



Der Andechser am Dom – die
himmlische Wirtschaft für Leib & Seele
– typisch München und direkt im
Herzen der Stadt!

Genuss aus Leidenschaft

Ihr zuverlässiger Veranstaltungs-Partner in
München

Bankettmappe
Weihnachten 2025

Wer wir sind? Wir I(i)eben Veranstaltungen

Wir verbinden Jahrzehnte lange
kulinarische Erfahrung mit
Qualität.

Der Andechser am Dom ist die perfekte Wahl für alle,
die bei Ihrer Veranstaltung Wert auf regionale Küche,
frische, lokal bezogene Zutaten und die Liebe zum
Detail haben.





UNSERE MENÜ ANGEBOTE

FÜR
IHRE VERANSTALTUNG

Chris Familie Krätz



EIN PRICKELNDER START

Aperitif

Crémant Rosé de Loire
0,1L | 7,50 €
Andechser BIO-Glühwein weiss/rot
5,50 €



Klassiker

HUGO
0,2L | 9,50 €
APEROL SPRIZZ
0,2L | 9,50 €
ESPRESSO MARTINI
0,1 L | 12,50 €



CHAMPAGNER

Taittinger BRUT 0,75l | 98,-
Taittinger PRESTIGE ROSÉ 0,75l | 110,-

CHAMPAGNER WEIN

Weisswein **Rotwein**

2024 Grüner Veltliner "Fass 4" l
Bernard Ott | Wagram
0,75l | 55,-

20203 Black Print QBA | Weingut
Markus Schneider | Pfalz | 0,75l | 49,-

2024 Sauvignon Blanc Winkl DOC |
Cantina Terlan | Südtirol 0,75l | 63,-

2022 Spätburgunder Oberbergener
Bassgeige Franz Keller | Baden 0,75l | 55,-

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE!

[Link zu unserer Weinkarte](#)



Herzlich Willkommen im Andechser am Dom

Menüauswahl a la carte
Bis 20 Personen möglich

Aperitiv

Crémant Rosé de Loire 7,50 €
oder
Andechser BIO-Glühwein weiss/rot 5,50 €

Vorspeise

Feinschmecker Vorspeisenbrettl
Pikant angemachtes Rindertatar | cremige Burrata |
Lachstatar mit Avocadocreme | Baguette
p.P. 17,50 €

Wir wünschen Ihnen einen himmlischen Abend!
Ihre Familie Krätz mit dem gesamten Andechser Team



Hauptspeisen

Kaiser Wiener Schnitzel | warmer Kartoffel-Rucolasalat |
Zitrone | Preiselbeeren 29,00 €

½ ausgelöste Bauernente vom Grill
Apfelblaukraut | geriebener Kartoffelknödel 31,00 €

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art | hausgemachte Spätzle
29,00 €

Feine Bandnudeln | Herbsttrüffel (vegan möglich)
31,00 €

Edelhirschgulasch | hausgemachte Butterspätzle | Birne | Preiselbeeren
31,00 €

Seesaibling -kross auf der Haut gebraten-
Rahmspinat | Petersilienkartoffeln 32,00 €

Rinderfiletsteak | Andechser Pommes - skin on
41,50 €

1/4 Ganserl *auf Anfrage!*
Maronenblaukraut | geriebene Kartoffelknödel 36,50 €

Dessert

Andechser Kaiserschmarrn in der Pfanne karamellisiert
Granatapfelkerne | glasierte Walnüsse | Apfelkompott
p.P. 14,50 €



BITTE
FRAGEN
SIE NACH
UNSERER
Menu
KARTE!



