

Platz
HOTELS



2024
April und
Mai





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 sieben verschiedenen Biersorten aus der familiengeführten Ayinger Privatbrauerei.

In der stilvollen **Josefa** und dem **Josefa Karree**, 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 auf Sie!



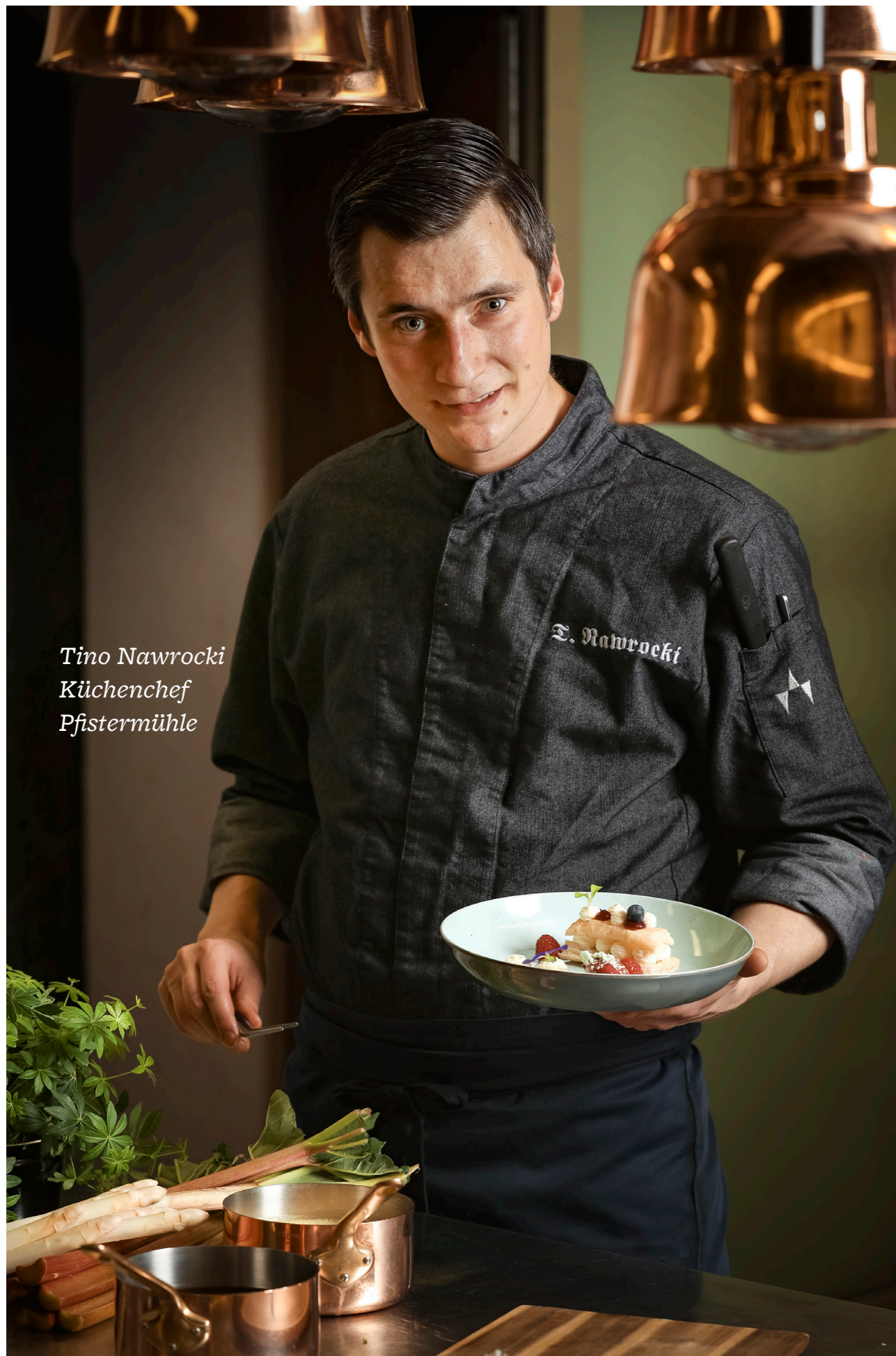
April und Mai

in der Pfistermühle	04
in den Ayinger Wirtshäusern	07
in der Josefa	13
Besondere Anlässe	17
Gutscheine & Geschenke	18
Mei Platzl Genussklub	19
Kontakt	20





