



Augustiner AMPLATZ



Speisen und
Getränke

WILLKOMMEN!

Im Wirtshaus der Herzen

Wir sind ein
MUSIKANTEN-
FREUNDLICHES
WIRTSHAUS

Griäß Eich!

Ihre Gastgeber Oliver und Barbara Wendel freuen sich, dass Sie den Weg ins Augustiner am Platzl gefunden haben. Machen Sie es sich gemütlich!

Im Herzen unserer Stadt ist das Augustiner am Platzl seit jeher ein Ort der Begegnungen und der Geselligkeit. Hier treffen die Münchner die Welt und die Welt die Münchner.

Mit fast 700 Jahren Brautradition steht Augustiner als älteste Brauerei Münchens für traditionell bayerische Bierkultur. Am „Platzl“ wird das helle Lagerbier wie schon anno dazumal vom Holzfass ausgeschenkt. Freuen Sie sich auf ein besonders mildes, lang gelagertes Bier. Da geht jedem Bierkenner und Feinschmecker das Herz auf!

Wir sind mit viel Stolz ein Münchner Wirtshaus mit Herz. Bei uns im Wirtshaus geht es in erster Linie um das Bier und bayerische Schmankerl. Im Augustiner am Platzl geht es aber auch um Familie, ums Miteinander und um das, was bleibt. Wir sind ein Familienbetrieb, geprägt von Generationen, Geschichten und ganz besonderen Menschen. Zwei dieser Menschen sind unsere Kinder Paula & Julius. Darum haben wir Ihnen zwei Weine gewidmet. Den Weißwein „Cuvée Paula“ und den Rotwein „Pinot Noir Julius“. Probieren Sie selbst und stoßen Sie mit uns an, ob mit Bier oder Wein: Auf Paula, auf Julius, auf die besonderen Momente und auf alles, was wirklich zählt.

Wir lieben und leben die traditionelle Wirtshauskultur. Daher gibt es bei uns im Platzl regelmäßig Wirtshausmusi. Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit im Augustiner am Platzl und wir freuen uns, dass Sie da sind!

Ihre Familie Wendel





AUGUSTINER BIER vom Fass und vom Holzfass

AUGUSTINER HELL ^A vom Fass oder Holzfass	0,5L	€ 4,60
	1,0L	€ 9,20
	Schnitt	€ 4,10
RADLER ^{2, A} vom Fass	0,5L	€ 4,60
	1,0L	€ 9,20
	Schnitt	€ 4,10
AUGUSTINER EDELSTOFF ^A vom Fass	0,5L	€ 4,80
	1,0L	€ 9,60
	Schnitt	€ 4,30
AUGUSTINER DUNKEL ^A vom Fass	0,5L	€ 4,80
	1,0L	€ 9,60
	Schnitt	€ 4,30

AUGUSTINER HELL (5,2% Vol.)

Unser Star vom Holzfass. Besonders mildes, erfrischendes und lang gelagertes Bier. Ein Genuss für jeden Bierkenner!

AUGUSTINER EDELSTOFF (5,6% Vol.)

Helles Exportbier, weich und frisch zugleich, aus edelsten Rohstoffen gebraut.

AUGUSTINER DUNKEL (5,6% Vol.)

Altmünchner Spezialität mit malzaromatischem, würzigem Geschmack, ein herzhafter Genuss.

AUGUSTINER PILS (5,6% Vol.)

Spritziges Bier mit feiner Hopfennote nach der unsprünglichen Pilsener Brauart.

AUGUSTINER WEIßBIER (5,4% Vol.)

Bernsteinfarbenes Hefeweißbier nach altbewährtem Verfahren. In Flaschengärung bis zur Spitzenreife in Kellern gelagert, erhält es seine Frische und den feinwürzigen Geschmack.



DIE GESCHICHTE VON AUGUSTINER BRÄU...

beginnt wohl im Jahre 1294, als der Grundstein des Augustiner-Klosters auf dem Haberfeld gelegt wurde. Bereits 1328 bestand im Klostergebäude ein Brauhaus. Vom allerersten Tag an wurde dort fortwährend Bier gebraut. Damit ist Augustiner Bräu die älteste aller bestehenden Münchner Brauereien.



FLASCHENBIERE

AUGUSTINER WEIßBIER ^A	0,5L	€ 4,80	AUGUSTINER ALKOHOLFREI HELL ^A	0,5L	€ 4,60
	1,0L	€ 9,60			
AUGUSTINER RUß'N ^{2, A}	0,5L	€ 4,80	KÖNIG LUDWIG LEICHTES WEIßBIER ^A	0,5L	€ 4,80
	1,0L	€ 9,60			
AUGUSTINER PILS ^A	0,33L	€ 4,10	KÖNIG LUDWIG ALKOHOLFREIES WEIßBIER ^A	0,5L	€ 4,80

So erreichen Sie uns:


