

# Augustiner am Platzl – Münchner Wirtshauskultur

Thomas und Iris Zeilermeier pflegen den Holzfass-Ausschank und eine ehrliche regionale Küche:

## Wir lieben die bayerische Bierkultur!



Thomas und Iris Zeilermeier mit bayerischer Kost und einem Holzfass Augustiner Helles.

rische Küche. Kräftig, wohlschmeckend, frisch und von Wirtin Iris, die selbst mit den Pfannen und Töpfen hantiert, liebevoll überwacht.

Und abwechslungsreich: Neben einer Standardkarte liegt eine wöchentlich wechselnde Karte auf. Zudem runden zwei täglich wechselnde weitere Gerichte das Angebot der bayerischen Schmankerl ab.

Freilich eignet sich das „Augustiner am Platzl“ bestens für Feiern aller Art. Im ersten Stock kann im „Spitzwegzimmer“ für 60 Personen zu geschlossenen Veranstaltungen aller Art aufgedeckt werden, im „Münchner Saal“ finden 120 Personen Platz – insbesondere für stimmungsvolle Weihnachtsfeiern. Schließlich bietet das Wirtshaus auf einem der schönsten Flecken Münchens Raum für insgesamt rund 400 Gäste.

Besonders beliebt ist das Reindl-Essen – ein Tischbuffet mit verschiedenen Fleischsorten und Beilagen, ganz nach den Wünschen der Gäste. Die Reinen werden auf handgeschmiedete Vorrichtungen zum Warmhalten gestellt und man hat eine zünftige und eine festliche Veranstaltung zugleich – ab sechs Personen auf Vorbestellung. Und auf Wunsch wird ein 15- oder 30-Liter-Bierfass zum Selberzapfen an den Tisch gebracht.



Der festlich eingedekte Weihnachtstisch im „Augustiner am Platzl“.

Fotos: Kurzendörfer

**W**issen Sie, was das wirklich Größte ist beim „Augustiner am Platzl“? Es ist der Bierauschank! Das helle Lagerbier wird traditionell frisch vom Holzfass gezapft, ein Fass nach dem anderen wird auf einem Holzgestell „aufgangertert“, jedes Mal läutet eine Bierglocke in den rustikalen „Münchner Stuben“ des

Wirtshauses und signalisiert, dass das Bier schon wieder aus einem neuen Holzfass fast ohne Kohlensäure in die hingebungsvoll gepflegten Krüge und Gläser rinnt. Freilich ist es damit allein nicht getan: von der Kühl-Anlieferung durch die Brauerei, einer einbis zweitägigen Lagerung des Bieres im Keller bis hin zur vollständigen Kühlung der gesamten Zapfanlage – hier

haben die Wirtsleut' Thomas und Iris Zeilermeier und die Augustiner-Brauerei eine lückenlose Kette höchster Qualität geschaffen. Und das merkt man dem Bier an – und noch mehr den Gästen, die es sich in einer der urigsten und traditionellsten Gaststätten Münchens so richtig gutgehen lassen.

So gradlinig wie die Qualität des Bieres ist die bayer-



Selbst echte Allgäuer loben Iris Zeilermeiers Kässpätzlen!

### Ganz wie daheim

Die besondere Gemütlichkeit im „Augustiner am Platzl“ kommt auch von der ganz persönlichen Ansprache, mit der sich Thomas und Iris Zeilermeier um ihre Gäste kümmern. Sehr persönlich und ungezwungen geht es zu, und jeder Gast schätzt die gelebte Tradition einer gepflegten Bierwirtschaft. In einem solch feinen, rustikalen Wirtshaus mag man leben und

leben lassen. Das Leben geht am Platzl schon um 10 Uhr los und startet mit einem zünftigen Frühschoppen – jeden Werktag bis um 12 Uhr. Das Angebot: 200 Gramm frisch gebackener Leberkäs samt Breze für 4,90 Euro. Und die Halbe Augustiner Lagerbier frisch vom Holzfass, der Star des Hauses, geht für deutlich unter 3,50 € über die Theke.

## Köstlichkeiten an ganz bestimmten Tagen



Tolle Lage inmitten der Stadt: Das „Augustiner am Platzl“.

An verschiedenen Wochentagen laden Thomas und Iris Zeilermeier zu besonderen Schmankerln ein: Am Sonntag wird gefragt: Welches Schweinderl hätten's denn gern? Von

sechs Fleischteilen und sechs Beilagen kann man jeweils zwei auswählen und sich so seinen Sonntagsbraten für 11 Euro selbst zusammenstellen. Das gibt's den lieben langen Tag – so

lang der Vorrat reicht.

Dienstags ist Metzgeritag mit Blut- und Leberwürsten und einer Schlachtplatte mit Innereien, gesottene und gesurten Schmankerl. Darauf freuen sich die Gäste bis in den März, April hinein.

Der Freitag ist den Kässpätzlen vorbehalten – aber was für welchen! In eine ausgebutterte Form werden Lage für Lage Spätzle und dreierlei Käse übereinandergeschichtet: Bergkäse, Emmentaler und Romadur. Dann geschmelzte Zwiebeln und frischer Schnittlauch drüber. Da kommen die Gäste sogar vom Allgäu hierher, um ihre „Nationalspeise“ so richtig genießen zu können. Mit grünem Salat kostet diese Delikatesse gerade mal 9,90 Euro!

Und noch eine Besonderheit tagsüber am Montag: Dann sind die Kartenspieler, die Schafkopfer und die Watt-Runden an der Reihe und können ihrem „Wirtshaus-Sport“ den ganzen lieben Tag lang fröhnen. Also auch am Abend regieren an den Tischen der „Oide“ und der „Max“. Dazu passt es auch, dass an den Tischen im „Augustiner am Platzl“ kein Speisenzwang herrscht. „Wir sind eine traditionelle Bierwirtschaft“, betont Thomas Zeilermeier. „Und wer nur sein Augustiner trinken will, ist auch herzlich willkommen.“ TK

### Augustiner am Platzl

**Z**eilermeier Gastro GbR  
Orlandostraße 5  
80331 München  
Thomas & Iris Zeilermeier  
Tel. 0 89 / 21 11 356  
Fax 0 89 / 21 11 35 77  
Aktuelle Infos, Speise-

karten und Reservierungswünsche: [www.augustiner-am-platzl.de](http://www.augustiner-am-platzl.de)  
Geöffnet: Täglich von 10 bis 24 Uhr, Ausschank bis 23.30 Uhr. – [info@augustiner-am-platzl.de](mailto:info@augustiner-am-platzl.de)