

Diese Speisekarte dürfen Sie als **ANDENKEN** mitnehmen.

SPEISEN & GETRÄNKE

Reichert Wirtschaftshaus GmbH & Co. KG • Weinstraße 1 • 80333 München • Wirt.: Peter Reichert

Liesl Karlstadt

Volksschauspielerin und legendäre Partnerin von Karl Valentin

Please scan for English menu



Hacker-Pschorr Donisl

Reale Bierwirtschaft zur alten Hauptwache
Bierrecht seit 1715 - Weinausschanke seit 1315

**Traditionswirtshaus
mit Original Münchner Küche
& besten Hacker-Pschorr Bieren**



Für Reservierungen

bis zu 9 Personen nutzen Sie bitte unser Reservierungstool oder reservierung@donisl.com

UNSERE PHILOSOPHIE

Im Donisl wird nicht nur Essen serviert, hier wird eine Geschichte erzählt – von Tradition, Qualität und regionaler Verbundenheit. Die Küche des Donisl zeichnet sich durch ihre tiefe Verwurzelung in der bayerischen Küche aus, und das spiegelt sich nicht zuletzt in der Auswahl der Zutaten wider. Die Zutaten und Produkte, die bei uns verwendet werden, stammen fast ausschließlich aus dem bayerischen Oberland und der näheren Umgebung.

Der **saftige Schweinebraten von bayerischen Schweinen** stammt von **regionalen Bauernhöfen**, die ihr Handwerk seit Generationen pflegen. Unser Schweinebraten wird in schonender Garweise über Stunden für Sie ofenfrisch mehrmals am Tag gebraten.



Unser **Fisch vom Walchensee-Fischer** erzählt mit jedem Bissen eine Geschichte von Heimat und Tradition und von der Verbundenheit mit der Natur und den Menschen, die sie pflegen.

Die Liebe zum Detail und die Leidenschaft für Qualität sind in jedem Gericht spürbar. Unser **Zwiebelrostbraten und die Steaks aus dem Werdenfeller Land**, vereint mit den Aromen und Texturen der regionalen Zutaten, kreiert eine unvergessliche Gaumenfreude.

Die **Kartoffeln** unseres Kartoffelsalats, wachsen in den **fruchtbaren Böden Dachaus**, liebevoll gehegt und gepflegt von Bauern, die ihr Land und seine Produkte achten.

Im Restaurant Donisl in München wird also nicht nur gegessen, sondern gelebt. Es ist ein Ort, der die Essenz Bayerns einfängt und auf den Tisch bringt, damit jeder Gast ein Stück dieser reichen Kultur erleben kann.

Ihr Küchenchef Wolfgang Böttinger und sein Team

DAS MÜNCHNER VORESSSEN

Aus der Wurstküche von Münchner Metzgern

Bis 17 Uhr

Rote Brühwurst

aus dem Kessel:

Wir servieren die Wurst mit scharfem Senf oder süßem Hausmachersenf, Kren und Krustensemmel

2 Stk. Debrecziner 7,90

2 Stk. Wiener 7,50

1 Stk. große Käsekrainer 7,80

vom Traunsteiner Metzger

Solange der Vorrat reicht

Weißwurst kesselfrisch

Zwei Stück mit Brezn und Senf 10,30
Stück Weißwurst 4,10
Brezn 2,10
Täglich

Stockwurst kesselfrisch

Zwei Stück mit Brezn und Senf 10,30
Stück Stockwurst 4,10
Brezn 2,10

Dienstag und Donnerstag

Eine beinahe in Vergessenheit geratene bayerische Wurstspezialität, ähnlich der Weißwurst

Durchgehend

Original Metzger-Schaschlik

Fleischspieß mit Speck, Schweinernem, Leber und Zwiebeln in der pikanten Schaschliksoß' und Krustensemmel
Eine originale, sehr alte Art 12,80

