Weihenstephaner am Platzl

FEIERN & VERANSTALTUNGEN

Ihr Anlass in bayerischer Wirtshauskultur

Von der kleinen Runde am Kucheltisch bis zur Feier im ganzen Haus: Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Räumlichkeiten, Kapazitäten und Konditionen sowie unser aktuelles Menü für Gruppen und Veranstaltungen.

5	bis 190	6 Gänge
RAUMOPTIONEN	GÄSTE	MENÜ ZUR WAHL

Fotos: Gina Wäcker

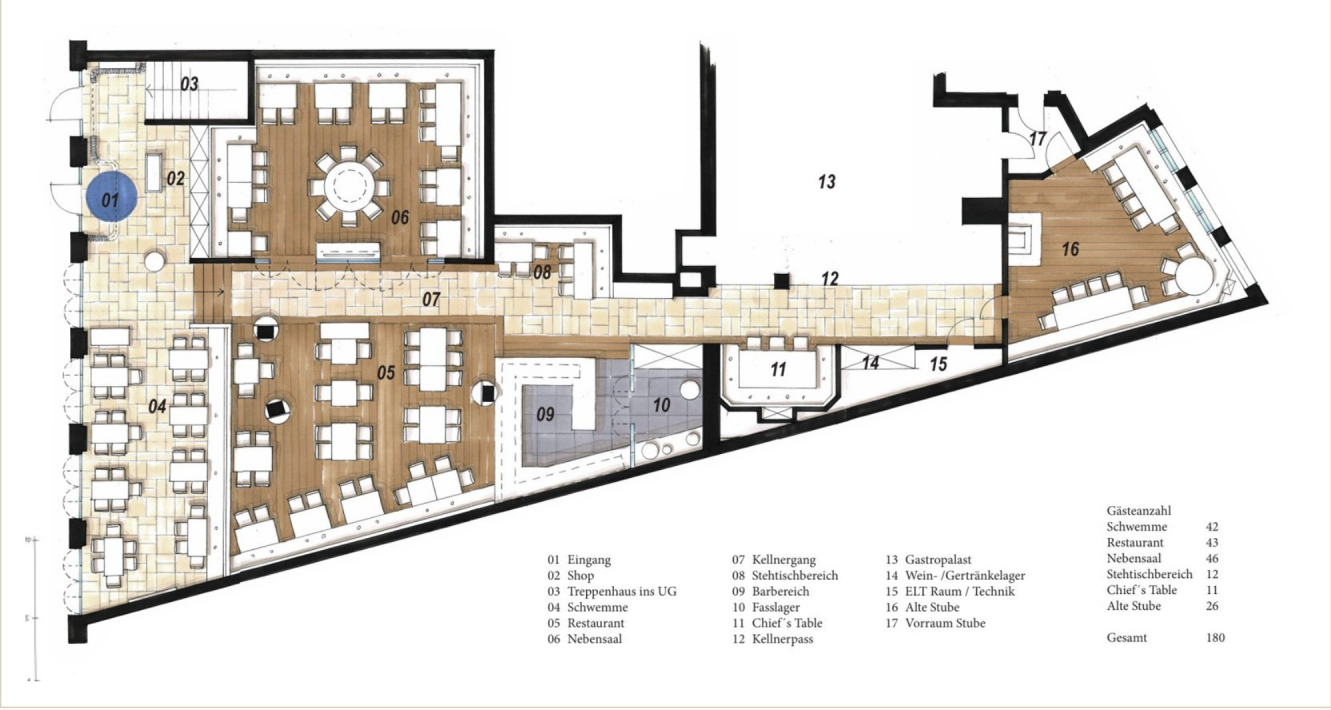
RÄUMLICHKEITEN

Räume & Kapazitäten

Jeder Raum hat seinen eigenen Charakter – vom privaten Stüberl bis zum ganzen Haus.

RAUM	MAX. PERSONEN	KONDITIONEN
Minister Stube	35	Mindestumsatz **2.500 €**
Kucheltisch	13	Mindestumsatz **1.000 €**
Salettl INKL. TV	55	Mindestumsatz **3.000 €**
Restaurant	55	Mindestumsatz **5.000 €**
Ganzes Restaurant	**190**	Raummiete **10.000 €**

GRUNDRISS ERDGESCHOSS



Planungsstand 09/2025 – Darstellung schematisch. Die Raumbezeichnungen im Plan entsprechen der Entwurfsplanung.