Telefon: +49 89 370 171 70 | E-Mail: willkommen@augustiner-am-platzl.de

S U Haltestelle: Marienplatz + Isartor


Besuchen Sie uns auch online: [f](#) | [@](#) | www.augustiner-am-platzl.de



Vorspeisen, Brotzeit und Salate

- EIN PAAR PFEFFERBEISSER** A, G, M, J, 2, 3, 4, 6 € 9,90
mit Kren, Essiggurke, Butter und einer Scheibe Hausbrot
- GERÄUCHERTES FORELLENFILET** A, D, G, K € 14,50
mit Preiselbeer-Meerrettichsahne, Salat und einer Scheibe Malzbrot
- AUGUSTINER BROTTZEITBRETTL** A, G, K, M, 2, 3, 4, 6 (ab 2 Personen) p.P. € 18,50
reichlich garniert mit regionalen Wurst- und Schinkenspezialitäten, Pfefferbeisser, Obatzda Kalbsfleischpflanzerl, Bergkäse, Griebenschmalz, Schnittlauchbrot, Butter und Hausbrot
- OBATZDA** A, G, M, 2  € 13,50
mit Zwiebelringen, Radieserl und Schnittlauch, dazu eine Scheibe Hausbrot
- BAYERISCHER WURSTSALAT** A, G, K, M, 2 € 13,90
von der Regensburger mit roten Zwiebeln, Fassgurkerl, in Essig-Senf-Marinade und einer Scheibe Hausbrot
- SCHWEIZER WURSTSALAT** A, G, K, M, 2 € 14,90
von der Regensburger mit roten Zwiebeln, Fassgurkerl, Bergkäse, in Essig-Senf-Marinade und einer Scheibe Hausbrot
- MARKTFRISCHE BLATTSALATE AN BALSAMICO-DRESSING** A, G, K, M  € 14,90
mit gerösteten Kernen und Croûtons, dazu zwei Scheiben Steinofenbaguette
- ...mit gratiniertem Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin zzgl. € 5,60
 - ...mit gebratenen Rinderlendenstreifen zzgl. € 9,50
 - ...mit gemischten Schwammerl zzgl. € 4,00
- HAUSGEMACHTES RINDERTATAR** A, G, K, M, 2 € 24,50
Pikant angemachtes Rindertatar mit geröstetem Malzbrot

Aus der Suppenküche

- HERZHAFTE RINDERBRÜHE** A, C, G, I € 6,90
...mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch A, G, I € 7,90
...mit gebratenen Kaspressknödeln und feinem Wurzelgemüse
- CREMIGE KARTOFFELSUPPE** A, G, I  € 7,90
mit Malzbrotcroûtons

Einer besonderen Tradition verpflichtet...

...diese findet sich nicht nur in unserem bayerischen Ambiente wieder, sondern auch in der bewussten Verwendung regionaler Zutaten. Unsere Produkte werden überwiegend von heimischen Bauern und regionalen Händlern bezogen. Bei der Auswahl achten wir unter anderem auf nachhaltige Anbau- und Aufzuchtmethoden. Das ist unser Verständnis von Verantwortung für Gegenwart und Zukunft.



Traditionelle Wirtshaus Schmankerl

OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN MIT RESCHER KRUSTE A,G,I,K,5 aus der Schulter, in Augustiner Dunkelbiersoße mit zwei Kartoffelknödeln und Krautsalat	€ 17,90
½ HINTERE SCHWEINSHAXE A,G,I,K,5 in Augustiner Dunkelbiersoße mit zwei Kartoffelknödeln und Krautsalat	€ 22,90
220g ZWIEBELROSTBRATEN AUS DER LENDE A,G,I,K vom Weiderind in Rotweinsauce mit Röstzwiebeln und Röstkartoffeln	€ 34,90
WIENER SCHNITZEL VOM KALB A,C,G,7 mit Wildpreiselbeeren, wahlweise mit Pommes frites, Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat	€ 29,50
MÜNCHNER SCHNITZEL VOM SCHWEIN A,C,G,I,M in Meerrettich-Senfpanade, wahlweise mit Pommes frites, Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat	€ 22,90
HAUSGEMACHTE KALBFLEISCHPFLANZERL, 2 STÜCK A,C,G,I,K,2 mit Bratensoße und Kartoffelsalat	€ 17,90
GESOTTENER RINDERTAFELSPITZ A,G,I,5 in der eigenen Brühe, mit Wurzelgemüse, Spinat, Röstkartoffeln und frischem Kren	€ 23,90
½ AUGUSTINER GRILLHENDL Bayerisches Landhendl frisch vom Spieß (solange der Vorrat reicht)	€ 14,90
...mit Kartoffelsalat ^{1,M}	€ 20,80
...mit Pommes frites ³	€ 20,80
...mit kleinem Salat ^{1,K,M}	€ 19,90
GEGRILLTE SCHWEINELENDCHEN A,C,G,I,K mit Schwammerl-Rahmsoße, Käsespätzle und Röstzwiebeln	€ 23,90
UNSER KLASSIKER: BAYERISCHES REINDL A,G,I,K,M,5 (ab 4 Personen) Schweinsaxe, Schweinsbraten, Kalbsfleischpflanzerl, Rostbratwürstl mit Augustiner Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödeln, Fasssauerkraut und Krautsalat	p.P. € 25,90
GEGRILLTES ZANDERFILET A,D,G auf Kartoffelstampf mit Spinat und Zitronen-Olivenöl	€ 21,50
ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE A,C,G  mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln	€ 16,50
DREI GEBRATENE KASPRESSKNÖDEL A,C,G,K,M  auf Wildkräutersalat mit Hollerdressing	€ 19,90
RAHMSCHWAMMERL A,C,G,K  mit selbstgemachten, abgebräunten Brezenknödeln und frischen Kräutern	€ 18,50
KNUSPRIGE KARTOFFELRÖSTI A,I  mit gebratenem Gemüse und Tomatensugo	€ 20,90