Gemischter Würstltopf

mit 3 Krustensemmeln, 2 St. Debrecziner, 2 St. Wiener, 2 St. Käsekrainer 25,00

Currywurst mit Soß' 9,90

Wurstbraterei

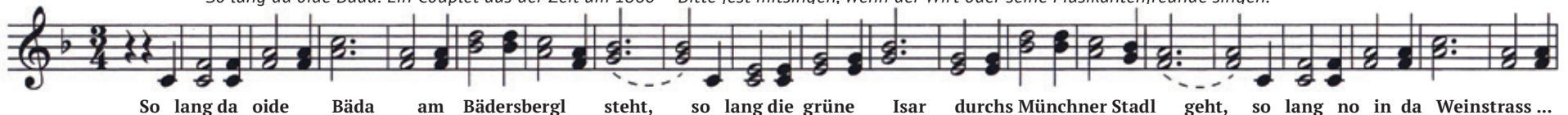
Kalbsbries-Milzwurst

Abgebräunt, serviert mit Bratensoß und Kartoffel-Gurkensalat 17,50

Rostbratwurst

4 Bratwürste mit Sauerkraut **oder** Kartoffel-Gurkensalat, dazu scharfer Senf
Aus rohem Brät gebraten, dadurch bleiben sie viel saftiger und geschmackiger 19,50

So lang da oide Bada: Ein Couplet aus der Zeit um 1860 – Bitte fest mitsingen, wenn der Wirt oder seine Musikantenfreunde singen.



Fragen Sie unseren Service
nach unserer Zusatzstoff-
und Allergenkarte.

BROTZEITEN

mit unserem doppelt gebackenem Holzofenbrot
Ab 12 Uhr durchgehend

Donisl

MÜNCHEN



Monacensia. Literaturarchiv der Stadt München

Suppenküche

Leberspatzlsuppn

Leberspatzl mit Gemüsestreifen
in der Rindskraftbrühe
mit Schnittlauch 7,90

Pfannkuchensuppn

Pfannkuchen- und
Gemüsestreifen in der
Rindskraftbrühe mit
Schnittlauch 7,90

Suppentopf

Leberspatzl, Stücke vom
Kronfleisch Gemüse- und
Pfannkuchenstreifen in
der Rindskraftbrühe 12,50

Für 2 oder 4 Personen als Magentratzerl
Bayerisches Brotzeitbrettl
Bauerngeräuchertes, Debrecziner Wurst,
kalter Braten, O'gmachter Kas, Bergkäs,
Griebenschmalz, Kren, reich garniert
36,00

„Stinkkäs mit Musik“ **Vegetarisch**
Aus Rohmilch - **Bio-Romadour** im sauren
Essigsud mit Zwiebeln 13,50

„An Kai Kas“ **Vegetarisch**
Bio-Bergkäs aus Rohmilch - Ein Stück
vom 24-monatig gereiften Bergkäs
mit Salz und Pfeffer und doppelt
gebackenem Holzofenbrot 9,90

Kasbrettl für 2 Personen **Vegetarisch**
O'gmachter Kas, reifer **Bio-Romadour**
und an Kai **Bio-Bergkäs** am Stück,
dazu Feigensenf und Brot 23,00

Unser Brotzeitkäs
ist aus der Käserei Hubert Stadler aus den
Hermannsdorfer Landwerkstätten

O'gmachter Kas **Vegetarisch**
Camembert-Weichkäs mit Butter, Gewürzen
(Paprika-Kümmel usw.) und etwas Bier zu-
sammengebätzt, garniert mit Essiggurkerln
und Zwiebelringen 14,90

Münchner Wurstsalat

Aus der Regensburger
Sauer angemacht mit Zwiebelringen,
Essiggurke und Tomate 14,50
Mit geriebenem Bergkäs 15,50

Bauerngeräuchertes **gegart**
Aufgeschnitten, mit sauren Gurken, Kren,
Butter und Senf, dazu unser Brotkorb.
19,90

BROT

Brotkörberl extra/ohne Brotzeit 4,80
Kleine Brezn bis ca. 15 Uhr 2,10
Große Brezn ab ca. 15 Uhr 5,50
Donisl-Krustensemmel 2,10

„Brotzeit, Brotzeit, Brotzeit ist die schenste Zeit ...“

Brot in Bayern ist Kultur:

Von der Brotmanufaktur Schmidt: herzhaft gebackenes, natürliches
Brot – teilweise doppelt gebacken aus dem Holzofen.

Brezen, Semmeln und Stangerl gibt es von der Bäckerei Eberl vom Isartor.

Bally Prell
Coupletkünstlerin mit
wunderbarer Stimme um 1950

„Ich, die **Schneizlreutherin,**
bin Schönheitskönigin“



...steht's Donisl Wirtshaus, so lang stirbt die Gemütlichkeit in München niemois aus ...

Musikanten,
sputs auf!

Wir freuen uns, wenn ihr in unserem
Wirtshaus richtig guat und schneidig
aufspielt und sings.
Vorher bitte Bescheid geben.

