

11. August 2024

17 bis 20 Uhr

GASTWINZER:  
WEINPAPST  
GUIDO  
GOTTWALD

# HUBERT OBENDORFER

Unter Gourmets ist Hubert Obendorfer ein **absoluter Fixpunkt in der Sterne-Gastronomie**. In seinem **Restaurant Eisvogel** seit über 15 Jahren mit **einem Stern prämiert** und seit 2020 mit sagenhaften **zwei Michelin-Sternen** ausgezeichnet. Das Restaurant hat Hubert Obendorfer vor zwei Jahren **an seinen Sohn Sebastian übergeben**, der es im letzten Jahr seinem Vater gleichtat und **2-Michelin-Sterne** erkochte.

Damit jedoch nicht genug: Mit dem **5 Sterne-Resort Birkenhof** im bayerischen Wald hat der Koch und Hotelier einen **Tempel für Genießer** geschaffen. Um so weit zu kommen, absolvierte der **Top-Gastronom** in seiner Laufbahn zahlreiche Stationen in der **Spitzengastronomie**. Darunter auch das Mandarin Oriental in München.

Jetzt ist er zurück. **HUBERT OBENDORFER GIBT EIN GASTSPIEL DIREKT AM MARIENPLATZ.**

Seien Sie dabei, wenn der **Spitzenkoch seine Interpretation der regionalen Küche** auf Ihren Teller bringt.



01. September 2024

16 bis 19 Uhr

# MICHAEL SEITZ

**EINE DER WICHTIGSTEN PERSONEN VON STARKOCH ALEXANDER HERMANN IST MICHAEL SEITZ.**

Seit 2017 ist er Küchenchef in Hermann's **Fine Dining- Restaurant Imperial** in Nürnberg.

Die beiden sprechen die gleiche kulinarische Sprache: **Fränkisch**. Aber mit dem ganz **besonderen Twist**, der häufig **asiatisch inspiriert** ist. **Sternekoch Alexander Herrmann, gastronomische Leitung Michi Seitz** und das ganze Team kreieren eine Küche, die sich auf das Wesentliche konzentriert und die sich durch klare Geschmacksstrukturen und intensive Aromen auszeichnet.

Die Teller nie überfrachtet, aber immer **experimentierfreudig**.

Bei Michi Seitz wird jeder Tisch zum **Chef's Table** – auch im Donisl am Marienplatz.

GASTWINZER:  
TONI  
HARTL



Foto: @Nils Hasenau

20. Oktober 2024

16 bis 19 Uhr

# ANDREAS MAYER

**UNZÄHLIG PRÄMIERT.**

Ausgezeichnet mit **drei Hauben** und **zwei Michelin-Sternen**.

Er ist einer der **besten Köche Österreichs**. Andreas Mayer wollte schon immer hoch hinaus. Und es ist ihm gelungen. Direkt nach seiner Lehre zog es ihn das Restaurant Im Schiffchen nach Düsseldorf (**3 Michelin-Sterne**) zu Jean-Claude Bourgueil. Die **französische Küche** prägt ihn bis heute. Ab da gab es kein Halten mehr. Andreas Mayer wurde Küchenchef in den Top-Adressen Deutschlands.

Bis er 2004 das **Hotel Schloss Prielau in Zell am See** pachtete.

Nur kurze Zeit später erkochte er im hotel-eigenen **Restaurant Mayer's zwei Michelin-Sterne**. Spannungsvoll erwartete vier Gänge, die mit Sicherheit keine Wünsche offenlassen und für den ein oder anderen Überraschungsmoment sorgen werden.

GASTWINZER:  
WEINBERGHOF  
FRITSCH



10. November 2024

16 bis 19 Uhr

# BURKARD METZ

**Pschorr Bräurosl**

**BRÄUROSL-EDITION**

Täglich rund 20.000 Gerichte bringt **Küchenchef Burkard Metz** mit seinem Team nun bereits das dritte Jahr in Folge auf die Teller der Bräurosl-Gäste.

Viele Gäste kommen allein seinetwegen. Die Philosophie und der **hohe Anspruch** sind bekannt: **Beste Qualität** einkaufen und auf eine **wertvolle und äußerst schonende Zubereitung** setzen. Im Abschmecken ist er **unverkennbar** und seine Soßen **legendär**.

Burkard Metz ist ein **Fine Dining-Koch**, der oft auf der ganzen Welt bei Staatsempfängen und Konferenzen für **kulinarische Erlebnisse** sorgt und dort gerne die süddeutsche Küche einfließen lässt.

Aber es gibt zwei Termine, für die er unabdingbar in München ist:

**DAS OKTOBERFEST UND DONISLS KULINARIUM.**

GASTWINZER:  
WEINGUT  
PFAFFMANN



Foto: @forster\_martin

Jeden Monat  
an einem Sonntag von 16 bis 19 Uhr\*

**KREIEREN WECHSELNDE GASTKÖCHE  
EIN KÖSTLICHES 4-GÄNGE-MENÜ**

in unseren wunderschönen Räumlichkeiten.

