



WIRTSCHAUS KÜCHE

FÜR DAHOAM

GÜLTIG BIS 18.12.2020

HOLT EUCH UNSERE WIRTSCHAUSSCHMANKERL NACH HAUSE!

Münchner Lebensart: traditionell, echt und in der Heimat geerdet.

Wirtshaus-Klassiker im Dezember

- **GEBRATENES SAIBLINGSFILET VON DER FISCHZUCHT AUMÜHLE** 19,50 €
Meerrettichsauce | Balsamico-Linsen | Kartoffel-Apfel-Püree
- **GESCHMORTES OCHSENBACKERL** 18,50 €
Rotweinsauce | Buntes Pfannengemüse | Kartoffelnocken
- **ORIGINAL WIENER SCHNITZEL** 18,50 €
Resche Bratkartoffeln | Kaltgerührte Preiselbeeren
- **TRADITIONELLES WIRTSCHAUS-PFLANZERL** 10,50 €
Ayingler Jahrhundertbiersauce | Geschmolzene Zwiebeln | Kartoffel-Gurken-Salat
- **SOUS-VIDE GEGARTE ENTENBRUST** 22,80 €
Orangen-Nelken-Jus | Wilder Brokkoli | Feigen-Knödel
- **¼ OFENFRISCHE LUGEDER BAUERNENTE** 18,50 €
Karamellisierte Maroni | Fruchtiges Apfel-Blaukraut | Kartoffel-Knödel
- **ZART GESCHMORTE RINDSROULADE** 19,50 €
Burgunder-Senf-Sauce | Preiselbeer-Blaukraut | Butterspätzle
- **FRISCH GEKRUSTETER SCHWEINSBRATEN** 12,50 €
Knackiger Krautsalat | Zweierlei Knödel



Kleine Schmankerl & Vorspeisen

- **BAYERISCHES ZUM SCHMIEREN** 9,50 €
Obazda | Griebenschmalz | Kräutercreme | Radi | Brot
- **ROSA GEBRATENES ROASTBEEF** 12,50 €
Hausgemachte Sauce remoulade | Resche Bratkartoffeln

Vegetarisches

- **PICCATA VOM BREZEN-KNÖDEL** 13,50 €
Fruchtige Tomatensoße | Buntes Marktgemüse | Mariniertes Rucola
- **KÄSE-KRAUT-SPÄTZLE** 10,50 €
Geriebener Bergkäse | Birnenspalten | Röstzwiebeln
Wahlweise mit kleinem winterlichen Salat 4,50 €

Süßes

- **HIMBEER-WEISSBIER-SCHMARRN** 8,50 €
Saftige Punsch-Beeren
- **GLÜHWEIN-TIRAMISU** 8,50 €
Mandarinen-Salat | Weiße Schokolade



Unsere Mittagsgerichte wochentags

11:00–15:00 Uhr

Montag	FRISCH GEKRUSTETER SCHWEINSBRATEN Krautsalat Kartoffelknödel
Dienstag	KARTOFFELWURST VOM GRILL Sauerkraut Schwenkkartoffeln
Mittwoch	GESCHMORTES OCHSEN RIPPERL Rotweinsauce Ofenkarotten Püree
Donnerstag	SCHWEINE-SCHNITZEL WIENER ART Kartoffel-Gurken-Salat
Freitag	GEBACKENES SEELACHSFILET Butterkartoffeln gemischter Salat

Vegetarische Alternative:

CREMIGES EMMERKORN RISOTTO

Wurzelgemüse | Parmesan | pochiertes Ei

jeweils **9,90 €**

Alkoholische Getränke

- **AYINGER JAHRHUNDERTBIER** 0,5 l 2,50 €
untergäriges, helles Exportbier | Alkohol 5,5 vol. %
- **PLATZL HAUSWEIN, ROT** 0,75 l 9,50 €
2017 Merlot, Pinot Noir, Dunkelfelder | Weingut Karl Pfaffmann
- **PLATZL HAUSWEIN, WEISS** 0,75 l 9,50 €
2019 Chardonnay | Weingut Karl Pfaffmann
- **NUSSDORFER BISCHOFSKREUZ** 0,75 l 12,50 €
2019 Grauburgunder | Weingut Karl Pfaffmann



Im AYINGER AM PLATZL verbinden wir bodenständige bayerische Essenskultur mit echter Hopfenliebe. Letztere wohnt unseren Eigentümern seit jeher im Herzen, schließlich wird die Ayinger Privatbrauerei seit sechs Generationen von der Familie Inselkammer geleitet.

Kontaktlose Abholung täglich 11:00–21:00 Uhr
Bestellung rund um die Uhr

**Abholung der Speisen & Getränke am Empfang des
PLATZL HOTEL, Sparkassenstraße 10, 80331 München**



Ayinger
am Platzl

Platzl 1 A | 80331 München
T 089 23 703 666 | E servus@ayinger-am-platzl.de
www.ayinger-am-platzl.de | [#ayingeramplatzl](https://www.instagram.com/ayingeramplatzl)