Ab 12 Uhr durchgehend

LEICHT & G'SUND

Kässpätzlen Vegetarisch
Spätzle mit zwei Käsesorten (Emmentaler und Bergkäse), dazu geröstete Zwiebelringe **16,50**

Knuspertasche Vegan
Gemüse mit Maisgrieß im Brickteig gebacken, dazu Rucola-Tomaten-Dip (mit Soja-Schmand)
Nach einem Rezept von einem Freund und Münchner Meisterkoch Karl Ederer **19,90**

Großer Salat
„Tischlein deck dich“ Vegetarisch
Bunte Salatmischung mit in Honig gratiniertem Ziegenkäse, gerösteten Kerndln – angemacht mit Marillen-Dressing **19,50**

Gemischter Beilagensalat Vegetarisch
Gemischte Salatblätter und Rohkost: gelber Rübensalat mit Äpfeln, Zitronensaft und Honig, Cole Slaw mit Mayonnaise, Gurken und Tomaten, angemacht mit Kartoffeldressing **7,90**

Gegrillte Salzwassergarnelen
mit bunter Salatmischung, angemacht mit Marillendressing **27,50**

Garnelenpfanne
Gemüse und Garnelen im Ofen gegrillt, mit Knoblauch, Tomatensugo und Teriyakisoße **36,90**

Saiblingsmatjes
mit angemachtem Sauerrahm, Rucola, Apfelspalten und Blechkartoffeln **19,50**

Die Saiblinge kommen aus der Zucht Fuchstal und werden vom Walchenseefischer Bär zu Matjes veredelt.

Unsre altbayerischen Traditionsgerichte

„König Ludwigs Hechtenkraut“
Überbackener Auflauf mit Hecht, Kartoffeln und Kraut
Nach einem Königlichen Rezept Leibspeis' von König Ludwig II. **19,90**

Rehragout
Mit Butterspätzle, Preiselbeeren und Blaukraut **26,50**

Kalbslungerl
Mit Schnittlauchschmand und gebratenem Brezenknödel **15,90**

Unsere kleineren Gerichte

FÜR KINDER

Kartoffelknödel
Mit Soße **4,90**

Gemischtes Gemüse & Rosmarinkartoffeln
Mit Teriyakisoße **7,90**

Kässpätzlen **7,90**

2 Schweinswürstl
Mit Sauerkraut oder Kartoffel-Gurkensalat **8,90**

FÜR SENIOREN

Kleiner Schweinsbraten
Aus Schlegel und Wamperl mit Kruste in Natursoße, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat
Von bayerischen Schweinen **16,90**



Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“
Mit Kartoffel-Gurkensalat, Meerrettich und Preiselbeeren **16,90**

Kleiner Ochsenbraten
In Rotweinssoße, mit Blaukraut und Millirahmkartoffeln **19,90**

Kleine Kässpätzlen
Mit gerösteten Zwiebelringen **12,90**



Und da Giggloggl hod a Hen ghabt, und da Goggiggl der hods a, sogd da Giggloggl zum Goggiggl, giggloggl du de meine a...

GEBRATEN, GESCHMORT & GEGRILLT

Ab 12 Uhr durchgehend

Schweinsbraten

Aus Schlegel und Wammerl mit Kruste in Natursoße, dazu Kartoffelknödel und Krautsalat
Von bayerischen Schweinen



19,90

1/2 resche Schweinshaxe

Mit Natursoße, Kartoffelknödel und Krautsalat

22,90

Ganze resche Schweinshaxe

Mit Kren, scharfem Senf und Krautsalat
Auf dem Holzbrett serviert

36,00

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Gebacken in Butterschmalz, mit Kartoffel-Gurkensalat, Meerrettich und Preiselbeeren
Vom bayerischen Strohschwein

21,90



Resche bayerische Bauernente

Mit Rosmarinsoße, Blaukraut und Kartoffelknödel

1/4 Ente 23,50

1/2 Ente 32,00

Ochsenbraten

Über Nacht im Ofen schonend gegart, saftig, g'schmackig und zart – in kräftiger Rotweinsauce, mit Blaukraut und Millirahmkartoffeln
Vom bayerischen Ochs

25,50

Rindersteaks von der Färse, von Züchtern aus dem Murnauer, Weilheimer und Werdenfelser Land

Zwiebelrostbraten

Mit Kässpätzten, Röstzwiebeln, und Soße
Der bayerische Klassiker aus der Rinderlende