**Ab 79,- € p.P.**

Wechselnde Top-Winzer präsentieren Ihre Weine  
**NEU:** Optionale Hacker Pschorr-Bierbegleitung

Höchster Genuss in ungezwungener Atmosphäre  
Limitierte Plätze

**Reservieren Sie unter event@donisl.com**

\* Juni, Juli und August: 17 bis 20 Uhr

# DONISLS KULINARIUM

GEHOBEN, ABER NICHT ABGEHOBEN



**Hacker-Pschorr  
Donisl**

Reale Bierwirtschaft zur alten Hauptwache  
Seit 1715 Wirtshaus in München am Marienplatz

Reichert Wirtshaus GmbH & Co. KG • Weinstr. 1 • 80333 München  
Telefon: 089-242 939-0 • Email: info@donisl.com



Foto: @forster\_martin

14. APRIL 2024

16 bis 19 Uhr

# KARL EDERER

Wer die Vita von Münchens Meisterkoch Karl Ederer und seine Kochkunst kennt, der wird sich spätestens jetzt einen der limitierten und begehrten Plätze sichern.

Wer nicht, dem sei folgendes gesagt: Er darf sich zu der erlesenen **Top-Riege** der **Eckart Witzigmann-Schüler** zählen, kochte in Spitzenlokalen Europas, ehe er dann in München sesshaft wurde.

Im eigenen Restaurant wurde er dann nicht nur zum **Restaurateur des Jahres** ausgezeichnet, sondern erhielt auch einen **Michelin-Stern**.

Er war es, der die feine, regionale Küche nach München gebracht hat.

**ERLEBEN SIE KARL EDERERS HOMMAGE AN DIE BAYERISCHE**

GASTWINZER:  
WEINGUT  
AM NIL



Foto: @forster\_martin

05. Mai 2024

16 bis 19 Uhr

# THOMAS THIELEMANN

**KLAR, UNVERFÄLSCHT, NACHHALTIG, AUTHENTISCH, REGIONAL.** So kocht Thomas Thielemann.

Die Größe seiner Fangemeinde beweist: **Das ist Qualität und Handwerkskunst, die man schmeckt.** Wenn er ruft, dann kommen sie und zwar in Scharen.

Jeder will es schmecken, wenn Thomas Thielemann nicht nur die besten Produkte verwendet, sondern sie mit seinem höchsten, geschmacklichen Anspruch zubereitet.

Er kochte mehr als 20 Jahre lang im **Restaurant Schweinsbräu** auf dem **Gut Herrmannsdorf**, einem der ältesten und bekanntesten Bio-Restaurants Deutschlands.

Jedes Lebensmittel ist ein Hauptdarsteller, das er als ein Gesamtkunstwerk in vier Gängen für Sie präsentiert.

GASTWINZER:  
WEINGUT  
LINDENHOF



16. Juni 2024

17 bis 20 Uhr

# MARTIN REHMANN

GASTWINZER:  
WEINGUT  
LOACKER

**Bayern pur**, das erlebt man in der Wirkungsstätte von Martin Rehmann. Dem Raint'ner Wirt im malerischen Chiemgau.

Sein kulinarischer Werdegang zog ihn durch ganz Deutschland und bescherte ihm mit nur 28 Jahren in seinem Restaurant am Tegernsee einen **Michelin-Stern**.

Der großen Verbundenheit zur bayerischen Kultur und Küche ist zu verdanken, dass der leidenschaftliche Koch mit dem **Raint'ner Wirt** heute ein Kleinod für Liebhaber der **ehrlichen, süddeutschen Küche** geschaffen hat.

Martin Rehmann bildet die **perfekte Überleitung von der Sterne- in die Wirtshausküche**.

Wir freuen uns auf ein Menü ausgezeichnet durch die großartige Wertschätzung

**REGIONALER PRODUKTE IN VIER GÄNGEN.**



07. Juli 2024

17 bis 20 Uhr

# RAFFAELE TROISI

Kaum jemand verkörpert das kulinarische Dreiländereck besser als **Raffaele Troisi**:

**Ein Vollblut-Italiener**, der zu den **50 besten Köchen Österreichs** zählt und der nach seiner Kochlehre maßgebend von unserem Meisterkoch Karl Ederer in München geprägt wurde.

Danach folgten viele weitere Top-Adressen auf Sylt, in Österreich und der Schweiz.

Zuhause ist er heute in Pfaffenhofen an der Ilm und mit seinem **Restaurant Raffa's** weit über Landkreisgrenzen für seine **außergewöhnliche Kochkunst** bekannt.

Bei Raffaele Troisi darf man sich auf eine

**SPANNENDE CROSSOVER-KÜCHE**

aus Süddeutschland, Österreich und Italien freuen.

GASTWINZER:  
WEINGUT  
DR. LOOSEN



## TERMINE

14.04.2024	Karl Ederer
05.05.2024	Thomas Thielemann
16.06.2024	Martin Rehmann
07.07.2024	Raffaele Troisi
11.08.2024	Hubert Obendorfer
01.09.2024	Michael Seitz
20.10.2024	Andreas Mayer
10.11.2024	Bräurosl-Edition: Burkard Metz

Reservieren Sie unter [event@donisl.com](mailto:event@donisl.com)