

**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 Empfehlung Menü

## *Vorspeise*

### SCHOTTISCHER WILDLACHS

Aus der Gewürzbeize / Avocado Creme/ Staudensellerie- Rhabarber-Vinaigrette/  
Buttermilch

## *Zwischengericht*

### POLTINGER LAMM

lauwarme Terrine/ Kräutersud/Bohnensalat

## *Hauptspeise*

### EISMEERSAIBLING

Gebratenes Filet/ Schaum von Zitronenverbene/Blumenkohlpüree/ Mangold

## *Dessert*

### ZITRONEN & BASILIKUM

Tarte/Basilikum-Joghurteis/Passionsfruchtgel/Baiser

4 Gänge 56,00 €

3 Gänge (ohne Zwischengang) 46,00 €



## Spargelkarte

### *Suppe*

#### WEISSER SPARGEL

Schaumsuppe / gezupftes vom Bauerngockel / Schnittlauch  
10,00 €

### *Zwischengericht*

#### GRÜN & WEISS

gebratene Spargelstangen / Sauce Gribiche / Stundenei / leichte Bier-Aioli  
17,50 €

### *Hauptgang*

#### STEINKÖHLER

auf der Haut gebraten / Parmesanschaum / cremiges Spargelrisotto / junger  
Spinat / Pinienkerne  
27,00 €

#### KLASSISCHES SPARGELESSEN

weißer Stangenspargel aus dem Butterfond / Biokartoffeln aus dem Burgenland  
24,00 €

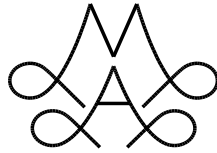
*dazu Servieren wir nach Ihrer Wahl*

Sauce Hollandaise / Eier-Kräuter-Vinaigrette / warme Fassbutter

kleines Wiener Schnitzel vom Milchkalb  
+ 15,00 €

gegrilltes Tournedo (ca. 140g) von der Allgäuer Färse  
+ 21,00 €

Luftgetrockneter San Daniele Schinken  
+ 16,50 €



## Kalte Vorspeisen

### FRÜHLINGSSALAT

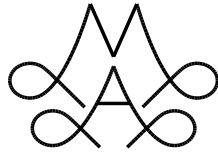
Apfel-Balsamico Dressing / Bärlauch-Pesto / Frühlingsgemüse / Alter Bergkas  
14,50 €

### BAYRISCHES MILCHKALB & SPANFERKEL

Sülze von Zunge und Schulter / Morchel Vinaigrette / Erbsensalat  
16,50€

### SCHOTTISCHER WILLDLACHS

aus der Gewürzbeize/ Avocado Creme/ Staudensellerie- Rhabarber-Vinaigrett/  
Buttermilch  
17,00 €



## Suppen

### BÄRLAUCH

Schaumsuppe / Tomaten – Ricotta / Biertrieberbrot  
10,00 €

### RINDERCONSOMMÉ

Asiatische Aromen / knackiges Gemüse / Scheiben vom Ox  
11,00 €

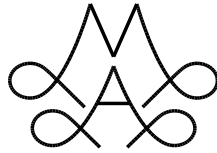
## Zwischengericht

### HEIMISCHES KANINCHEN

hausgemachte Ravioli von der geschmorten Schulter /  
Safran-Mandelschaum / junger Spinat  
klein 17,00 € / groß 21,00 €

### MORCHELN

Tagliolini / sautierte Morcheln / Kräuterrahm  
24,00€



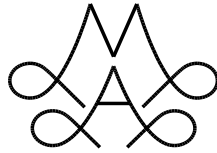
## Fisch

### LECHTALER SAIBLING

confiertes Filet / Apfel-Radieschen-Vinaigrette / Blumenkohlpüree  
26,00 €

### LOUP DE MER

auf der Haut gebraten / gelber Paprikaschaum /  
mediterranes Gemüse Pot au feu / Kartoffel-Gnocchi  
30,00 €



## Fleisch

### KALBSLEBER

gebratene Tranche / Kaffeejus / glasierter Romanesco / Mais-Blini  
27,00 €

### BAYRISCHER WEIDEOCHSE

Sanft geschmorte Schulter/ Brombeerjus/ Kartoffelkrapfen/ Bundkarotten  
26,00 €

### ENTE VOM GUTSHOF POLTING

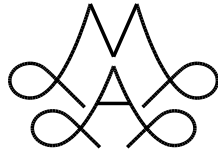
Rosa gebratene Brust/Mandeira/Selleriepüree/ Kohlrabigemüse  
29,00 €

### MILCHKALB

Gebratenes Filet/Kräutermantel/Gremolatajus/Püree vom schwarzen  
Knoblauch/grüner Spargel  
32,00 €

### DUROCSCHWEIN VOM KRATZERHOF

Hochrippe für 2 Personen / Weißbier-Bernaise /  
Leipziger Allerlei / Maceirekartoffeln  
pro Person 28,00€



## Dessert

### RHABARBER

Mousse & Kompott / Knusperstange / Fichtenwipfel-Prosecco Sorbet  
14,50 €

### BABY BANANEN

Karamellisiert / Schokotarte / Kokoseis  
14,00 €

### WEIßBIER

Tiramisu / Mascarpone / Ragout & Sorbet von der Erdbeere  
13,50€

### 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

Trauben-Chutney / Früchtebrot / Feigensenf  
11,50 € klein / 16,50 € groß