



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 2026

Wer wir sind? Wir l(i)eben Veranstaltungen

Wir verbinden jahrzehntelange
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 legen.





UNSERE MENÜ ANGEBOTE FÜR IHRE VERANSTALTUNG



Ihre 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
0,1l | 12,50 €



CHAMPAGNER

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

WEIN

Weisswein

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

2025 Sauvignon Blanc Winkl DOC |
Cantina Terlan | Südtirol 0,75l | 63,-

Rotwein

2023 Black Print QBA | Weingut
Markus Schneider | Pfalz | 0,75l | 49,-

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



Herzlich Willkommen im Andechser am Dom

Auswahl vor Ort
Bis 20 Personen möglich

Aperitiv

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

Vorspeise

Feinschmecker Vorspeisenbrettl
pikant angemachtes Beefatar | cremige Burrata |
Lachstatar mit Avocado creme | 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
Mandelbrokkoli 29,00 €

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

Junghirschbraten | hausgemachte Spätzle | Speckrosenkohl 31,00 €

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

Zartes Filetsteak vom Angus Rind mit Bellage nach Wahl
41,50 €

Dessert

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





Welcome to Andechser am Dom

Menu available for
groups of up to 20 guests

Aperitif

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 | guacamole | baguette

per person 17,50 €

We wish you a pleasant evening!
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 €
almond broccoli

Fine tagliatelle | autumn truffles (vegan upon request) 31,00 €

Venison loin | homemade spaetzle | brussels sprouts with bacon 31,00 €

Arctic char – fried on the skin –
creamy spinach | parsley potatoes 32,00 €

Beef fillet steak | including one side dish 41,50 €

Dessert

Andechser Kaiserschmarrn | caramelized Bavarian shredded pancake
Pomegranate | 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 Vorspeisenbrettl
pikant angemachtes Beeftatar | cremige Burrata |
Lachstatar mit Avocado-creme | 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 | Herbstrüffel (vegan möglich)

Dessert

Andechser Kaiserschmarrn in der Pfanne 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 of 20 guests or more

Aperitif

Crémant Rosé de Loire
or
Andechser organic - mulled
wine white / red

Starter

Best of Andechser Starters

Beef tartare | creamy Burrata | Salmon tartare |
Guacamole | Baguette

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



Main course

Served on platters to share

Andechser "Christmas joy"

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 | glazed walnuts | stewed apples

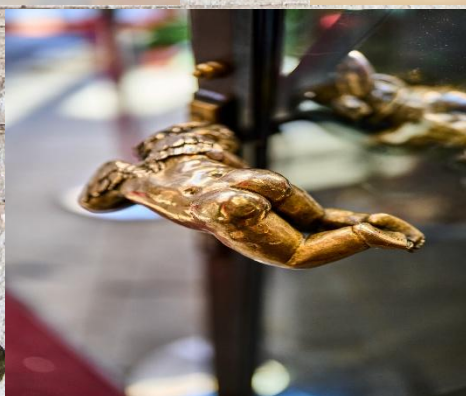
Price per person 65,00 €

Price per person incl. aperitif 70,00 €





Feinste Auswahl an Spirituosen, Weinen und Bieren



www.andechser-am-dom.de

**Der Andechser am
Dom
Gaststättenbetriebs
GmbH
Frauenplatz 7
80331 München**



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

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**