

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

ARKTISCHER SAIBLING

Tatar / Rote Bete Mousse / Sauerrahm /
frischer Kren / eigener Kaviar

Hauptgang

SCHWARZFEDERHUHN

gebratene Brust / Jus von eingelegtem Perigord Trüffel /
Schwarzwurzeln a la creme / Kartoffel-Gnocchi

Dessert

TEGERNSEER TOPFEN

Knödel / Zwetschgen-Röster / Vanillesabayone

3 Gang Menü 44,00 €

mit Ayinger Bierbegleitung 54,00 €

4 Gang Menü (mit Überraschungs-Zwischengang) 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, 0,1 l

11,00 €



Kalte Vorspeisen

HERBSTLICHER BLATTSALAT

Holunderbeeren-Dressing / gegrillte Birne / Haselnüsse
11,50 €

FORELLE VON DER FISCHZUCHT BIRNBAUM

geräuchertes Filet / lauwarm / Salat von Bohnen und Apfel /
Biertreibernbrot / Taggiasca-Oliven
14,50 €

MILCHKALB

Tatar / Hokkaido-Kürbis / Kalbskopf-Vinaigrette / Salzzitrone
14,50 €

CHICORÉE UND TRÜFFEL

geschmorter Chicorée / Trüffelcreme / Quittenkompott /
Walnuss-Pesto / Bergkäse
16,50 €

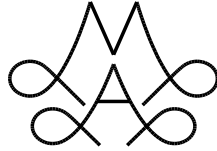
Suppen

WALDPILZE

Essenz / Ravioli / Herbsttrüffel
8,50 €

MUSKATKÜRBIS

Schaumsuppe / geräucherte Entenbrust / Kernöl
9,50 €



Zwischengericht

STECKRÜBE & MANDEL
hausgemachte Ravioli / Nusschaum /
sautierte Steinpilze / Parmesan
klein 15,50 €
groß 18,50 €

Fangfrisches

LACHSFORELLE VON DER FISCHZUCHT BIRNBAUM
confiertes Filet / Beurre Blanc / Karotten-Ingwerpüree /
sautierter Spitzkohl
25,00 €

SEETEUFEL
gebratenes Kotelett / Kürbisschaum / Petersilienwurzelpüree /
geschmorter Orangenfenchel
27,00 €



Hauptgang

TAUBE VON MIÉRAL

Brust an der Karkasse gebraten / knusprige Keule / Holunderbeerjus /
Champagner-Sauerkraut / Maceire Kartoffeln
27,00 €

MILCHKALB

rosa Filet & geschmorte Backe / Jus vom eingelegten Perigord Trüffel /
Brokkoli / Selleriepüree
29,00 €

POLTINGER LAMM

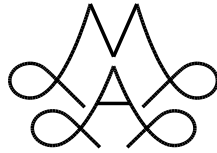
geschmorte Schulter & gebackene Zunge /
Glasiertes und Jus von der Roten Bete / cremige Bramata Polenta / Thymian
27,00 €

WIENER SCHNITZEL

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

LANDSCHWEIN AUS NIEDERBAYERN

geschmorter Bauch / Kümmelkruste / Dunkelbierjus /
Lauchpüree / buntes Rübengemüse
25,00 €



Dessert

MICHEL CLUIZEL SCHOKOLADE

Cremiges Parfait / Birnenragout / Walnusseis

8,50 €

KOKOS UND ZITRUSFRÜCHTE

Panna Cotta / marinierte Zitrusfrüchte / Holunderbeerensorbet

9,50 €

BIO EISMANUFAKTUR BARTU AUS SCHWABING

diverse Eissorten - fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

pro Kugel 2,50 €

Kugel Vanilleeis 3,50 €

CELEBRATOR "DOPPELBOCK"

Cremeeis / heißer Schokotrüffel / Sesamkrokant

9,50 €

KÄSE AUS DER REGION

ausgesuchte reife Käsesorten / Feigen Senf von Münchner Kindl /

Portwein-Feige & Walnüsse

3 Sorten 10,50 €

6 Sorten 15,50 €