29,90

BAYERISCHES RINDERSTEAK

Vom Entrecôte mit dem typischen Fettague, dazu zerlassene Kräuterbutter, gebackene Millirahmkartoffeln und gebratenes Marktgemüse
Medium well gebraten, saftig, weich
Artgerechte Haltung

36,50

Ochsen Burger

Zupfter Ochs in der Krustensemmel mit Rinds-Barbecue-Soß' / „Pulled Beef“ mit „Cole Slaw“ (feiner Krautsalat)

14,90

1/2 resches Hendl

Mit Kartoffel-Gurkensalat
„Bin i ned a scheena hoh, schauts a moi was i oiss ko....“

19,90

AKTIVGEMÜSE

Das Gemüse ist vom Gemüsebauern mit ca. 5 Sorten nach Jahreszeit gemischt. Wir aktivieren es mit etwas Salz und Zucker. Mit Teriyakisauce.

Extrige Beilagen

je 5,00

Sauerkraut
Blaukraut
Speckkrautsalat
Cole Slaw
Millirahmkartoffeln
Kleine Kartoffeln vom Backblech
Kartoffelknödel

je 5,50

Gemüsebeilage
Kartoffel-Gurkensalat
Kartoffelsalat hergestellt aus bayerischen Kartoffeln, Gurken, Zwiebeln, Essig, Öl, Gewürze und a bissel Bratensoß'



Und da Leberknödl und da Semmeknödl, die ham si ned vertrong, hod da Leberknödl an Semmeknödl bei da Suppschüssl nausgeschlong.

Vegetarische
NACHSPEISN

Ab 12 Uhr durchgehend

Crème Brûlée 8,50

**Donisls ofenfrische
Münchner Dampfnudel**
mit Vanillesoße 8,90

**Hausgemachter
bayerischer Apfelstrudel**
mit Vanillesoße 9,50

Kaiserschmarrn für 1 bis 2 Personen
mit Rosinen, Butter, Zucker und Mandeln
karamellisiert, dazu Apfelmus 15,50

Nachspeisenreindl
mit Kaiserschmarrn, Apfelstrudel, Crème brûlée,
Apfelmus und Vanillesoße 32,50

Feinster Teegenuss Dallmayr je 4,70

Darjeeling First Flush Schwarztee

Alpenkräuter Bio-Kräuterteemischung
Fenchel, Anis, Salbei, Frauenmantel und weitere
handverlesene Naturkräuter

Waldbeere Fruchtemischung mit Waldbeeraroma
Hibiskus, Apfel und Brombeerblätter

Kaffee & Heißgetränke

Dallmayr Trinkschokolade mit Milch 4,60

Im Winter:

Haferl Glühwein 4,90

Dallmayr Azul Espresso Fuoco

Espresso 3,00

Doppelter Espresso 4,50

Espresso Macchiato 3,70

Cappuccino 4,70

Latte Macchiato 4,70

Dallmayr Via Verde -Café Crème
Fair Trade/Bio

Milchkaffee 4,70

Haferl Kaffee Creme 4,50



Japan Sencha Bio Grüner Tee
Fein-herb, durch leichte Süße abgerundet –
dabei leuchtend hellgelb

Moringa Lychee Ayurvedisch
Kräuterteemischung mit Zitrus-Lychee-Aroma
Weich, mild und durch die Zitrusfrüchte spritzig frisch

HOCHPROZENTIGES

Geile Nuss im Flascherl 2 cl 4,00

Rüscherl 6 cl 5,00
4cl Weinbrand und 2cl Cola

Der bayerische Kräuterlikör aus Bad Tölz:

Hirschkuss 38% Vol. 4 cl 7,00
Im Bügelflascherl serviert

BESTE EDELBRÄNDE

Grappa vom Chardonnay
Nonino 2 cl 5,30

Aus der Edelobstbrennerei Linster in Meurich:

Gschmackiger Bauernobstler
1 Jahr im Eichenfass gelagert. 2 cl 4,30

Feiner Mirabell
Feiner Geschmack nach reifen Mirabellen 2 cl 5,30

*Aus der Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx
in Straubing:*

MARX

Williams Christ Eiche 40% Vol. 2018
Edelbrand aus der Birne im Eichenfass gereift
2 cl 11,90

Williams Christ Birne 40% Vol.
Edelbrand 2 cl 5,30

Himbeermark 40% Vol. 2 cl 5,30

Sizilianische Bio-Blutorange 40% Vol.
Edelbrand – Mediterraner Hochgenuss
2 cl 7,30

Enzian Acquavite di Genziana 48% Vol.
Enzian-Edelgeist aus dem Maulbeerfass
2 cl 8,00

Seit 1417 brauen unsere Braumeister das gute Hacker-Pschorr mit viel Leidenschaft, Geduld und dem Anspruch von höchster Qualität.