Aus der Wurstküche

ORIGINAL MÜNCHNER WEIßWURST, 2 STÜCK ² (bis 14.00 Uhr, solange der Vorrat reicht)

...mit süßem Senf ^{M,L}	€ 7,90
...mit Münchner Brezn ^A	zzgl. € 2,50
...jede weitere Weißwurst	zzgl. € 4,00

ABGEBRÄUNTER LEBERKÄS MIT SCHWEINEJUS ²

...mit Kartoffelsalat ^{I,M}	€ 13,90
...mit Spiegelei und Kartoffelsalat ^{C,I,K,M}	€ 16,90

ROSTBRATWÜRSTL VOM GRILL ^{A,I,K,M,5}

mit Fasssauerkraut, frischem Kren und einer Scheibe Hausbrot

...6 Stück	€ 14,50
...9 Stück	€ 18,90
...12 Stück	€ 22,90

KNACKIGE CURRYWURST ^{I,M,2,3,6}

mit hausgemachter Currysoße und Pommes frites

€ 16,50

VEGANE CURRYWURST ^{I,M,1,2,3,4,7}

mit hausgemachter Currysoße und Pommes frites

€ 15,90



Beilagen

BEILAGENSALAT ^{I,M,K} von bunten, frischen Blattsalaten mit Sprossen und Hausdressing	€ 6,50
KARTOFFELSALAT ^{I,M,K}	€ 5,90
FASSAUERKRAUT ^{I,K}	€ 5,90
KRAUTSALAT ^{K,2}	€ 5,90
POMMES FRITES ²	€ 5,90
MÜNCHNER BREZN ^A	€ 2,50
PORTION HAUSBROT ^A	€ 2,50
PORTION WILDPREISELBEEREN ^{1,2}	€ 2,50
PORTION FRISCH GERIEBENER KREN ⁵	€ 2,50
PORTION BUTTER ⁶	€ 2,50
BEILAGENWECHSEL	€ 2,00



Aus der Zuckerbäckerei

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL A, C, G, H, 5

mit Vanillesoße und Sahne



€ 8,90

TICHY EISMARILLENKNÖDEL A, C, G, H, K, L

auf Beerenragout



€ 10,50

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN A, C, G, H, K

auf eingelegten Beeren und Sahne



€ 9,50

UNSER KAISERSCHMARRN A, C, G, H, 3

mit Rosinen, Mandeln, Zwetschgenröster und Apfelkompott



€ 15,90



Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff | 2 - Konserviert | 3 - mit Antioxidationsmittel | 4 - mit Geschmacksverstärker | 5 - geschwefelt | 6 - mit Phosphat | 7 - mit Süßungsmitteln | 8 - koffeinhaltig | 9 - chininhaltig | 10 - geschwärzt

Allergene

A - Glutenhaltige Getreide | B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | D - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Laktose | H - Schalenfrüchte /Mandeln, Nüsse usw. | I - Selleri und daraus gewonnene Erzeugnisse | J - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | K - Schwefeldioxid und Sulfit (Konzentration 10 mg/lg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂) | L - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | M - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Aufgrund der Größe unseres Hauses und der Anordnung der Räumlichkeiten, ist es uns leider nicht immer möglich, alle Gerichte gleichzeitig zu servieren. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Unser Servicepersonal steht Ihnen gern für Ihre Fragen zum Thema Allergene zur Verfügung und hält bei Bedarf auch detailliertere Allergeninformationen für Sie bereit. Alle Preise sind inkl. Mwst. und Bedienungsgeld.

Trinkgeld ist nicht inkludiert. Wie folgt gekennzeichnete Speisen sind



Vegetarisch



Vegan.

Die Eventlocation Mitten in München!

Unser Veranstaltungsbereich, der sich im ersten Obergeschoss des Augustiner am Platzl befindet, bietet eine Vielzahl von Möglichkeiten für Feiern jeder Art. Er verfügt über eine eigene Bankettküche, eine Schänke und über eigene sanitäre Anlagen. Darüber hinaus kann bei Bedarf der Zugang über einen separaten Eingang erfolgen. So kann Ihre Feier vollkommen unabhängig vom Wirtshausbetrieb stattfinden. Alle Banketträumlichkeiten können sowohl einzeln als auch in Kombination gebucht und genutzt werden, sodass Sie bei uns im Eventbereich, im ersten Obergeschoss, insgesamt bis zu 250 Gäste beherbergen können.

Von Beginn an steht Ihnen unser Bankettbüro mit Rat und Tat zur Seite. Wir arbeiten mit viel Liebe zum Detail. Unsere Mitarbeiter/-innen gehen gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein. Sie werden sich im kleinen Kreis genauso gut umsorgt fühlen wie im größeren Rahmen.

Sprechen Sie uns an oder schreiben Sie uns an:
willkommen@augustiner-am-platzl.de, wir freuen uns auf Sie!

Ihre Gastgeber

Oliver und Barbara Wendel



Augustiner
AM PLATZL



VERANSTALTUNGEN . WIRTSHAUS . EVENTS



 Bis zu 30 Personen

Bierkutscher-Stube

Eine kleine, separate Stube im gehobenen Wirtshausstil. Gemütliche Holztöne und ein Dekor, welches den Augustiner Bierkutschen gewidmet ist, bestimmen das Ambiente.



