

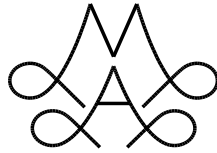
August und Maria
RESTAURANT

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

MILCHKALB

Carpaccio & gebackener Kalbskopf / Trüffelcreme /
Staudensellerie / Kräutersalat

Fischgang

WEISSER HEILBUTT

gebratenes Filet / Bouchot-Muschelsud mit Safran /
Wurzelgemüse / Fenchelpüree

Hauptspeise

HIRSCH

Medaillon vom Rücken / Jus von Feigen und Portwein /
Maronen, Rosenkohl & auf Salz geschmorter Knollensellerie

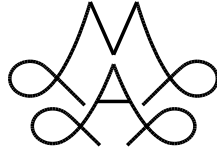
Dessert

QUITTEN AUS DER REGION

Riegel mit Knusperboden /
Gelee & Schaumeis vom Ayinger Celebrator

3 Gang Menü (ohne Fischgang) 44,00 €
mit Ayinger Bierbegleitung 54,00 €

4 Gang Menü 54,00 €
mit Ayinger Bierbegleitung 67,00 €



Aperitif

„THERESIA“

Aperol / Pils / Ginger Ale

7,00 €

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

7,50 €

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

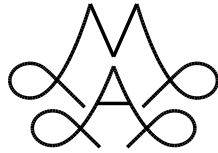
Andre Roger,

0,1l 11,00 €

"AYINGER SPRIZZ"

naturtrüber Apfelsaft / Rote Beete / Secco / Limette

7,50 €



Kalte Vorspeisen

FELDSALAT

mit French-Dressing mariniert / gehobelter Apfel & Champignon /
Petersilienwurzelchips

15,50 €

GERÄUCHERTE LECHTALER FORELLE

lauwarmes Filet / Topinambur /
Salat von Staudensellerie, Apfel & Sbrinz / Apfel-Vinaigrette

14,50 €

ENTE VOM GUTSHOF POLTING

rosa Scheiben von der Brust / Sprossensalat /
Bier-Sesamvinaigrette / Koriander / Wasabicreme

15,00 €

Suppen

MARONEN & PASTINAKE

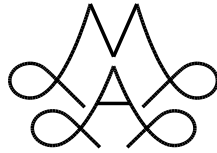
Samtsuppe / eigene Einlage / Bitok vom Hirsch / Ras el Hanout

9,50 €

RINDERKRAFTBRÜHE

Gemüseperlen / Teig-Tascherl von der geschmorten Rinderbrust

9,50 €



Zwischengericht

KARPFEN VON DER FISCHZUCHT BIRNBAUM
im Celebrator-Tempura gebacken / Bier-Aioli /
Salat von bunten Kartoffeln
16,50 €

TAGLIOLINI
Parmesanschaum / frischer Herbsttrüffel
klein 18,00 € / groß 22,00 €

Fangfrisches

ZANDER AUS DER MÜRITZ
kross gebratenes Filet / Schaum von der geschmorten Weißen Zwiebel /
glasierter Kohlrabi / cremige Bramata-Polenta mit Roter Bete
28,00 €

DORADE ROYAL
auf der Haut gebraten / Bouchot-Muschelsud mit Safran /
Wurzelgemüse / Fenchelpüree / Kartoffel-Gnocchi
27,00 €



Hauptgang

MILCHKALB

sanft geschmorte Backe / Jus vom eingelegten Perigord Trüffel /
glasierte Petersilienwurzel / Totentrompeten / cremige Brunnenkresse-Polenta
29,00 €

BIO DUROC SCHWEIN

gegrilltes Kotelett – ca. 280g / Jus von Piment d'Espelette /
Variation vom Zuckermais / geschmorte Kopfsalatherzen 26,00 €

HIRSCH

Medaillons vom Rücken / Jus von Feigen und Portwein /
Maronen, Rosenkohl & auf Salz geschmorter Knollensellerie
28,00 €

WILDFASAN AUS DEM BURGENLAND

Crépinette im Spitzkohlmantel / Wacholderrahm /
Champagner-Sauerkraut / Kartoffelmousseline / glasierte Trauben
28,00 €

DRY AGED ENTRECÔTE "DOUBLE" AUS DEM SCHWARZWALD -für Zwei Personen-

gegrillt / Trüffel-Béarnaise / geschmorter Chicorée /
getrüffelte Schwarzwurzeln a la Creme / Selleriepüree
68,00 €



Dessert

MICHEL CLUIZEL SCHOKOLADE

Variation / Lebkuchengewürz / Kandiertes & Sorbet von Sauerkirschen
12,00 €

AYINGER CELEBRATOR & NOUGAT

Parfait / Macaron / Vanillecreme
9,50 €

HEIMISCHE BIRNE

karamellierte Birnentart /
Sabayone vom Ayinger Birnen-Schnaps / Sauerrahmeis
10,00 €

BIO EISMANUFAKTUR BARTU AUS SCHWABING

diverse Eissorten - fragen Sie unsere Servicemitarbeiter
pro Kugel 2,50 € / Kugel Vanilleeis 3,50 €

Käse

VACHERIN MONT D'OR

geschmolzen / Zwiebelsalat / Senf / Bio Kartoffel 12,00 €

AUSWAHL AN AUSGESUCHTEM KÄSE VON NAH & FERN (VOM WAGEN)

Früchte-Chutneys / Früchtebrot / Portweinfeige
10,50 € klein / 15,50 € groß