Denn Bierbrauen ist noch echtes, urtümliches Handwerk und basiert auf Wissen, das von Generation zu Generation weitergeben wird.

Nur vier Zutaten erlaubt das traditionelle Bayerische Reinheitsgebot – aber in dieser Beschränkung liegt der Schlüssel zur Kreativität.

Donisl Fassbierkalender

Starkbierzeit eigentlich Fastenzeit

Salvator

Februar/März

Doppelbock, kräftig malzig, viel Karamell
Stammwürze 18,5°P, Alkohol 7,9% vol.

0,5 l 6,40

Sommerzeit

Kellerbier

Juni bis August

Naturtrüb, ungefiltert mit fruchtigen
Karamell- und Honignoten
Stammwürze 12,5°P, Alkohol 5,5% vol.

0,5 l 6,10

Oktoberfest

Wiesnbier

September/Oktober

Fruchtige und malzbetonte Aromen,
dunkler Honig, leichte Röstaromen
verbunden mit aus gewogenen
Hopfennoten

Stammwürze 13,7°P, Alkohol 5,8% vol.

0,5 l 6,40



BIERE

Münchner Hell vom Fass

Untergäriges Bier mit dezenter, feinherber Hopfennote.
Leicht malzig, angenehme Hefebblume
Stammwürze 11,5°P, Alkohol 5,0% vol

Halbe 0,5 l 5,90

Schnitt 0,35 l 3,90

Mass 1,0 l 11,80

Hell Alkoholfrei in der Flasche

Naturtrübes untergäriges Bier. Harmonische
Hopfennote & Aromen von Karamell, Honig & Vanille,
malzig-frisch, voller Geschmack, wenig Kalorien
Stammwürze 5,1°P, Alkohol < 0,5% vol
Ein guter Biergenuss ohne Reue

0,5 l 5,90

Münchner Radler

Babbt ned in da Bappm!

Münchner Hell mit feiner
Zitronenlimonade, nicht zu süß
Idealer Durstlöscher für den Sommer

0,5 l 5,90

Münchner Dunkel vom Fass

Untergäriges Bier mit Charakter.
Herbfein mit leicht süßen Röstmalznoten
von Karamell, Nüssen und kandierten Früchten.
Perfekt zu kräftig gewürzten Fleischgerichten.
Urtypischer und vollmundiger Trinkgenuss!
Stammwürze 12,7°P – Alkohol 5,0% vol.

0,5 l 5,90

HOLZFASSAUSSCHANK Jeden Do, Fr & Sa ab 18 Uhr!



Für die gemütliche Runde:

**20 oder 30 Liter
HOLZFASS EDELHELL**

am Tisch zum Selbstzapfen
– mit geistigen Gläsern

Pro 1 Liter für 11,80



Hefe Weiße vom Fass

Obergäriges Weißbier. Fruchtige Hefenote, leichte
Süße von Bananen & Honig, unaufdringliche
Hopfenaromatik. Mit unserer naturtrüben Hefe
Weiße wird jeder Schluck zu einem Genussmoment.
Natürlich am Vormittag zu Weißwürst!
Stammwürze 12,5°P, Alkohol 5,5% vol

0,5 l 6,10

Russn

Hefe Weiße mit feiner Zitronenlimonade,
nicht zu süß Idealer Durstlöscher für den Sommer

0,5 l 6,10

Cola Weizen

Hefe weiße mit Coca Cola

0,5 l 6,10

Paulaner Weißbier 0,0 %

Im Weißbierverfahren eingebraut und erst nach
ausgiebiger Reifung schonend entalkoholisiert.
Durch ein aufwendiges Verfahren wird dem Bier
dabei zwar jeglicher Alkohol entzogen, nicht
aber sein erfrischendes Aroma!