Pfistermühle



*Tino Nawrocki
Küchenchef
Pfistermühle*

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 und Italien.

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

| 11.05.2024

Winzerabend im Zeichen des Spargels

gemeinsam mit dem Weingut Max Müller aus Franken

Menü klassisch

Marinierter Spargelsalat
Geräucherte Entenbrust vom Gutshof
Polting · Belper Knolle · Wildkräuter-
sorbet · salziges Granola
dazu 2023 Scheureube Gutswein

Spargelsuppe
gebratene Jakobsmuschel · grüner
Spargel · Pinienkerne
dazu 2022 Riesling Berg trocken

**Regenbogenforelle von der
"Fischzucht Birnbaum"**
Bärlauch-Spargelrisotto
dazu 2022 Silvaner Ratsherr GG

Kalbsfilet im Kräutermantel
Gegrillter Spargel · Romanesco bunte
Karotten
dazu 2021 Spätburgunder Volkach

Vanille Creme
Rotes Shiso Sorbet · eingelegter
Spargel · Erdbeersud · marinierte
Erdbeeren
dazu 2022 Traminer Escherndorfer

Aperitif: ab 18.30 Uhr | Menübeginn: 19.00 Uhr
195,00 € · vegetarisch 175,00 €
inkl. Weinbegleitung, Aperitif, Wasser und Kaffee

Menü vegetarisch

Lump
Marinierter Spargelsalat
Belper Knolle · Wildkräutersorbet ·
salziges Granola
dazu 2023 Scheureube Gutswein

Spargelsuppe
gebackenes Wachtelei · grüner Spar-
gel · Pinienkerne
dazu 2022 Riesling Berg trocken

**Grüner & Weißer Spargel
im Tempurateig**
Miso-Hollandaise
dazu 2022 Silvaner Ratsherr GG

Bärlauch Spargelrisotto
Burrata · Spargelspitzen
dazu 2021 Spätburgunder Volkach

Vanille Creme
Rotes Shiso Sorbet · eingelegter
Spargel · Erdbeersud · marinierte
Erdbeeren
dazu 2022 Traminer Escherndorfer
Lump



Ayinger
in der Au

Ayinger
am Platzl

HOTEL
←





*Holger Lange
Küchenchef
Ayinger Wirtshäuser*

Hopfenliebe und Heimatgefühl

Echte Wirtshaus-Tradition im Herzen der Stadt

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 von 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 Sonntagsbrunch

Ursprünglich im Ayinger in der Au bekannt und beliebt, servieren wir den Sonntagsbrunch jetzt auch in unserem Wirtshaus am Platzl. Neben dem Dreierlei Wirtshaus-Frühstück finden Sie noch viele weitere kulinarische Leckerbissen auf unserer Brunch-Karte.

Dreierlei Wirtshaus-Frühstück

Bergbauern-Joghurt · Granola · Früchte

& zwei Gerichte aus der
Brunch-Karte nach Wahl

p. P. 29,90 €

Auszug aus unserer Brunchkarte

G´stapeltes Frühstück

Brioche · gegrillte Putenbrust · Speck · Meerrettichcreme
Salatherzen · Tomate · Gurke · Spiegelei

13,90 €

G´ sund & munter

„Vegan“ Quinoa · gebratener Tofu · Grillgemüse
Mango · Kokosnuss · Sesam Granatapfel · Salat · Pinienkerne

14,90 €

Karamelisierter Blaubeerschmarrn

Vanilleeis · Blaubeeren

14,00 €

10.30 – 15.00 Uhr im Ayinger in der Au

11.00 – 15.00 Uhr im Ayinger am Platzl



Wir lassen die Mütter hochleben!

