

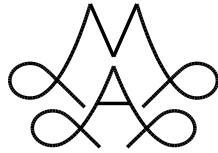
August und Maria
RESTAURANT

Für Leib und Seele

Bereits in der 7. Generation wird das Ensemble des Brauereigasthof Hotel Aying von unserer Familie geführt, dessen Herzstück unser Restaurant ist. Benannt ist es nach August und Maria Zehentmair, Vorfahren der 4. Generation: Sie legten 1923 mit dem Bau des Gasthofs an der heutigen Stelle einen im wahrsten Sinn des Wortes entscheidenden Grundstein.

Genießen Sie unsere Gastfreundschaft und freuen sich auf Gerichte, die mit viel Sorgfalt, höchster Professionalität und Liebe zum Produkt für Sie zubereitet werden.

EINE SCHÖNE ZEIT WÜNSCHT IHNEN
IHRE FAMILIE INSELKAMMER & ALLE MITARBEITER



Mario Huggler's Menüempfehlung

Vorspeise

TOMATEN "ALTER SORTE" AUS EIGENEM ANBAU

Salat von bunten Tomaten / Yuzu-Rote-Zwiebel-Vinaigrette / Parmesanmousse

Hauptgang

REH AUS HEIMISCHER JAGD

geschmorte Schulter / Sauerbratenjus / glasierter Kohlrabi / Selleriepüree /
sautierte Waldpilze

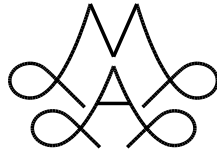
Dessert

TEGERNSEER TOPFEN

Knödel / Briochebrösel / Marillen Röster / salziges Karamelleis

3 Gang Menü 39,00 €
mit Ayinger Bierbegleitung 49,00 €

4 Gang Menü 49,00 €
mit Ayinger Bierbegleitung 62,00 €



Aperitif

„THERESIA“

Aperol / Pils / Ginger Ale

6,50 €

Theresia Inselkammer geb. Mair wurde 1876 in Siegertsbrunn geboren. 1900 heiratete sie Franz Inselkammer und wurde Bäuerin und Wirtin des Inselkammerhofs in Siegertsbrunn. Aus dieser Ehe stammen drei Söhne. Nach dem frühen Tod ihres Mannes heiratete sie dessen Bruder Valentin Inselkammer. Ihr ältester Sohn Franz übernahm nach der Heirat mit Kreszenz Zehentmair gemeinsam mit seiner Frau die Leitung des Ayinger Anwesens mit Brauerei und Gaststätte. Theresia war die Oma der drei Buben von Kreszenz und Franz und oft Gast im Herrenhaus.

„JOHANN“

Secco mit Preiselbeersirup

6,00 €

Johann Liebhard wurde als ältester Sohn von Ursula und Peter Liebhard 1845 in Aying geboren. 1878 gründete er die Brauerei Aying und legte damit den Grundstein für die familiengeführte Spezialitäten-Brauerei. 1878 heiratete er Maria Kressierer aus Markt Schwaben, mit der er sechs Kinder hatte. Johann war ein leidenschaftlicher Bräu, Land- und Gastwirt, der auch eine eigene Metzgerei betrieb. Für Aying und das Ayinger Anwesen wurde er zu einer der prägenden Persönlichkeiten. 1910 starb Johann im Alter von 65 Jahren.

GLAS CHAMPAGNER

Andre Roger, 0,1 l

11,00 €



Kalte Vorspeisen

SOMMERSALAT

weißes Balsamico-Dressing / mariniertes Sommergemüse / Kräuter /
Sonnenblumenkerne

11,50 €

SAIBLING VON DER FISCHZUCHT BIRNBAUM

lauwarm geräuchertes Filet / Tatar / Passionsfruchtvinaigrette /
Champignon-Spinat-Püree

13,50 €

LAMM VOM GUTSHOF POLTING

gebackenes Bries / confierte Zunge / Salat von Pfirsich und Lauch /
Walnussmarinade

15,50 €

TOMATEN "ALTER SORTE" AUS EIGENEM ANBAU

Salat von bunten Tomaten / Yuzu-Rote-Zwiebel-Vinaigrette /
Burrata / Basilikum-Pesto

16,50 €

Suppen

GAZPACHO "ANDALUZ"

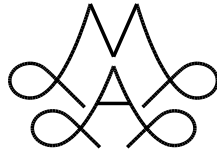
pikante andalusische Gemüsekaltschale / eigene Einlage /
gebratene Garnele

9,50 €

HECHT VON DER FISCHZUCHT BIRNBAUM

Essenz / Orangen-Fenchel-Ravioli / Hechtnocken / Safran

8,50 €



Zwischengericht

REHERL

sautiert in Kräuterrahm / Tagliolini / Speckchip
klein 15,50 € / groß 18,50 €

ZIEGENKÄSE & APRIKOSE

hausgemachte Ravioli / leichter Ziegenkäseschaum /
Schnittlauchöl / Belper Knolle
klein 14,50 €
groß 17,50 €

Fangfrisches

LECHTALER SEEFORELLE

confiertes Filet / montierter Tafelspitzsud / Kren / Wurzelgemüse /
Blumenkohlpüree
24,00 €

CHIEMSEE RENKE

gebratene Filets / Limonen Beurre Blanc /
gefüllte Zucchini-Blüte mit St. Maure / cremiges Gurken-Dill-Risotto
23,00 €



Hauptgang

REH AUS HEIMISCHER JAGD

rosa gebratene Keule / Portwein – Ingwerjus /
Kaiserschoten–Kohlrabigemüse / Maispüree
26,00 €

POLTINGER LAMM

rosa gebratene Hüfte / Tomaten-Curryjus / bunter Mangold /
leichtes Kartoffel-Knoblauchpüree
26,00 €

KANINCHEN AUS DER REGION

gefüllter Rücken / Bauchspeck / Naturjus / Peperonata /
cremige Bramata-Polenta / Taggiasca-Oliven
22,00 €

BLACK ANGUS AUS DEM SCHWARZWALD

gegrilltes Entrecôte ca. 300g / Sauce Choron / Allerlei Bohnen /
hausgemachte Kartoffelecken
33,00 €

WIENER SCHNITZEL

– vom Kalbsrücken –
in Fassbutter gebraten / handgerührte Preiselbeeren /
Röstkartoffeln mit roten Zwiebeln und Lauch / gemischter Blattsalat
26,00 €



Dessert

CREME BRÛLÉE

weiße Schokolade / Erdbeersorbet

8,50 €

PFIRSICH

-Variation-

Mousse / eingelegte Scheiben / hausgemachtes Sorbet / Verven

9,50 €

TEGERNSEER TOPFEN

Knödel / Aprikosen-Röster / salziges Karamelleis

10,50 €

BIO EISMANUFAKTUR BARTU AUS SCHWABING

diverse Eissorten - fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

pro Kugel 2,50 €

Kugel Vanilleeis 3,50 €

KÄSE AUS DER REGION

ausgesuchte reife Käsesorten / Feigen Senf von Münchner Kindl /

pochierte Gewürzbirne & Walnüsse

3 Sorten 10,50 €

6 Sorten 15,50 €