0,5 l 6,10



Donisl

MÜNCHEN

SOFTDRINKS ohne Alkohol

Coca-Cola® 0,2 l 3,90
0,4 l 4,90

Coca-Cola® Zero 0,2 l 3,90
0,4 l 4,90

Paulaner Spezi 0,2 l 3,90
0,4 l 4,90

Valencia Zitronenlimo 0,2 l 3,90
0,4 l 4,90

Tonic mit frischer Minze 0,2 l 4,90

Red Bull Dose 0,25 l 5,50

MINERALWASSER

Bad Brambacher Still Flasche 0,5 l 4,80

Bad Brambacher Medium Flasche 0,5 l 4,80

Tafelwasser offen Spritzig 0,4 l 4,20

Tafelwasser offen Still 0,4 l 4,20

FRUCHTSAFTGETRÄNKE

Apfelschorle Apfelsaft mit Tafelwasser 0,4 l 4,80

Johannisbeerschorle Johannisbeernektar mit Tafelwasser 0,4 l 4,80

Apfelsaft 0,2 l 4,50

Wolfr Orange saft Flasche 0,2 l 4,50

Stöger Johannisbeernektar 0,2 l 4,80

FUZE TEA

Schwarzer Tee - Pfirsich Dunkle Versuchung, Fuze Tea Pfirsich ist die fruchtige Fusion aus saftigem Pfirsich und aromatischem Schwarztee. Für ein gutes Gewissen setzen wir hier auf Tee aus nachhaltigem Anbau. 0,3 l 5,60

WEINE VOM FASS enthalten Sulfite

Weißweinschorle 0,3 l 6,00

Grauburgunder 2022 Präsentiert sich saftig & vollmundig am Gaumen Hirschmüller, Württemberg 0,1 l 6,00 0,2 l 9,00

Primitivo Puglia IGT Eine intensive rubinrote Farbe im Glas & ein betörender Duft nach Waldbeeren in der Nase. Messer del Fauno, I-Apulien 0,1 l 6,00 0,2 l 9,00

Piu Frizzante Ein frischer & unkomplizierter Frizzante Vinicola Serena, I-Venetien 0,1 l 4,60

APERITIF

Unsere absolute Empfehlung

Orange Spritz von Wilhelm Marx Edelbrandmanufaktur Edelbrand aus Sizilianischen Bio-Blutorangen 2 cl mit Tonic und Eis 0,2 l 11,90

Campari Orange 4 cl Campari mit Orangensaft 0,2 l 8,40

Campari Soda 4 cl Campari mit Tafelwasser 0,2 l 6,00

Hugo Secco Wein mit Holunderblütensirup und Minze 0,2 l 9,00

Aperol Spritz Aperol 4 cl mit Secco Wein, Tafelwasser und Eis 0,2 l 9,00

Sanbitter alkoholfrei Italienischer Kräuterauszug mit etwas Mineralwasser, Eiswürfel und Tonic. Schmeckt wie Aperol Spritz, aber ohne Alkohol! 0,2 l 8,00

SCHAUMWEINE enthalten Sulfite

S1 Chardonnay Brut Millesimé 2015 Paul Michel, F-Champagne Fruchtiger Jahrgangs- und Winzer-Champagner, mit Geruchsnoten nach Zitrusfrüchten, Brioche und Mandeln, lang anhaltende feine Perlage. 0,75l 120,-

S2 Brut Rosé Reserve Bründlmayer, Ö-Wachau Trauben des Pinot Noir & St. Laurent. Satte rotbeerige & kirschige Aromen, der Geschmack ist fein, subtil, feincremig, sehr dicht und nachhaltig. 0,75l 120,-

S3 Promosso Prosecco DOC Spumante Extra Dry Montelvini, I-Venetien Ein helles Strohgelb im Glas & in der Nase blumige Düfte mit Apfel- & Zitrusfruchtaromen 0,75l 39,-

WEISSWEINE

W1 Riesling Schiefersteil

Weingut Markus Molitor, D-Mosel
2020

Ein typisch klares, schiefermineralisches Bouquet mit Aromen von reifen gelben Früchten.

0,75 l 43,-

W2 Riesling Gottloos

Weingut Dr. Loosen, D-Mosel
2022

In der Nase Aromen von Kräutern & weißem Pfirsich, die am Gaumen von frischer Säure & salziger, animierender Mineralität perfekt in Szene gesetzt werden.

0,75 l 42,-

W3 Riesling Zöbinger

Heiligenstein Kamptal DAC
Weingut Bründlmayer, Ö-Kamptal
2021

Kristallklare, goldgelbe Farbe, fruchtiges Aroma mit Noten von Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln.

