

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



Ayinger Fischwoche Menü

Vorspeise

SCHOTTISCHER WILDLACHS

Ballontine / Chips & mariniertes vom Fenchel / Sauce Maltaise

Zwischengericht

SHELLFISCH - FISH & CHIPS

Sauce Tatar mit Roten Zwiebeln / Erbsenpüree / Belgische Pommes

Hauptspeise

WEISSER HEILBUTT

gebratenes Filet / Orangen- Krustentierschaum / Kaiserschoten-
Shiitakegemüse / Püree von geschmorten Ur- Karotten

oder

POLTINGER LAMM

rosa gebratene Hüfte / Jus von Salzzitronen / gegrillte Mini-Aubergine
cremige Bramata-Polenta / rote Paprika

Dessert

ROTE GRÜTZE „2018“

Waldbeerenmousse / Vanilleparfait / Kokosschaum

4 Gänge 58,00 €

3 Gänge (ohne Fisch & Chips) 48,00 €

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

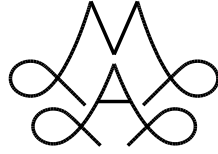
Andre Roger

0,1l 12,00 €

"AYINGER SPRIZZ"

naturtrüber Apfelsaft / Rote Beete / Secco / Limette

8,50 €



Kalte Vorspeisen

OSTE - ZANDER

Tatar/ Gurkenfond/ Meerrettich / Staudensellerie, Apfel & Radieschen

18,00 €

mit 10g Osietra Kaviar 59,00 €

SCHOTTISCHER WILDLACHS

Ballontine / Chips & mariniertes vom Fenchel / Sauce Maltaise

19,00 €

CASTEL FRANCO & RADICCHIO

mariniert mit Parmesan-Dressing / Orange / Passe-Pierre / Haselnuss

16,00 €

SYLTER ROYAL

auf Eis serviert / Schalotten-Vinaigrette / Chesterbrot

pro Auster 4,50 €

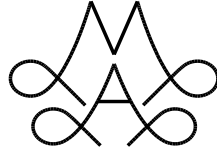
KAVIAR - DAS BESONDERE ETWAS

50g Dose Osietra-Kaviar 198,00 €

dazu servieren wir

Blinis / Crème Fraîche / gehacktes Ei / Schnittlauch

Suppen



MIESMUSCHEL

Schaumsuppe / eigene Einlage / Safran
11,00 €

BORSCHTSCH

Räucheraal / Spitzkohl / Sauerrahm
12,00 €

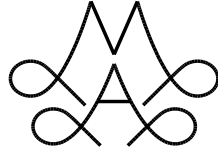
Zwischengericht

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL

Curry- Kokos- Nage / Brokkoli / geröstete Mandeln
26,00 €

WESER KRABBen

Stundenei / junger Spinat / Schaum vom Hermannsdorfer Knochenschinken
23,00 €



Fisch

SKREI - WINTERKABELJAU

pochiert / leichte Pommery-Senfsauce
geschmorte Gartengurken / kleine „Ditta“ Kartoffeln
29,00 €

NAGELROCHEN

gebraten nach „Grenobler Art“ / Blattspinat / Kartoffelmousselin
34,00 €

SHELLFISCH - FISH & CHIPS

Sauce Tatar mit Roten Zwiebeln / Erbsenpüree / Belgische Pommes
27,00 €

WIESSER HEILBUTT

Gebratenes Filet / Orangen- Krustentierschaum / Kaiserschoten-
Shiitakegemüse/ Püree von geschmorten Ur- Karotten
32,00 €

STEINBUTT - WILDFANG

gebratene Tranche / geschmolzener Kalbskopf
Artischocken / cremiges Risotto vom Perigord Trüffel
49,00 €

NORDSEE-SEEZUNGE „FINKENWERDER ART“

-für 2 Personen-
im Ganzen gebraten / Speck-Zwiebelschmelze
Rahmgurkensalat mit Dill / Rote Bete Püree
42,00 € pro Person



Fleisch

POLTINGER LAMM

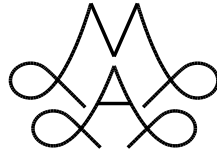
rosa gebratene Hüfte / Jus von Salzzitronen / gegrillte Mini-Aubergine
cremige Bramata-Polenta / rote Paprika

32,00 €

MILCHKALB AUS NIEDERBAYERN

rosa gebratener Rücken / Jus vom eingelegten Perigord Trüffel /
geschmorter roter Chicorée / Selleriepüree

34,00 €



Dessert

ROTE GRÜTZE „2018“

Waldbeerenmousse / Vanilleparfait / Kokosschaum

14,50 €

AYINGER CELEBRATOR

geliertes Apfelsüppchen / Schoko-Crêpes / Bierschaumeis

14,00 €

FLUG ANANAS

karamellierte Scheibe / Sesamcreme / Salziges Karamelleis

12,50 €

BIO EISMANUFAKTUR BARTU AUS SCHWABING

diverse Eissorten - fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

pro Kugel 3,00 € / Kugel Vanilleeis 4,50 €

Käse

AUSGESUCHTE REGIONALE KÄSE VOM WAGEN

Früchte-Chutneys / Früchtebrot / eingelegte Gewürzbirne

11,50 € klein / 16,50 € groß