 Bis zu 120 Personen

Augustiner-Saal

Der große Bruder der Bierkutscher-Stube ist ebenfalls im gehobenen Wirtshaus-Stil gehalten. Sein Dekor ist von der Geschichte der Augustiner-Brauerei inspiriert. Wenn noch etwas mehr Platz benötigt wird, kann der Saal über die Entfernung einer Trennwand nahtlos mit der Bierkutscher-Stube kombiniert werden.



Bis zu 60 Personen 

Schöffler-Stube

Eine elegante und helle Atmosphäre herrscht in dieser Stube. Die von den Münchner Schöfflern oder Fassmachern inspirierte Stube besticht durch helles Holzdekor und ist für Gesellschaften von bis zu 60 Personen geeignet.



Bis zu 450 Personen 

Event-Flächen

In unserem gesamten Obergeschoss ist Platz für 250 Gäste. Mit separatem Eingang und eigener Bankettküche, eine Schänke und sanitäre Anlagen. Mit unserem Wirtshaus im Erdgeschoss ist Platz für 450 Personen. Gerne planen wir mit Ihnen persönlich das Event.





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER mit Kohlensäure	0,4L € 4,20 0,75L € 5,90
ADELHOLZENER Classic oder Naturell, Flasche	0,25L € 3,90 0,75L € 7,20
COCA-COLA ^{1,7,8} Classic oder Zero	0,33L € 4,20
COLA MIX ^{1,2,8}	0,4L € 4,50
ZITRONENLIMONADE ²	0,4L € 4,20
APFELSAFT	0,2L € 3,90
ORANGENSAFT	0,2L € 3,90
FRUCHTSAFTSCHORLEN	
Apfel	0,4L € 4,50
Johannisbeere (Nektar)	0,4L € 4,90
Rhababer (Nektar)	0,4L € 4,50
Maracuja (Nektar)	0,4L € 4,50
Holunder	0,4L € 4,50
Ingwer	0,4L € 5,50

Heissgetränke aus dem Hause



INTERESSIERT DICH DIE BOHNE?

Wir sind ALRIGHTY.

Unsere Spezialitäten-Kaffees sind nicht nur spitzenlecker, sondern auch noch fair und nachhaltig bezogen - all right eben. Wir nennen das CARETRADE. Von den Underdogs der Kaffeewelt: Farmer*innen, die entweder jung, weiblich oder aus Afrika sind.

Mehr unter www.alrighty.coffee

KAFFEE ⁸	Haferl € 4,50
MILCHKAFFEE ^{8,G}	Haferl € 4,50
CAPPUCCINO ^{8,G}	Tasse € 4,20
ESPRESSO ⁸	Tasse € 3,20
DOPPELTER ESPRESSO ⁸	Tasse € 5,50
HEISSE SCHOKOLADE	Tasse € 4,50

TEE

AUS DER CHIEMGAUER TEEMANUFAKTUR BIOTEAQUE



SCHWARZER BENI - BIO SCHWARZTEE	
SCHEENE LENI - BIO FRÜCHTETEE, WALDBEERE	
FRISCHE RESI - BIO GRÜNTEE	
WUIDA WASTI - BIO ROOIBOS	
GUADI LUGGI - BIO BERGKRÄUTER	
GFEIDI MAX - BIO KRÄUTERTEE, FRUCHTIG	
NANI - BIO PFEFFERMINZ	
KAMILA - BIO KRÄUTERTEE	Haferl € 4,50

TEE AUS DER CHIEMGAUER TEEMANUFAKTUR
BIOTEAQUE steht für authentischen Tee-
genuss - mit Bioqualität, alpiner Heimat-
verbundenheit und kreativer Vielfalt.



Jede Tasse ALRIGHTY unterstützt Projekte
der Schirmherrin und Umweltaktivistin
Jane Goodall.



Jane Goodall Institut
Deutschland





SPIRITUOSEN

PIRCHER OBSTLER
38 % Vol. Südtirol 2CL € 4,20

PIRCHER WILLIAMSBIERNE
40 % Vol. Südtirol 2CL € 4,50

PIRCHER MARILLE
40 % Vol. Südtirol 2CL € 4,50

**PIRCHER HASELNUSS
WALD & GARTEN**
30 % Vol. Südtirol 2CL € 4,50

PIRCHER GEBIRGSENZIAN
40 % Vol. Südtirol 2CL € 4,50

ZIRBEN-SCHNAPS VON PRINZ
40 % Vol. Voralberg 2CL € 4,80

WODKA ABSOLUT BLUE
40 % Vol. 4CL € 7,80

GRAPPA RISERVA
40 % Vol. 4CL € 7,80

RAMAZZOTTI
30 % Vol. 2CL € 4,50

JÄGERMEISTER
35 % Vol. 2CL € 4,50

**ANGER'S AUGUSTINER
TROPFEN**
30 % Vol. 2CL € 4,50

BAILEYS
17% Vol. 2CL € 4,50

EDELBRÄNDE

WILLIAMS CHRIST BIRNE
40 % Vol. Bayern aus der Edelbrand-
manufaktur Wilhelm Marx 2CL € 7,20

ALTE MARILLE VON PRINZ
41 % Vol. aus dem Holzfass, Voralberg 2CL € 6,20

**ALTE WALDHIMBEERE
VON PRINZ**
41 % Vol. aus dem Holzfass, Voralberg 2CL € 6,20

ALTE ZWETSCHKE VON PRINZ
41 % aus dem Holzfass, Voralberg 2CL € 6,20

**EDELGEIST VOM
GEBIRGSENZIAN**
48 % Vol. im Maulbeerbass gereift, aus der
Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx 2CL € 7,20