Feiern Sie den Muttertag im Ayinger am Platzl! Jede Mutter, die an ihrem Ehrentag unseren Brunch genießt, erhält von uns ein fruchtiges Erdbeertörtchen und ein Glas Sekt zum Anstoßen.

So, 12.05.2024 | 11.00 – 15.00 Uhr im Ayinger am Platzl



Wirtshausmusik in den Ayinger Wirtshäusern

Nichts verkörpert das Heimatgefühl besser als der Besuch in einem urigen Wirtshaus – Freunde treffen, gemeinsam anstoßen und richtig gut essen. Perfekt wird's bei launiger Wirtshausmusik mit Künstlern aus der Region. Münchner Lebensart, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

Fr, 19.04.2024	18.00 – 22.00	Platzlhirschen im Ayinger am Platzl
Fr, 26.04.2024	18.00 – 22.00	Stauber & Friends im Ayinger in der Au
Fr, 10.05.2024	18.00 – 22.00	Stauber & Friends im Ayinger am Platzl

Perfekt dazu:

Traditionelle Ayinger Brotzeit
für bis zu 5 Personen
Brettl mit bayerischen Wurst- und Käseschmankerln
10-Liter-Holzfass Ayinger Lager hell zum Selbstanstich
125,00 €

| 01.04. bis 24.06.2024

Frühlingszeit ist Spargelzeit

Ab sofort auf unserer Wirtshaus-Karte

Gebeiztes Lachsfilet
Honig-Senfsoße · mariniertes weißer
und grüner Spargel · marinierte
Wildkräuter · Holundervinaigrette
19,00 €

Spargelcremesuppe
Brezen-Croutons · Mandelsahne
8,50 €

Cremiges Spargel-Risotto
zweierteiliger Spargel · glasierte
Kirschtomaten · Pinienkerne
marinierter Rucola
19,00 €

Portion Schrobenhausener Spargel
zerlassene Butter oder Hollandaise
neue Kartoffeln
22,00 €

kleines Wiener Schnitzel
vom Kalb 16,55 €
gebratenes Lachsfilet 14,00 €
Kapuziner Schinken 9,50 €
Südtiroler Bauernschinken 9,80 €
Rinderfilet (160 g) 25,00 €

Rhabarber-Crumble
Himbeeren · Ingwer · Vanille-Eis
11,50 €



Passend dazu:

Das Bier zum Frühling

Mit dieser Saisonspezialität läuten wir nach bayerischer Biertradition den Frühling ein: Ab März schenken wir das frische, vollmundige Frühlingbier der Privatbrauerei Ayinger in unseren Ayinger Wirtshäusern aus.





Vatertag im Ayinger in der Au

*Am 09. Mai ist Vatertag – der perfekte Anlass, um alte Freunde zu treffen, gemeinsam Zeit zu verbringen und anzustoßen!
Wir feiern diesen Tag mit Ihnen in unserem Wirtsgarten im Ayinger in der Au.*

Für alle Väter gibt's einen unserer hochwertigen Edelschnäpse der Brennerei Liebl aufs Haus.

Angrillen im Wirtsgarten

Pikant Gewürzte Spareribs
48 Stunden mariniert · BBQ Soße

Zarte Hähnchenbrust
Mango-Curry-Salsa

Gegrilltes Lachsfilet
Limetten-Minz-Butter

Ayinger Bierbratwürste
Von der Metzgerei Melzner

Saftige Holzfällersteaks
Portwein-Schalotten-Chutney

Und das gibt's dazu:

Buntes Pfannengemüse

Rosmarinkartoffeln mit

Kräuter-Sauerrahm

Brot von der Brotmanufaktur Schmidt

Buntes Salatbuffet mit zweierlei Dressing

Krautsalat

Belugalinsensalat

Cous-Cous-Salat

Kartoffel-Gurkensalat



Dazu empfehlen wir
unser Bier aus
dem Holzfass – auch
selbstgezapft
am Tisch.