Minister Stube

max. 35 Personen

Mindestumsatz 2.500 €

Unsere holzvertäfelte Stube mit traditionellem Kachelofen, Altholz und Kissen in Blaudruck. Ein abgeschlossener, gemütlicher Rahmen für Familienfeiern, Jubiläen und private Gesellschaften.

ALTHOLZ · KACHELOFEN · BLAUDRUCK · SEPARATER RAUM

Kucheltisch

max. 13 Personen

Mindestumsatz 1.000 €

Die lange Tafel mit gepolsterter Eckbank, Hockern und historischer Bilderwand – mitten im Geschehen und doch für sich. Ideal für kleine Runden, Geschäftsessen und besondere Abende im engsten Kreis.

EINE TAFEL · ECKBANK · SCHREINERARBEITEN IN EICHE

Salettl

max. 55 Personen

Mindestumsatz 3.000 €

Heller Saal mit Holzdecke, hinterleuchteten Sprossenfenstern aus Riffelglas und großem Ringleuchter. Mit runder Tafel und Einzeltischen flexibel bestuhlbar, inklusive TV für Präsentationen und Videos – für Hochzeiten, Firmenfeiern und größere Gesellschaften.

MEDIENOPTION: TV · RINGLEUCHTER · BLAUDRUCK-KISSEN

Restaurant

max. 55 Personen

Mindestumsatz 5.000 €

Das Herzstück des Hauses: Eichenparkett, Wandvertäfelung, Glaspendelleuchten und Glaskunst in Schwarz und Messing – direkt an der Schänke mit frisch gezapftem Weihenstephaner Fassbier.

SCHÄNKE · FASSBIER · WIRTSHAUSATMOSPHÄRE

GENUSS

Gemeinsam am Tisch

Bayerische Wirtshausküche, die man gerne teilt – dazu frisch gezapftes Weihenstephaner Bier und eine Atmosphäre, in der sich Ihre Gäste wohlfühlen.

KULINARIK

Ihr Menü – individuell zusammengestellt

1 Gänge wählen
Ob drei Gänge oder alle sechs – Sie entscheiden.

2 Variante wählen
Je Gang eine von zwei Varianten.

3 Preis ergibt sich
aus der Summe der gewählten Gänge.

☐ Vorspeise — 18,50 €

Confierter Seesaibling mit Blumenkohl und Schnittlauchsoße

oder

Geschmorter Topinambur mit Blumenkohl und Schnittlauchsoße

☐ Kalte Vorspeise — 18,50 €

Carpaccio vom Rind mit Trüffelcreme und Rucola

oder

Kohlrabicarpaccio mit Sauerrahmmousse, Wildkräutern und Kalamansi-Vinaigrette

☐ Zwischengang — 18,50 €

Gegrillter Pulpo mit Süßkartoffel und Paprika

oder

Schlutzkrapfen mit Parmesan, brauner Butter und Schnittlauch

☐ Suppe — 10,50 €

Consommé von der Ente mit Mandarinen und Schwarzwurzel

oder

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Süßkartoffelpüree

☐ Hauptgang — 25,50 €

Geschmorte Kalbsbrust mit Maronen, Pekannuss und Kalamansi

oder

Gebackener Sellerie mit Maronen, Pekannuss, Trüffel und wildem Brokkoli

☐ Dessert — 12,50 €

Crème brûlée von Apfel und Lorbeer mit Apfelsorbet

Beispiel 4 Gänge: Kalte Vorspeise + Suppe + Hauptgang + Dessert = **67,00 €** · **Alle 6 Gänge:** 104,00 €

Ab 20 Personen wählen Sie bitte vorab unsere kleine Karte oder ein Menü. Individuelle Wünsche besprechen wir gerne persönlich.

ZUSÄTZLICH BUCHBAR

Getränkebegleitung

Gerne erarbeiten wir eine passende Getränkebegleitung zu Ihrem Menü.

Dekoration

Tischschmuck und Dekoration ganz nach Ihren individuellen Wünschen.

Gastgeschenke

Kleine Überraschungen auf dem Tisch – als Mitbringsel oder Geschenk für Ihre Gäste.

Lernen Sie uns persönlich kennen

Wir laden Sie herzlich zu einem persönlichen Gespräch ein und zeigen Ihnen dabei die Räumlichkeiten vor Ort.

Ihr Ansprechpartner: Marco Trobisch
Tel. 089 17876960 · info@weihenstephaneramplatzl.de