**SLYRS BAVARIAN
SINGLE MALT WHISKY**
43 % Vol. Lantenhammer, Schliersee 4CL € 9,90

SCHAUMWEINE

**PROSECCO LE CONTESSA
BIANCO FRIZZANTE**
LE CONTESSA / VENETIEN (I) Glas 0,1L € 6,80
Cuvée aus Glera und Chardonnay Flasche € 32,50

**AIMERY CREMANT DE
LIMOUX GRAND CUVÉE**
SIEUR D'ARQUES / CHAMPAGNE (F) Flasche € 38,50
Frisch, fruchtig, aromatisch.

PINOT ROSÉ CRÉMANT BRUT
MARGARETHENHOF / AYL A.D.
SAAR (D) Flasche € 38,50
100% Pinot Noir. Elegante Mineral-
ität, feine Fruchtaromen. Grapefruit,
Erdbeere u. Brioche

**CHAMPAGNER ROEDERER
„COLLECTION 245“**
LOUIS ROEDERER / CHAMPAGNE (F) Flasche € 99,00
Chardonnay, Pinot Noir und Pinot
Meunier. Noten von gelben Früchten
und reifen Zitrusfrüchten. Am Gaumen
geschmeidig, weinreich und saftig. Magnum € 199,00

**CHAMPAGNER ROEDERER
BRUT ROSÉ**
LOUIS ROEDERER / CHAMPAGNE (F) Flasche € 159,00
Der Champagner hat eine feine, ho-
mogene Perlage. Am Gaumen wirkt
er schmackhaft, schmeichelnd und
elegant. Samtweiche Textur, fruchtige
Mitte mit fast likörigem Eindruck. Im
Finale verbindet sich Schokolade mit
kalkiger Frische zu einem langen und
salinen Nachhall. Magnum € 309,00

FLASCHE = 0,75L / MAGNUM = 1,5L



OFFENE WEISSWEINE

CUVÉE PAULA

MARGARETHENHOF / AYL A.D.
SAAR (D)

Benannt nach unserer Tochter Paula. Ein eleganter Weißwein mit feinem Fruchtspiel und harmonischer Säure. Sorgfältig ausgewählte Rebsorten wie Elbling, Rivaner und Sauvignon Blanc vereinen sich zu einer frischen und lebendigen Cuvée, die Leichtigkeit und Lebensfreude ausstrahlt. So strahlend charmant und herzlich wie Paula selbst.

0,2L € 6,80
0,5L € 15,20

GRÜNER VELTLINER QUW NÖ

AIGNER / NIEDERÖSTERREICH (A)

Grüner Apfel, Zitrusnoten und das sortentypische „Pfefferl“ am Gaumen. Angenehme Säure.

0,2L € 7,20
0,5L € 16,50

RIESLING FEINHERB

WEINGUT FULL / RHEINHESSEN (D)

Auf Kalkstein gewachsen, besticht der feinfuchtige, schmelzige Wein durch zarte Zitrusnoten, gelbe Früchte und eine feine Mineralik.

0,2L € 7,20
0,5L € 16,50

SCHRÄGLAGE

GRAUBURGUNDER QbA

SCHRÄGLAGE / RHEINHESSEN (D)

Strahlendes, helles Strohgelb, zartes Bouquet mit einem Hauch von Würze - frisch, leicht und filigran auf der Zunge mit einem Aroma weißer Früchte; angenehmes Finale.

0,2L € 7,90
0,5L € 18,50

LUGANA DOC „WIGHEL“

TENUTA ROVEGLIA / LOMBARDEI (I)

Schmelzige Frucht von reifem Kernobst und Zitrus, Saftige Säure.

0,2L € 8,50
0,5L € 20,50

FRISCH UND PRICKELND

WEISSWEINSCHORLE

sauer oder süß

0,4L € 7,90

ROSÉWEINSCHORLE

sauer oder süß

0,4L € 7,90

APEROL SPRITZ ¹

0,25L € 8,50

INGWER SPRITZ

0,25L € 9,50

HUGO

0,25L € 8,50

GIN TONIC ⁹

€ 9,90

FINE SPRITZ - ALKOHOLFREI ¹

€ 8,50

OFFENE ROTWEINE

PINOT NOIR JULIUS

MARGARETHENHOF / AYL A.D.
SAAR (D)

Unser ausdrucksstarker Rotwein trägt den Namen unseres Sohnes Julius. Charaktervoll, stark und mit Tiefe. Ein Spätburgunder, der mit feinen samtigen Aromen von roten Beeren und frischen Kirschen sowie sanften Tanninen begeistert. Ein Wein mit Leidenschaft und Herz, ganz wie Julius.

0,2L € 6,80
0,5L € 15,20

ZWEIFELT LANDWEIN

MÜNZENRIEDER / BURGENLAND (A)

Mit Noten von Sauerkirsche & Pflaume, pfeffrig-würzig.

0,2L € 7,20
0,5L € 16,50

MERLOT VENETO IGT AFFIN.

IN LEGNO „RIGATTIERI“

BOTTER / VENETIEN (I)

Im Bukett Waldbeeren & Pflaume, weich und harmonisch im Abgang.

