

A close-up photograph of a chef's hand using tweezers to carefully place a dark, textured truffle slice onto a white plate. The plate contains a light-colored sauce, several pieces of yellow pasta, and other truffle slices. The background is dark and out of focus.

Platz
HOTELS

2024
September &
Oktober





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 im historischen 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!



September & Oktober

in der Pfistermühle	04
in den Ayinger Wirtshäusern	07
in der Josefa	13
Hochzeiten	16
Gutscheine & Geschenke	17
Mei Platzl Genussklub	18
Kontakt	19



Pfistermühle





Handwerklich. Leidenschaftlich. Echt.

Erleben Sie Genuss-Tradition im Restaurant Pfistermühle

An den Holztischen im historischen Gewölbekeller servieren Tino Nawrocki und sein Team 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 an einem außergewöhnlichen Ort im Herzen der Stadt – wir freuen uns auf Sie!

*Küchenchef Tino Nawrocki (r.)
& Sous Chef Manuel Drensek
Küchenleitung
der Pfistermühle*

Pilze und Trüffel im Herbst

Mit Handwerk und Leidenschaft zu herausragenden Gerichten!

Im September und Oktober laden wir Sie dazu ein, die geschmacklichen Schätze des Herbstes zu genießen. Im September servieren wir Gerichte, die ganz im Zeichen frischer Pilze stehen. Im Oktober dürfen Sie bei uns kulinarische Kreationen mit feinstem Trüffel genießen.

Unsere hochwertigen Trüffel beziehen wir von Massimo Ferradino. Seine ausgewählten Produkte finden bei Sterneköchen weltweit Anklang und sind vor allem bei Gourmets in aller »Munde«.



September und Oktober
Wechselnde Pilzgerichte

Zur Speisekarte

Winzerwoche

Sechs Winzer, sechs Tage, eine Leidenschaft.

Im Oktober verwandeln wir die Pfistermühle in ein Paradies für Weinliebhaber. Eine Woche lang präsentieren insgesamt sechs renommierte Winzer ihre besten Weine. Passend dazu haben wir jeweils ein außergewöhnliches 5-Gang-Menü kreiert.

Sa, 12.10.24	18.00 – 22.00 Uhr	Weingut Georg Breuer, Rheingau, DE
Di, 15.10.24	18.00 – 22.00 Uhr	Weingut Nik Weis, Mosel, DE
Mi, 16.10.24	18.00 – 22.00 Uhr	Weingut Alois Lageder, IT
Do, 17.10.24	18.00 – 22.00 Uhr	Bruno Paillard Champagne, Reims, FR
Fr, 18.10.24	18.00 – 22.00 Uhr	Winzerhof Stahl, Andreas Ehl, Franken, DE
Sa, 19.10.24	18.00 – 22.00 Uhr	Weingut Weszeli, Kamptal, AUT

Beispielhaftes Menü

Dreierlei vom Kalb

Tatar · Bries · Praline · Senf-Eis
Geräucherte Eiscreme · Kapern

Huchen von der Fischzucht Birnbaum

Kürbispüree · Rote Beete
Gegrillter Chicoree

Linguine mit Baeri Osietra Kaviar

Rahm · Zedrat-Zitrone

Dry-Aged Flank Steak

Kartoffel-Paprika-Biskuit
Wilder Brokkoli · Mango-Chutney

Falscher Trüffel

Valrhona Schokolade
Quittensorbet · Kakao

12. – 19. Oktober, 18.00 – 22.00 Uhr
Menü 125,00 € p.P.,
zzgl. Weinbegleitung 79,00 € p. P.

Mehr Informationen

Ayinger
in der Au

Ayinger
am Platzl





*Alexander Fischer-Colbrrie
Gastgeber
Ayinger in der Au*

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 aus der Familienbrauerei Aying servieren wir bayerische Schmankerl 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.

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, 20.09.24	18.00 - 22.00 Uhr	Bittl & Friends	Ayinger am Platzl
Fr, 27.09.24	18.00 - 22.00 Uhr	Wirtshaus_Toene	Ayinger am Platzl
Sa, 28.09.24	12.00 - 16.00 Uhr	Wirtshaus_Toene	Ayinger am Platzl
Sa, 28.09.24	18.00 - 22.00 Uhr	Wirtshaus_Toene	Ayinger am Platzl
Fr, 04.10.24	18.00 - 22.00 Uhr	Wirtshaus_Toene	Ayinger am Platzl
Sa, 05.10.24	12.00 - 16.00 Uhr	Wirtshaus_Toene	Ayinger am Platzl
Sa, 05.10.24	18.00 - 22.00 Uhr	Wirtshaus_Toene	Ayinger am Platzl
Fr, 18.10.24	18.00 - 22.00 Uhr	Stauber & Friends	Ayinger in der Au
Fr, 25.10.24	18.00 - 22.00 Uhr	Stauber & Friends	Ayinger am Platzl