Welcome to Andechser am Dom

Menu from a la carte available for
groups of up to 20 guests

Reception

Crémant Rosé de Loire 7,50 €
or
Andechser organic - mulled wine 5,50 €
white / red

Starter

Best of Andechser Starters Beef tartare |
creamy Burrata | Salmon tartare |
Avocado cream | Baguette

We wish you a pleasant evening ! Your family
Krätz with the entire Andechser team



Main course

- Wiener Schnitzel from Veal
potato-rocket salad | lemon | cranberries 29,00 €
- 1/2 Roasted Bavarian Duck
red cabbage | potato dumpling 31,00 €
- Veal strips | creamed mushrooms | homemade spaetzle 29,00 €
- Fine tagliatelle | autumn truffles (vegan upon request)
31,00 €
- Venison goulash | homemade spaetzle | pear | cranberries
- Arctic char - fried on the skin -
creamed spinach | parsley potatoes 32,00 €
- Beef fillet steak | Andechser fries - skin on 41,50 €
- 1/4 Goose upon request !
red cabbage | potato dumplings 36,50 €

Dessert

Andechser Kaiserschmarrn | caramelized Bavarian shredded pancake
pomegranate seeds | glazed walnuts | stewed apples
p.P. 14,50 €





Herzlich Willkommen im Andechser am Dom

Menü ab 20 Personen

Empfang:

Crémant Rosé de Loire
oder
Andechser BIO-Glühwein weiss/rot

Vorspeise

Feinschmecker Vorspeisenbrett
Pikant angemachtes Rindertatar | cremige Burrata |
Lachstatar mit Avocadocreme | Baguette

Wir wünschen Ihnen einen himmlischen Abend!
Ihre Familie Krätz mit dem gesamten Andechser Team

Hauptspeisen

auf Platten mittig auf dem Tisch eingedeckt

Andechser "Weihnachtsgenuss"

Ausgelöste Bayerische Bauernente | Spanferkelhaxerl |
Kaiser Wiener Schnitzel | Kartoffel-Rucola- Salat
| Apfelblaukraut | geriebene Kartoffelknödel |
Andechser Biersauce

Vegetarische Alternative:
Feine Bandnudeln | Herbststrüffel (vegan möglich)

Dessert

Andechser Kaiserschmarrn in derPfanne karamellisiert
Granatapfelkerne | glasierte Walnüsse | Apfelkompott

Menüpreis pro Person 65,00 €
Menüpreis mit Empfang pro Person 70,00 €





Welcome to Andechser am Dom

Menu for groups from 20 guests up

Reception

Crémant Rosé de Loire 7,50 €
or
Andechser organic - mulled
wine 5,50 €
white /red

Starter

Best of Andechser Starters Beef tartare |
creamy Burrata | Salmon tartare |
Avocado cream | Baguette

Main course

Served on platters to share

Andechser "Christmas enjoyment"

Pork knuckle | Wiener Schnitzel | Bavarian Duck |
Potato-rocket salad | Potato dumplings |
Beer sauce | red cabbage

Vegetarian alternative
Fine tagliatelle | autumn truffles (vegan upon request)

Dessert

Andechser Kaiserschmarrn | caramelized Bavarian shredded
pancake pomegranate seeds | glazed walnuts | stewed
apples

Price per person 65,00 €

Price per person incl. reception 70,00 €

We wish you a pleasant evening ! Your family Krätz with the entire
Andechser team



Unsere Räumlichkeiten



Domherren Eck



Benediktiner Eck



Münchner Kindl Eck



Andechser Arkade



Restaurant im Erdgeschoss

www.andechser-am-dom.de

Der Andechser am
Dom
Gaststättenbetriebs
GmbH
Frauenplatz 7
80331 München

Google Maps



FOLLOW US

Informationen

Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag von 10:00 bis
23:30 Uhr

Freitag und Samstag von 10:00 bis 1:00
Uhr

Sonntag von 10:00 bis 23:00 Uhr

Telefonisch erreichen Sie uns von
Montag bis Samstag ab 09:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:

Barzahlung, EC-Karte, American Express,
Mastercard oder Visa

T +49 89 24 29 29 20

F +49 89 29 54 42

info@andechser-am-dom.de
www.andechser-am-dom.de

Geschäftsführung: Julia Krätz
Wirtsfamilie: Familie Krätz