0,2L € 7,20
0,5L € 16,50

150+1 PIEMONTE DOC

BARBERA

CASALI DEL BARONE / PIEMONT (I)

Duft gereifter roter Früchte, gepaart mit leicht würzigen Anklängen.

0,2L € 7,90
0,5L € 18,50

PRIMITIVO DI MANDURIA

FEUDI DI SAN MARZANO / APULIEN (I)

fruchtig und vielschichtig mit Kakaoaromen.

0,2L € 8,50
0,5L € 20,50

OFFENE ROSÉWEINE

FRÄULEIN ROSÉ

MAYER AM PFARRPLATZ / WIEN (A).

Zartes Lachsrosa, feine Waldbeeren- und Ribiselaromen, ausbalanciert und höchst elegant am Gaumen, mit mineralischem Nachhall.

0,2L € 8,90
0,5L € 22,50

„BY OTT“

CÔTES DE PROVENCE AOC Bio

DOMAINES OTT / PROVENCE (F)

Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre vereinen sich zu einem Wein. Eine kräftige Nase getragen von gelben Früchten, die von etwas Exotik begleitet wird. Am Gaumen frisch, mit einer mineralischen und geschmeidigen Struktur.

0,2L € 10,90
0,5L € 27,50



FLASCHENWEINE WEISS

CUVÉE PAULA

MARGARETHENHOF /
AYL A.D. SAAR (D)

Benannt nach unserer Tochter Paula.
Ein eleganter Weißwein mit feinem
Fruchtspiel und harmonischer Säure.
Sorgfältig ausgewählte Rebsorten wie
Elbling, Rivaner und Sauvignon Blanc
vereinigen sich zu einer frischen und
lebendigen Cuvée, die Leichtigkeit und
Lebensfreude ausstrahlt. So strahlend,
charmant und herzlich wie Paula selbst.

Flasche € 25,90
Magnum € 49,50

RIESLING „FASS 68“ QbA Bio

PHILIPP WITTMANN /
RHEINHESSEN (D)

Tiefgründige, gelbe Riesling-
frucht, Zitrus & feine Wildkräuter,
ein harmonischer Wein.

Flasche € 29,50

GRAUBURGUNDER

„FASS 17“ QbA Bio

THÖRLE / RHEINHESSEN (D)

Nussig, weiße Früchte, rassig-frisch mit
der perfekten Balance zwischen Säure &
Schmelz.

Flasche € 32,50
Magnum € 60,50

„AUFWIND“

WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY

WEINGUT HENSEL / PFALZ (D)

Vielseitige Burgundercuvée mit floralen
und frischen Noten mit etwas Brioche
und opulenten Chardonnay - Aromen,
die an Toast und gelbe Banane erinnern.

Flasche € 32,50
Magnum € 60,50

KAITUI

SAUVIGNON BLANC QbA

MARKUS SCHNEIDER / PFALZ (D)

In der Nase einladender Aromenmix mit
Cassis, Stachelbeeren, grünem Apfel
und grüner Paprika. Am Gaumen frisch
und aromatisch, leicht würzig und mit
langem Abgang.

Flasche € 35,50

GRÜNER VELTLINER DAC Bio

EDELBAUER / KAMPTAL (A)

Sommerlich-farbenreiche, würzige
Frucht und knackig frische Säure.

Flasche € 35,50

LUGANA RISERVA DOC

„VIGNE DI CATULLO“

TENUTA ROVEGLIA / LOMBARDEI (I)

Limone, weißer Pfirsich, Aprikose und
Akazien-blütenduft. "Großer Bruder"
des "Wighel".

Flasche € 35,50

GRÜNER VELTLINER

"FASS 4" Bio

BERNHARD OTT /

NIEDERÖSTEREICH (A)

Aromen von grünem Apfel und reife
Zitrusfrucht, blanchiert, frisch und
lebendig, sowie sehr ausgewogen.

Flasche € 45,00
Magnum € 90,00

WINKL I SAUVIGNON BLANC

CANTINA TERLAN / SÜDTIROL (I)

Fruchtbetont mit feiner Säure und strahlt
hellgelb mit grünlichem Schimmer.

Flasche € 48,50

CHARDONNAY „SOPHIE“ DOC Bio

MANINCOR / SÜDTIROL (I)

Chardonnay mit einem Hauch von
Viognier und Sauvignon Blanc. Fruch-
tiges Aroma nach Aprikosen, Akazien
und Lindenblüte, dicht und kräftig am
Gaumen.

Flasche € 69,00
Magnum € 129,00

BELONDRADE Y LURTÓN

BELONDRADE / RUEDA (SP)

Der Wein aus der Verdejo Traube vereint
Reife und Eleganz mit einer unver-
wechselbaren Persönlichkeit. In der Nase
entfaltet er ein Spektrum von Stein- und
Tropenfrüchten sowie würzigen Nu-
ancen. Am Gaumen verführerisch und
harmonisch, mit einem festen, aber aus-
gewogenen Körper und frischer Säure.

Flasche € 79,00



FLASCHE = 0,75L / MAGNUM = 1,5L



FLASCHENWEINE ROSÉ

FRÄULEIN ROSÉ

MAYER AM PFARRPLATZ / WIEN (A).

Zartes Lachsrosa, feine Waldbeeren- und Ribiselaromen, ausbalanciert und höchst elegant am Gaumen, mit mineralischem Nachhall.