0,75 l 95,-

W4 Grauburgunder Reserve Pauline trocken

Weingut Pfaffmann, D-Pfalz
2022

Bouquet von frischen Blüten, am Gaumen reife Aromen von Birnen & Pfirsich, die ihm eine ansprechende Saftigkeit verleihen.

0,75 l 56,-

W5 Lugana San Benedetto

Weingut Zenato, I-Venetien
2022 DOC

Am Gaumen körperreich & vollmundig, mit Noten getrockneter Äpfeln & Ananas

0,75 l 48,-

W6 Grüner Veltliner Ried Kreutles, Smaragd

Weingut Knoll, Ö-Wachau
2022

Ausdruckstark, intensiver Duft von reifer Steinfrucht, Nektarinen, frischen Kräutern und Melone.

0,75 l 98,-

W7 Sauvignon Blanc Tasnim

Weingut Loacker, I-Südtirol
2022

Im Glas strohgelbe Farbe & ein Bouquet mit Noten von Pfirsich & Aprikose.

0,75 l 54,- €

W8 Weißer Burgunder Gutswein

Weingut Juliušpital, D-Franken
2022

Lebendige Weißburgunder, fruchtige Aromen von Apfel und Ananas mit einer feinen Säurestruktur.

0,75 l 54,-

W9 Chardonnay

Nußdorfer Bischofskreuz
Weingut Pfaffmann, D-Pfalz
2022

Frisch, fruchtig & sehr zugänglich

0,75 l 38,-

W10 O.K. Grauburgunder trocken

Weingut Dohlmühle, D-Rheinhausen
2022

Klassisch & zugänglich

0,75 l 32,-

W11 O.K. Sauvignon Blanc trocken

Weingut Dohlmühle, D-Rheinhausen
2022

Feine Fruchtaromatik in der Nase & am Gaumen – unkompliziertes Trinkvergnügen für nahezu jede Gelegenheit

0,75 l 32,-

ROTWEINE

R1 Primitivo Puglia

Weingut Barbanera, I-Apulien
2021 IGT

Die Rebsorte Primitivo ist sehr beliebt – zeigt sich hier mit intensiven Fruchtnoten nach Kirschen & Brombeeren und einem langen Abgang.

0,75 l 34,-

R2 Herrgott Cuvée

Weingut Am Nil, D-Pfalz
2020

Intensiv in tieferer Farbe & Geschmack. Insbesondere Brombeere & Sauerkirschen aber auch Anklänge von Tabak finden sich am Gaumen und in der Nase wieder.

0,75 l 38,-

R3 Zweigelt „Tradition“

Weingut Markus Huber, Ö-Niederösterreich
2021

Im Glas präsentiert er sich in Rubinrot. Die Nase ist voller Aromen nach reifen Waldbeeren & roten Früchten, sowie einem Hauch von Minz-Aromen.

0,75 l 43,-

R4 Brunello di Montalcino

Weingut Tenuta Corte Pavone, I-Toskana
2018 DOCG

Absolutes Highlight aus der Toskana! Vielschichtiges Bouquet mit Aromen von Hagebutte, frischem Waldboden & getrockneten Kräutern

0,75 l 135,-

R5 Cuvée Adrian Toscana Rosso

Weingut Tenuta Valdifalco, I-Toskana
2019

Typischer Rotwein aus der Toskana mit frischen Fruchtnoten von Himbeeren & Johannisbeeren

0,75 l 38,-

Donisl

MÜNCHEN

FLASCHEN- WEINE

ROSÉ WEINE

Rosé 1 Rosé Kalk & Stein

Weingut Unger, Ö-Neusiedler See
2022

Der Rosé aus Österreich begeistert ab dem ersten Schluck. Ansprechendes Rosa im Glas & intensive Aromen von Erdbeeren, Himbeeren & Cranberries im Bouquet

0,75 l 36,-

Rosé 2 Côtes du Rhône Rosé Loubié

Domaine de Mourchon, F-Rhône
2021

Dieser Rosé aus der Provence gilt als einer der besten Roséweine Frankreichs & überzeugt mit seiner Filigranität und Länge.

0,75 l 38,-

Alle Weine enthalten Sulfite
Jahrgangsänderungen vorbehalten



MARIENPLATZ SAAL

1. Obergeschoss

Ein wahrhaftiger Schatz im Herzen von München.

Sobald du durch die Türen dieses festlichen Saals trittst, wirst du umhüllt von der beeindruckenden Atmosphäre und dem Charme bayerischer Tradition.