Perfekt dazu: Traditionelle Ayinger Brotzeit

für bis zu 5 Personen

Ein Brettl mit bayerischen Wurst- und Käseschmankerln
und ein 10-Liter-Holzfass Ayinger Lager hell zum Selbstanstich

125,00 €

[Zum Eventkalender](#)

Schwammerlzeit

Unsere Schwammerlkarte

Knackige Blattsalate

gebratene Pfifferlinge · steierisches Kernöl-Dressing · Radieserlstreifen
Kürbiskerne · gehobelter Parmesan

18,00 €

Rahmschwammerl

Pfifferlinge · Steinpilze · Egerlinge
Schmand · Kräuter · Petersilien-
Semmelknödel

21,00 €

Steinpilz-Cappellini

Waldpilze · Rucola Pesto ·
Kirschtomaten · Pinienkerne

19,00 €

Lendensteak vom Bayern Ox

gebratene Pfifferlinge und Steinpilze
buntes Pfannengemüse
Rosmarinkartoffeln

33,00 €

Schwammerlkarte

Wirtshauswiesn



Pünktlich zur Wiesn servieren wir in den Ayinger Wirtshäusern täglich wechselnde Wiesn-schwamkerl. Dazu empfehlen wir unser Saisonbier: das Kirtabier. Wochenends spielt außerdem die Wirtshausmusik.

Zur Wirtshausmusik

Bühne frei für grüne Gerichte

Unsere vegetarischen und veganen Spezialitäten im Herbst.

Weil's im Wirtshaus nicht immer Fleisch sein muss, setzen wir den Schwerpunkt auf »grüne Gerichte«. Ab Mitte September servieren wir eine Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten.

Auszug aus der Speisekarte

Tiroler Knödel-Trio

Tomate, Käse, Rote Bete · Sellerie-
Apfelgemüse · Meerrettichsoße
gebackener Rucola

19,00 €

Schlutzkrapfen

Kartoffel-Graukäse-Füllung
glasierter Kürbis · geröstete
Kürbiskerne · Kartoffelschaum

19,00 €

Cremiges Emmerkorn-Risotto

gehobelter veganer Käse · glasierte
Birnen · glasiertes Wurzelwerk
Erbsenkresse

19,00 €

Vegane Wirtshaus-Schüssel

Cous-Cous-Salat · mariniertes Kürbis
Käferbohnen · Cashew-Nüsse
Apfelspalten · wilder Brokkoli
Friseesalat · Himbeer-Dressing

17,00 €

ab 18. September
in den
Ayinger Wirtshäusern

Zur Speisekarte



Bayerische Tapas

Ein Abend voller bayerischer Spezialitäten und erlesener Weine.

Lassen Sie sich von einer vielfältigen Auswahl an regionalen Spezialitäten begeistern und testen Sie sich durch die verschiedensten Gerichte, die unsere bayerische Küche zu bieten hat. Das kulinarische Erlebnis rundet eine Flasche unserer ausgewählten Lieblingsweine ab.

Auwahl unserer bayerischen Tapas

Beef Tatar · Rote Zwiebeln · Kapernäpfel
Käse-Krautspätzle · Birnenspalten
Backhendl · Kartoffel-Radieserlsalat
Armer Ritter · Vanillesoße · Preiselbeeren
Bergkäse · Feigensenf · Oliven

Jeden Mittwoch

[Zum Eventkalender](#)

Burger & Bier

Burger und Wirtshaus? Wir finden: Das passt!

Wir interpretieren Burger neu und verwandeln sie in eine einzigartige Wirtshaus-Edition. Dazu gibt's jeweils ein Glas Ayinger Lager Hell.

Unser Wildester

& Ayinger Lager Hell 0,5 l

Geschmortes und gezupftes Wild
Blaukrautsalat · Preiselbeer BBQ-Soße
krosser Speck · karamellierte Birne
Brioche Bun

19,50 € pro Portion

Leichte Lola (vegetarisch)

& Ayinger Lager Hell 0,5 l

Geschmorte und gezupfte Austernpilze
Krautsalat · BBQ-Soße
Tomaten · Gurke · Bergkäse
Brioche Bun

19,50 € pro Portion



Jeden Donnerstag

[Zum Eventkalender](#)

| ab 10. Oktober

Wildzeit in den Ayinger Wirtshäusern

Laue Sommerabende
»dahoam in der Au«
genießen!