Flasche € 32,00

„BY OTT“

CÔTES DE PROVENCE AOC Bio
DOMAINES OTT / PROVENCE (F)

Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre vereinen sich zu einem Wein. Eine kräftige Nase getragen von gelben Früchten, die von etwas Exotik begleitet wird. Am Gaumen frisch, mit einer mineralischen und geschmeidigen Struktur.

Flasche € 39,00
Magnum € 78,00

ZWEIGELT NEUSIEDLERSEE

DAC RESERVE „RÖMERSTEIN“

MÜNZENRIEDER / BURGENLAND (A)

Dörrzwetschgen, Kirsche, tiefe Würze, dunkle Schokolade. Lange Fruchtsüße am Gaumen.

Flasche € 32,50
Magnum € 60,50

LAGREIN DOC „MURI GRIES“

MURI-GRIES / SÜDTIROL (I)

Waldbeeren und Veilchen. Kraftvoll am Gaumen mit reifen Zwetschgen und dunkler Schokolade.

Flasche € 35,50

„LI FILITTI“ PRIMITIVO DI MANDURIA DOP RISERVA

POGGIO LE VOLPI / APULIEN (I)

Üppige Pflaume, schwarze Johannisbeere & Schokolade. Weiche, gut eingebundene Säure.

Flasche € 38,50

FLASCHENWEINE ROT

PINOT NOIR JULIUS

MARGARETHENHOF /

AYL A.D. SAAR (D)

Unser ausdrucksstarker Rotwein trägt den Namen unseres Sohnes Julius. Charaktervoll, stark und mit Tiefe. Ein Spätburgunder, der mit feinen samtigen Aromen von roten Beeren und frischen Kirschen sowie sanften Tanninen begeistert. Ein Wein mit Leidenschaft und Herz, ganz wie Julius.

Flasche € 25,90
Magnum € 49,50

„HÖHENFLUG“ CUVÉE QbA

WEINGUT HENSEL / PFALZ (D)

Mit etwas Luft ein Bukett von dunklen Beeren wie Cassis, Holunderbeeren und saftigen Brombeeren. Am Gaumen vollendet mit Noten von Tabak und Vanille, ist er im Finale bereits erstauelich trinkreif.

Flasche € 45,00

MERLOT DOC

„SCHRECKBICHL“

SCHRECKBICHL / SÜDTIROL (I)

Pflaume, Kirsche, roten Beeren und Gewürze. Vollmundig mit der typischen Merlot-Sanftheit. (enthält Eiweiß)

Flasche € 32,50

TOHUWABOHU I CUVÉE

CABERNET FRANC,

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

MARKUS SCHNEIDER / PFALZ (D)

Dunkles Rubinrot, intensive Aromen von dunklen Früchten, würzige Note.

Flasche € 48,50



„CASSIANO“

DOLOMITI ROSSO IGT Bio

MANINCOR / SÜDTIROL (I)

Reifer Merlot mit etwas Cabernet, Syrah, Petit Verdot und Tempranillo. Kräuterwürziger und dunkelbeeriger Duft mit dezenten Röstaromen, reife, saftige Frucht und Bitterschokolade. Hohes Niveau, everybody's darling.

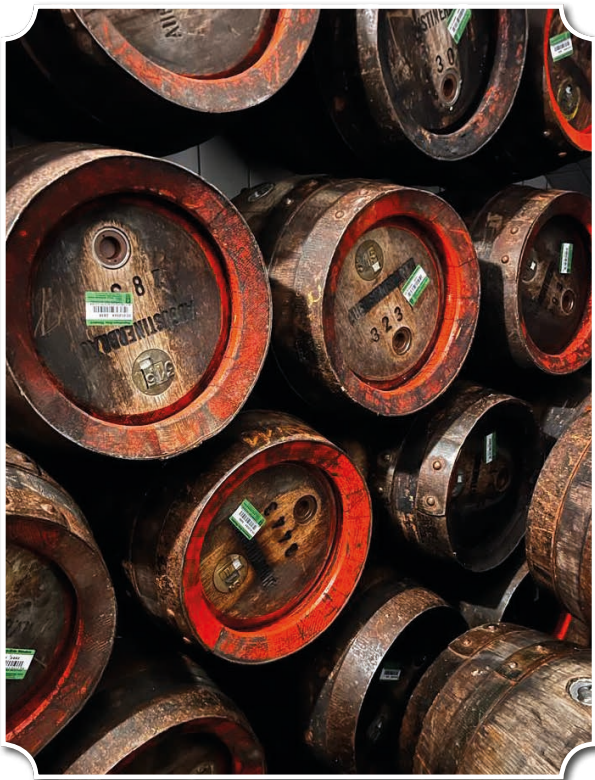
Flasche € 69,00
Magnum € 129,00

FLASCHE = 0,75L / MAGNUM = 1,5L



BIER VOM HOLZFASS HISTORISCHES HANDWERK FÜR DEN GENUSS VON HEUTE

Die Tradition der Holzfässer ist ein zentraler Bestandteil der Identität unserer Augustiner Brauerei und macht sie bis heute einzigartig in der Münchner Bierkultur. Während viele Brauereien ihre Biere inzwischen ausschließlich aus modernen Edelstahlanlagen aus-schenken, setzt Augustiner weiterhin auf das klassische, traditionelle Holzfass.



