

# DONISL KULINARIUM

GEHOBEN, ABER NICHT ABGEHOBEN

Einmal im Monat wird auf der wunderschönen Galerie des Donisl etwas zelebriert, was ohnehin in den Betrieben von Peter Reichert jeden Tag ganz groß geschrieben wird: **die Liebe zum regionalen Produkt und der wertschätzenden Zubereitung.**

Unter der Leitung von niemand geringeren als **Münchens Spitzenkoch Karl Ederer** gemeinsam mit **Donisl-Küchenchef Wolfgang Böttinger** und **Bräurosl-Küchenchef Burkard Metz** wird ein kulinarisches Erlebnis kreiert. So interpretieren wechselnde Gastköche aus der Top-Gastronomie Ihre Wertschätzung der Süddeutschen Küche in vier Gängen.

**Jeden Monat an einem Sonntag von 16 bis 19 Uhr KREIEREN WECHSELNDE GASTKÖCHE EIN KÖSTLICHES 4-GÄNGE-MENÜ** auf der Donisl-Galerie. **Ab 79,- € p.P.**

- Optionale Weinbegleitung durch Gastwinzer
- **NEU:** Optionale Hacker Pschorr-Bierbegleitung
- Höchster Genuss in ungezwungener Atmosphäre
- Limitierte Plätze

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



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](mailto:info@donisl.com)

# MARTIN REHMANN

**Bayern pur**, das erlebt man in der Wirkungsstätte von Martin Rehmann. Dem Rait'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 **Rait'ner Wirt** heute ein Kleinod für Liebhaber der **ehrliehen, 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.**

**AM SONNTAG, DEN 16. JUNI 2024  
UM 17:00 UHR.**

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

GASTWINZER:  
WEINGUT  
LOACKER  
AUS SÜDTIROL

## MENÜ:

### Lauwarmer Saibling

Gurke | Sauerrahm | Dill | Meerrettich

\*\*\*

### Pochiertes Bio-Ei

Spinat | Trüffel |  
Nußbutter-Hollandaise

\*\*\*

### Sauerbraten vom Waginger Reh

Topfen Tortellini | Pfifferlinge

\*\*\*

### Dunkle Schokolade

Kirsche



MARTIN REHMANN

**79,- € p.P.**