Auszug aus der Speisekarte

Wildschweingulasch

gebratene Schwammerl
wilder Brokkoli
Semmelknödel
24,00 €

Rostbraten vom Hirschrücken

Portwein-Schalottensoße
Röstkartoffeln · Blaubeeren
marinierte Rauke
32,00 €

Cordon Bleu vom Hirschen

Wildschinken · Camembert
Preiselbeeren · Apfel-Blaukraut
Topfenspätzle
31,00 €

Tagiatelle Rehragout

Perlzwiebel · Kirschtomaten
Preiselbeeren
26,00 €

Fasanenbrust im Speckmantel

Thymianjus · rahmiges Rieslingkraut
glasierte Trauben · Kartoffelkrapfen
24,00 €

ab 10. Oktober
in den
Ayinger Wirtshäusern

Zur Tischreservierung



Als Aperitif empfehlen wir unseren neuen Signature-Drink, den »Lausbuam« - ein fruchtig-frischer Bier-Aperitif auf Basis eines Bitterorangen-Chili-Likörs, aufgefüllt mit unserem Ayinger Lager Hell und Zitronensaft.

»Prost!«



Josefa



Josefa
Karree



*Nathalie Putz
Gastgeberin
Josefa*

La Dolce Vita in seiner reinsten Form

Ein Ort der Begegnung - wo Qualität auf Herzlichkeit trifft

Josefa ist ein Ort der Begegnung, wo Menschen aus aller Welt aufeinandertreffen. Sie schafft einen Treffpunkt für die ganze Stadt, einen Ort für Münchner, Touristen und Hotelgäste, an dem man Qualität schmeckt und das Leben in vollen Zügen genießen kann.

Die Außenbar Josefa Karree lädt außerdem zu gemütlichen Sonnenstunden ein. Fest verwurzelt im Münchner und im bayerischen Leben, servieren wir gerne lokale Spezialitäten, edle Tropfen, eigens kreierte Kaffeeröstungen und einzigartige Spirituosen.

Eröffnung der Josefa

Dürfen wir vorstellen? Unsere Josefa öffnet ihre Türen!

Lange Zeit war die Josefa in der Lobby des Platzl Hotel ein beliebter Fixpunkt für die Hotelgäste.

Nun erweckt sie die Stelle des ehemaligen Trachtengeschäfts an der Sparkassenstraße **ab dem 16. September** wieder zum Leben – mit Leidenschaft, Gefühl und mit vielen frischen Ideen.



Espresso Tonic

Probieren Sie unseren
Signature Drink!

Max & Moritz und OBVS besuchen die Josefa

jeden Donnerstag |

Unvergessliche Abende voller Genuss und guter Musik

Bekannt für ihre erlesenen Weine am Viktualienmarkt, bringen Max und Moritz donnerstags ihre besten Topfen zu uns ins Josefa Karree.

Jeden Donnerstag im Josefa Karree, bei schönem Wetter
16.00 – 21.00 Uhr

Details

Espresso Martini Nights

jeden Freitag |

Die Eventreihe mit unserem Premiumpartner Dallmayr

Begleitet von einzigartiger Atmosphäre und gewohnt guter Musik servieren wir freitags ab sofort eiskalte Espresso Martinis.

Jeden Freitag im Josefa Karree, bei schönem Wetter
16.00 – 21.00 Uhr

Details

Josefa Karree x OBVS

jeden Samstag |

DJ-Musik trifft auf Big Bottles – im Herzen von München

Genießen Sie eine Auswahl an edlen Weinen, Champagner aus Big Bottles, begleitet von bestem Soundtrack der DJs von OBVS.

Jeden Samstag im Josefa Karree, bei schönem Wetter
13.00 – 20.00 Uhr

Details



Genießen Sie Ihre Hochzeitsfeier in den Platzl Hotels



Verleihen Sie Ihrer Hochzeitsfeier eine besondere Note und erleben Sie unvergessliche Momente in den Platzl Hotels.

Unser unverwechselbares Ambiente bietet den perfekten Rahmen für Ihre Feier – ob feierlich gesetzt oder ausgelassen, in der gemütlichen Au – wir haben Platz für bis zu 120 Gäste.

Lassen Sie sich von unserem Eventteam beraten.
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot!
089 23 703 777, hochzeiten@mariasplatzl.de



Platzl Geschenk- gutscheine

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

Überraschen Sie Ihre Lieben mit Platzl-Momenten, die in Erinnerung bleiben. Ein romantischer Städteurlaub, 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
@josefamuenchen @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 12, 80331 München
089 237 03 0
servus@platzl.de