Im Augustiner am Platzl wird das helle Lagerbier auch vom Holzfass ausgeschenkt. Das Helle aus dem Holzfass ist immer etwas Besonderes.

Hergestellt werden diese Holzfässer bis heute in aufwändiger Handarbeit von Fassmachern, den in Bayern sogenannten Schäfflern. Diese Holzfässer bestehen traditionell aus Eichenholz und werden mit großer handwerklicher Sorgfalt gefertigt und gepflegt. Vor dem Befüllen werden sie gereinigt, gewässert und vorbereitet, damit das Bier seinen typischen Geschmack behält.



Dieser Tradition folgend ist in der Brauerei eine Manufaktur und Fasskeller entstanden, in der von Hand klassische Holzfässer hergestellt und gelagert werden.

Unser traditionelles Holzfassbier ist ein fester Bestandteil bayerischer Wirtshauskultur und für viele Gäste in unserem Wirtshaus ein besonderer Moment. Das Anzapfen des Holzfasses gehört dabei seit jeher zu den schönsten Ritualen der Bierkultur. Mit Schlegel und Zapfhahn - auch als Wechsel bekannt - sowie dem Pfeiferl, wird das Fass von Hand angestochen. Ganz traditionell und mit viel Erfahrung. Oft begleitet vom klassischen Ruf „O'zapft is!“ entsteht dabei ein Gemeinschaftserlebnis, das Geselligkeit und Handwerk miteinander verbindet. Das Läuten der Glocke ist das Zeichen des frisch angestochenen Holzfasses.

Die Verwendung der Holzfässer steht bei Augustiner nicht nur für Nostalgie, sondern auch für die bewusste Bewahrung bayerischer Braukunst. Die Brauerei verbindet damit Tradition, Handwerk und Authentizität in einer Zeit, in der viele Prozesse industrialisiert wurden. Gerade deshalb gilt Augustiner für viele Münchnerinnen und Münchner als besonders bodenständig und traditionsverbunden.



WIRTSCHAUS MUSI

Für uns Wirtsleute gehört Wirtshausmusik genauso wie ein frisch gezapftes Augustiner Bier, eine Brezn oder ein Stammtisch zu einem richtigen Wirtshaus dazu. Wirtshausmusik ist pure Lebensfreude.

Wir sind mit großem Stolz ein musikantenfreundliches Wirtshaus. D.h., dass nach altem bayerischen Brauch Musiker und Musikerinnen einfach so zu uns ins Wirtshaus kommen dürfen, um aufzuspielen. Dafür gibt es von den Wirtsleuten eine Brotzeit und Getränke.

In unserem Wirtshaus spielt die Wirtshausmusik eine sehr wichtige Rolle. Über das ganze Jahr haben wir viele Musikgruppen aus unserer bayerischen Region, die in unserem Lieblingsplatzl aufspielen. Die Termine finden Sie auf unserer Homepage.

Wirtshausmusik bringt die Menschen zusammen und macht aus einfachen Abenden ganz besondere. Genau das möchten wir im Augustiner am Platzl weiterleben lassen.



Die bayerische Wirtshausmusik ist ein bedeutender Bestandteil der traditionellen Kultur in Bayern. Sie verbindet Geselligkeit, Brauchtum und musikalische Unterhaltung auf besondere Weise. Seit Jahrhunderten treffen sich Menschen in Wirtshäusern, um gemeinsam zu essen, zu feiern und Musik zu hören oder selbst zu musizieren. Dabei entstand eine eigene musikalische Tradition, die bis heute lebendig geblieben ist.

Typisch für die Wirtshausmusik sind Volksmusikstücke, die mit Instrumenten wie Zither, Hackbrett, Steirische Harmonika oder Akkordeon, Harfe, Klarinette, Geige, Trompete oder Tuba gespielt werden. Häufig treten kleine Musikgruppen auf, die mit ihren Melodien eine gemütliche und fröhliche Atmosphäre schaffen. Die Musik reicht von ruhigen Ländlern und Walzern bis hin zu schwungvollen Polkas und Märschen. Hin und wieder wird auch gemeinsam gesungen, wodurch die Gäste aktiv in das musikalische Geschehen eingebunden werden.

Die Tradition der Wirtshausmusik entwickelte sich besonders im 19. Jahrhundert, als Wirtshäuser wichtige Treffpunkte des gesellschaftlichen Lebens waren. Musik diente nicht nur der Unterhaltung, sondern stärkte auch das Gemeinschaftsgefühl. Viele Lieder erzählen von Heimat, Natur, Liebe oder dem Alltag der Menschen in Bayern. Dadurch wurde die Wirtshausmusik zu einem Ausdruck regionaler Identität.

Bis heute spielt die Wirtshausmusik bei Festen und Veranstaltungen in Bayern und natürlich bei uns in den Wirtshäusern eine bedeutende Rolle. Gleichzeitig bemühen sich viele Musikerinnen und Musiker darum, die Tradition zu bewahren und an jüngere Generationen weiterzugeben.

Die bayerische Wirtshausmusik steht somit nicht nur für musikalische Unterhaltung, sondern auch für Tradition, Gemeinschaft und Lebensfreude. Sie gehört bis heute fest zur kulturellen Identität Bayerns und vermittelt ein Stück bayerischer Heimatkultur.

Alle Termine finden sie hier:





**Speisen und
Getränkekarte**



menu card



**Augustiner
AM PLATZ**

