



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★^S

SPEISENKARTE



Herzlich Willkommen liebe Gäste,

Spargel, Erdbeeren und feine Frühlingskräuter sind in unserer Gasthofküche im Mai gar nicht mehr wegzudenken. Frisch aus unserem Garten, oder von unseren Lieferanten aus der unmittelbaren Nähe, verwöhnen wir Sie mit den Lieblingen der Saison. Tagesaktuelle Besonderheiten erfragen Sie wie immer von unseren Kolleginnen und Kollegen im Service.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine genussvolle Zeit bei uns in Aying.

Geöffnet hat unser Brauereigasthof,
Montag bis Sonntag von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 22 Uhr.

IHRE FAMILIE INSELKAMMER MIT ALLEN MITARBEITERN

Unsere Ayinger Aperitifs

Ein Schnitt Ayinger Hell - 3,50 €

Ayinger Frühlingsbier 0,5l - 4,50 €

Ayinger Maibock 0,5l - 4,70 €

Theresia / Aperol / Jahrhundertbier / Ginger Ale 0,1l - 8,00 €

Deichselschieber / Sekt / Weißbier / Zitrone 0,1l - 7,00 €

Echter Secco *Pink* von Juliusspital / Franken 0,1l - 8,50 €

Echter Secco von Juliusspital / Franken 0,1l - 8,00 €

Winzersekt / Blanc de Noir / Karl H. Johner / Baden 0,1l - 8,00 €

Champagner André Roger *Rosé* / Grand Cru / brut 0,1l - 18 €

Traubensecco (ohne Alkohol) / Sekthaus Raumland / Rheinhessen 0,1l - 7,50 €

FEINE KÜCHE



VORSPEISEN

FENCHEL & WILDKRÄUTER

Frühlingsalat mit Buttermilch Dressing,
Orange, Frühlingslauch und Brokkoli
14 €

MATJES

mit roten Rüben, Apfel Tapioka,
gepickeltem Kohlrabi und Röstzwiebeln
17 €

SPANFERKEL

Sülze mit Kalbszunge, Pinienkern-Schnittlauch
Vinaigrette und Spargelsalat
15 €

WEISSER SPARGEL

Schaumsuppe
mit „Strammer Max“ vom Saibling
12 €

ZWISCHENGERICHTE

GARNELEN

im Safran-Bier Teig gebacken,
mit Artischocken-Erdbeersalat und lauwarmer
Basilikum Vinaigrette
als Zwischengang 21 € / als Hauptgang 29 €

ENTE

gebratene Leber mit Amaretto Schaum,
Aprikosen-Chutney und Mandel
als Zwischengang 26 € / als Hauptgang 36€

HAUPTGÄNGE

KALB

sanft geschmorte Backe mit Morchel Rahm,
Radicchio Trevisano und Karotten Creme
32 €

MAIBOCK

rosa Rücken mit Haselnuss Jus,
jungen Rübchen und Topfen-Servietten Knödel
38 €

WACHTEL

in Nussbutter gebraten mit Mais Sauce,
eingelegtem Baby Mais und Blinis
29 €

SEEFORLELLE

auf der Haut gebraten
mit Zitronen Verbene Schaum, Gartengurke,
Rhabarber und Mairübchen
34 €

Mai Menü

Schön das sie unsere Gäste sind!
Genießen Sie unser liebevoll zusammengestelltes
Menü von Küchenchef Tobias Franz.
Neben unserem Menü gilt unsere Empfehlung dem
frisch eingetroffenem Spargel und seinen Begleitern.
Fragen Sie unsere Servicekollegen.

MATJES

mit roten Rüben, Apfel Tapioka, gepickeltem
Kohlrabi und Röstzwiebeln

GRÜNER SPARGEL

gegrillt mit Holunder Vinaigrette, Pistazien und
gerösteten Sesam

ENTE

gebratene Leber mit Amaretto Schaum,
Aprikosen-Chutney und Mandel

KALB

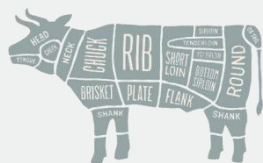
sanft geschmorte Backe mit Morchel Rahm,
Radicchio Trevisano und Karotten Creme

AYINGER BIENENSTICH

Honig Parfait mit luftiger Waffel, Vanille-
Himbeer Sabayon und Mandel Krokant

5 Gang 79 €

4 Gang (ohne Ente) 69 €



RIND VOM ROST

JEDEN TAG NEU ENTDECKT
für 2 Personen vom Holzkohlegrill,
mit Pfeffer Cognac Sauce
Frühlings Gemüse
und Kartoffel-Krapfen
pro Person nach Tagespreis
fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter
(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

UNSERE KLASSIKER

FESTTAGSSUPPE

Rinderbrühe mit Markklößchen,
Pfannkuchen und Leberspätzle
9 €

OCHSE

handgeschabtes Tatar mit Speck Marmelade,
gepickeltem Rettich und knusprigem Sauerteig
19 €

TELLERFLEISCH

von der gepökelten Rinderbrust mit frisch
geschabtem Meerrettich, Meerrettichsauce,
Rahmspinat & Kartoffel-Schnittlauchpüree
29 €

BIO-SCHWEIN

sanft geschmortes Wammerl mit Dunkelbierjus,
geröstetem Spitzkohl und
kleinen Semmelknödeln
29 €

WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken in Fassbutter ausgebacken
mit handgerührten Preiselbeeren
kleine Portion 21 €/ als Hauptgang 29 €
Dazu servieren wir nach Ihrer Wahl...
Kartoffel-Gurkensalat 4 €
rösche Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln 6 €
kleiner Gartensalat 5 €

AUS DER AYINGER PATISSERIE

GRÜNER APFEL

Mousse und Kompott mit Brownie Streusel und
Apfel-Meerrettich Sorbet
16 €

FRÜHLINGS CREME BRULEE

von weißem Spargel mit Erdbeer Salat und
Rhabarber-Basilikum Sorbet
14 €

AYINGER APFELPFANNKUCHEN – für 2 Personen

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)
karamellierte Äpfel, Calvados-Sabayon,
Buttermilcheis
19 €

AYINGER BIENENSTICH

Honig Parfait mit luftiger Waffel,
Vanille-Himbeer Sabayon und Mandel Krokant
14€

HAUSGEMACHTES EIS

verschiedene Cremeeis und Sorbets, Nocke / 4 €

KÄSEAUSWAHL

Auswahl an ausgesuchten Rohmilchkäsen
vom Tölzer Kasladen
kleine Auswahl 19 € / große Vielfalt 26 €