>>Prost!<<

12.00 Uhr - 18.00 Uhr im Ayinger in der Au
35,80 € pro Person

Josefa
Karree



Josefa

Josefa erfindet sich neu!

»Ein Ort, an dem Qualität auf Herzlichkeit trifft.«

Josefa

Josefa, unsere derzeitige Hotelbar, zieht um und erfindet sich dabei komplett neu. Als einladende Tagesbar findet sie sich schon bald im ehemaligen Trachtengeschäft in der Sparkassenstraße wieder und bleibt damit tief verwurzelt im pulsierenden Herzen Münchens.

Josefa verbindet Menschen aus aller Welt und schafft einen Ort der Begegnung und des Genusses. Von eigens kreierten Kaffeesorten, über erlesene Weine bis hin zu buntem Fingerfood – Gäste erleben »La dolce vita« in seiner reinsten Form.

ab August 2024



Josefa Karree

Auch unser Platzl Karree erlebt eine aufregende Verwandlung und wird als Josefa Karree eine neue Ära einläuten! Das Josefa Karree wird weiterhin ein Ort sein, der für seine einladende Atmosphäre, die einzigartigen DJ-Events und sein ausgewähltes Getränkeangebot bekannt ist. Also keine Sorge: Unser Engagement für exzellenten Service und unvergessliche Erlebnisse bleibt unverändert.

ab April 2024



Das perfekte *Platzl* für besondere Anlässe

Ob Hochzeiten, Familienfeiern, Taufen oder Kommunion: Im Herzen der Altstadt oder inmitten der Au lassen sich einzigartige Feste zelebrieren – typisch münchenerisch und unverwechselbar für die Gäste.

Im kleinen Kreis feiern Sie festlich in der Pfistermühle oder ungezwungen in einem der Ayinger Wirtshäuser. Für größere Anlässe bieten sich unsere individuell gestalteten Veranstaltungsräume oder die Event-Location Kreszenz⁴ – Der Saal an. Empfänge wiederum sind an unseren beiden Bars perfekt positioniert.

Lassen Sie sich von unserem Eventteam beraten.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot!

089 23 703 777 | verkauf@platzl.de



>>Eine Vielfalt an
Möglichkeiten,
die es so nur bei
uns gibt.<<



Platzl Geschenk- gutscheine

**Für Menschen, die Ihnen
am Herzen liegen.**

Überraschen Sie Ihre Lieben mit Platzl-Momenten, die in Erinnerung bleiben. Ein romantischer Städte-Urlaub, ein besonderes Abendessen, kleine Erinnerungen an Ihren letzten Aufenthalt bei uns oder einen Wertgutschein zur freien Wahl.

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

Platzl Online-Shop





Werden Sie Teil unseres Genussklubs

Bleiben Sie mit uns in Kontakt!

Mitglieder des **Mei Platzl Genussklubs** erhalten Zugang zu exklusiven Events, besonderen Angeboten, fantastischen Vorteilen und kleinen Geschenken.

Registrierung



@platzlhotelmunich @pfistermuehle @aying.am.platzl
@mariasplatzl @aying.in.der.au



PFISTERMÜHLE

Pfisterstraße 4, 80331 München
089 237 038 65
servus@pfistermuehle.de

AYINGER AM PLATZL

Platzl 1 A, 80331 München
089 237 036 66
servus@ayinger-am-platzl.de

AYINGER IN DER AU

Mariahilfplatz 4, 81541 München
089 622 337 366 6
servus@ayinger-in-der-au.de

JOSEFA

Sparkassenstraße 10, 80331 München
089 237 037 70
servus@josefa.de