Die rustikale Eleganz verleiht ihm einen zeitlosen Reiz. Holzbalken an der Decke und gemütliche Holztische schaffen eine warme und einladende Atmosphäre. Große Fenster lassen Licht hereinströmen und bieten einen atemberaubenden Blick auf den Marienplatz, der das Herz Münchens ist.

Ob du eine festliche Veranstaltung oder ein Geschäftsessen planst oder einfach mit Freunden zusammenkommen möchtest, der Marienplatz Saal bietet den perfekten Rahmen. Die liebevoll gestaltete Einrichtung und ausgewählte Details tragen dazu bei, dass jeder Moment hier zu etwas Besonderem wird.

Raumgröße: 86 m² | 30 - 150 Personen, je nach Teilung / Bestuhlungsart

Saal durch Schiebewand teilbar in:

Marienplatz 1 | 39 m² und Marienplatz 2 | 43 m²



DIONYS STUBN

1. Obergeschoss

Eine behagliche Stube, die mit ihrem ganz eigenen Charme und ihrer Gemütlichkeit begeistert.

Diese intime Stube bietet eine Rückzugsmöglichkeit vom Trubel des Marienplatzes und lädt dazu ein, sich in entspannter Atmosphäre der bayerischen Gastfreundschaft hinzugeben.

Traditionelle Holztische, rustikale Wandverkleidungen und eine dezente Beleuchtung schafft eine heimelige und einladende Umgebung. Liebe zum Detail ist hier spürbar, alles wurde sorgfältig ausgewählt, um eine Wohlfühl-atmosphäre zu schaffen.

Diese Stube ist perfekt für kleine Feiern, intime Treffen oder besondere Anlässe. Ob du dich mit Freunden zu einem geselligen Abend zusammenfinden oder eine romantische Mahlzeit genießen möchtest, die Dionys Stubn bietet den idealen Rahmen für unvergessliche Momente.

Raumgröße: 42 m² | 35 Personen | Abgeschlossener Raum

Standardbestuhlung: Tafeln



Unsere engagierten Veranstaltungsplaner stellen sicher, dass jeder Aspekt Ihrer Veranstaltung perfekt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist.

GALERIE

1. Obergeschoss

Willkommen auf der Galerie im 1. Obergeschoss, deiner erstklassigen Veranstaltungslocation in München!

Eine einzigartige Mischung aus bayerischem Flair, historischem Ambiente und modernem Komfort macht unsere Galerie zum idealen Ort für unvergessliche Events. Mit Blick auf den Münchner Dom findet deine Veranstaltung in einem ganz besonderen Rahmen statt.

Der 1. Stock im Donisl ist flexibel in seinen Räumlichkeiten – neben der Galerie auch der festliche Marienplatz Saal und die intime Dionys Stubn –, die sich für Veranstaltungen aller Art eignen – von Firmenfeiern über Hochzeiten bis hin zu privaten Zusammenkünften. Oder formelle Galen, lockere Cocktailparties oder wichtige Präsentationen – hier ist die perfekte Kulisse zu finden.

Raumgröße: 178 m² | 130 Personen

Standardbestuhlung: Tafeln



HACKER STÜBERL

Erdgeschoss

Willkommen auf der Galerie im 1. Obergeschoss, deiner erstklassigen Veranstaltungslocation in München!

Ein Kleinod für Liebhaber bayerischer Gemütlichkeit & kulinarischer Genüsse. Dies intime Rückzugsgebiet innerhalb des traditionsreichen Donisl strahlt eine einladende Wärme aus, die Gäste augenblicklich in ihren Bann zieht.

Die rustikale Einrichtung verleiht einen unverwechselbaren Charme. Holzvertäfelungen und gemütliche Sitzgelegenheiten schaffen behagliche Atmosphäre, die gleichermaßen für gesellige Treffen unter Freunden oder romantische Abendessen geeignet ist.

Hier fühlt man sich wie in einem authentischen bayerischen Wohnzimmer, in dem Tradition und Gastfreundschaft Hand in Hand gehen.

Die Atmosphäre wird abends durch gedämpftes Licht und eine entspannte Stimmung noch intensiviert. Der Raum lädt dazu ein, gemütlich beisammenzusitzen, Geschichten zu teilen und die Seele baumeln zu lassen.

Raumgröße: 35 m² | 30 Personen

Standardbestuhlung: Tafeln





Alle Preise in Euro – inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer