen am Platzl](#) und [Ayingen in der Au](#)



[» ZUM INHALTSVERZEICHNIS](#)



Auf a Glaserl oder zwoa

Kreativität und außergewöhnliche Mixkunst in besonderer Atmosphäre.

Unser PLATZL KARREE – BODEN UND BAR ist die wohl charmanteste Außenbar Münchens – stilvoll und doch bodenständig, integriert in die Gemäuer der traditionellen Pfistermühle. Regelmäßige **Events**, Champagner und Weine aus (Doppel-) **Magnumflaschen** sowie darauf abgestimmte saisonale **Snacks** ziehen nicht nur Münchner in die Altstadt.

Die JOSEFA BAR UND KAFFEE in der Lobby des Platzl Hotel definiert sich über die Verwendung einer hochwertigen und großen **Vielfalt an Spirituosen** samt frischer Zutaten – teils direkt vom Viktualienmarkt – und durch eine saisonal variierende Cocktail-Kunst, zelebriert von unserem Barchef Christof Reichert samt Team.

JOSEFA BAR UND KAFFEE

Sparkassenstraße 10 | 80331 München
T 089 237030 | E servus@platzl.de
www.platzl.de/kulinarik/josefa-bar-kafee

PLATZL KARREE – BODEN UND BAR

Sparkassenstraße 12 | 80331 München
T 089 237030 | E servus@platzl.de
www.platzl.de/kulinarik/platzl-karree

Süßes vom Viktualienmarkt

Ab sofort wartet auf alle süßen Zungen ein besonderes Highlight in der JOSEFA BAR: Keine Geringere als **Konditormeisterin Lea Zapf** beliefert uns täglich mit ihren leckeren Patisserie-Teilen, direkt vom Viktualienmarkt um die Ecke. Zur Mittagszeit wird es also neben frischem Kaffee von der Kaffeerösterei Dinzler eine bunte Auswahl an süßen Schmankerln geben – perfekt für eine wohlthuende Kaffeepause!

Unsere Empfehlung

- **PISTANZIEN CAPPUCCINO**
Doppelter Espresso | Feller Pistazie | Milch | Milchschaum

Lea Zapf versteht das Backhandwerk wie keine Zweite und stellt dies in ihrer **Marktpatisserie** am Viktualienmarkt unter Beweis: Die Konditormeisterin legt bei der Herstellung ihrer künstlerischen Patisserie Wert auf den Einsatz frischer, regionaler Produkte und das Allerwichtigste: Ganz viel Liebe!

Die Liebe zum Backen entdeckte Lea bereits in der Kindheit und machte mit ihrer eigenen Backstube in München den Herzens-Traum zum Beruf.





Platzl x Pulse Munich

Samstags wird's loungig

Das PLATZL KARREE im Herzen der Altstadt ist längst kein Geheimtipp mehr: Jeden Samstag verwandelt sich die charmante Freiluft-Bar zum loungigen Hotspot für MüncherInnen auf ihrem Weg in die Nacht. Am Fenster oberhalb der Bar thronen Live-DJs mit ihren Turntables, Weine und Champagner werden aus Big Bottles ausgeschenkt und wer sich vor dem Steilgehen stärken will, wird auf unserer feinen Snack-Karte fündig.

Die Lounge-Events organisieren wir zusammen mit PULSE MUNICH, den Event-Experten aus dem Glockenbachviertel. Kommen Sie vorbei – es lohnt sich!

Unsere Karree-Specials

- **SPATZL – UNSER SIGNATURE SPRITZ** 8,90 €
Blutorange-Chili-Likör | Lime Juice | Chocolate Bitters | Sekt
- **SAUVIGNON BLANC „KAITUI“ 1,5 L** 90,00 €
Markus Schneider, Pfalz
- **BAVARIAN MOONSHINE „NOTHER FUCKING GIN“ 0,5L** 140,00 €
inkl. 5 Beigetränke

Wöchentlich samstags ab 13:00 Uhr. Wir öffnen bei schönem Wetter – informieren Sie sich gerne online.



[>> ZUM INHALTSVERZEICHNIS](#)



Besondere Orte für besondere Anlässe

Ob **Hochzeiten**, **Familienfeiern**, die **Taufe**, die **Kommunion** oder den runden **Geburtstag**. Im Herzen der Altstadt oder inmitten der Au lassen sich einzigartige Feste veranstalten – typisch münchenerisch, unverwechselbar und „echt“ für die Gäste.

In kleinem Kreis feiern Sie festlich in der PFISTERMÜHLE oder in der lebendigen Atmosphäre der AYINGER WIRTSHÄUSER. Für größere Anlässe bieten sich sieben individuelle Räume und die KRESZENZ⁴ – DER SAAL mit Platz für bis zu 180 Gäste an.

Unsere Bars eignen sich perfekt für kleine Empfänge mit saisonalen Heiß- oder Kaltgetränken. Eine Vielfalt an Möglichkeiten, die es so nur bei uns gibt.

Lassen Sie sich von unseren Event-ExpertInnen inspirieren und beraten.

E verkauf@platzl.de | T 089 23 703 777

Sie wünschen sich Privatsphäre oder Flexibilität in der Raumaufteilung?
Gerne entwerfen wir individuelle Veranstaltungsformate.



Für Menschen, die Ihnen am Herzen liegen

Überraschen Sie Ihre Familie oder Freunde mit wunderbaren PLATZL-Momenten, die in Erinnerung bleiben!

Ein romantischer Städte-Urlaub, ein besonderes Abendessen im Herzen von München, exklusive Platzl-Produkte, wie sie nur bei uns zu finden sind – oder Sie überlassen den Beschenkten die Wahl und entscheiden sich für einen Wertgutschein.

Lassen Sie sich von unseren Ideen im **Platzl Online Shop** inspirieren.

Gutscheine können Sie mit persönlichen Zeilen versehen, einfach und bequem erwerben und zu Hause ausdrucken.

Alternativ übernehmen wir dies für Sie und senden Ihnen den Gutschein in einer attraktiven Geschenkbox an Ihre Wunschadresse.

Wir wünschen viel Freude beim Schenken!

bit.ly/PlatzlOnlineShop | T 089 23 703 0

**RESTAURANT
PFISTERMÜHLE**

Pfisterstraße 4
80331 München
www.pfistermuehle.de

**AYINGER
AM PLATZL**

Platzl 1A
80331 München
www.ayinger-am-platzl.de

**AYINGER
IN DER AU**

Mariahilfplatz 4
81541 München
www.ayinger-in-der-au.de

**PLATZL KARREE
BODEN & BAR**

Sparkassenstraße 12
80331 München
www.platzl.de

**JOSEFA
BAR & KAFFEE**

Sparkassenstraße 10
80331 München
www.platzl.de

Öffnungszeiten:

Di–Sa: 11:30–23:00 Uhr
Mo, So: geschlossen

Mo–So: 11:00–23:00 Uhr

Mi, Do: 17:00–23:00 Uhr
Fr–Sa: 10:30–23:00 Uhr
So: 10:00–23:00 Uhr
Mo, Di: geschlossen

Sa: 13:00–21:00 Uhr
Bei schönem Wetter.

Täglich: 12:00–00:00 Uhr

Kontakt

Reservierungsabteilung:

Mo–Fr: 10:00–18:00 Uhr
T 089 23 703 722
E reservierung@platzl.de | reservierung@mariasplatzl.de

Veranstaltungsabteilung:

Mo–Fr: 9:00–18:00 Uhr
T 089 23 703 777
E verkauf@platzl.de

**Platzl Hotels**

WIR • GENIESSEN • MÜNCHEN



Platzl Hotels

WIR · GENIESSEN · MÜNCHEN

Platzl Hotel

Restaurant Pfistermühle

Ayinger am Platzl

Platzl Karree Boden & Bar

Josefa Bar & Kaffee

Marias Platzl Hotel

Kreszenz⁴ – Der Saal

Ayinger in der Au