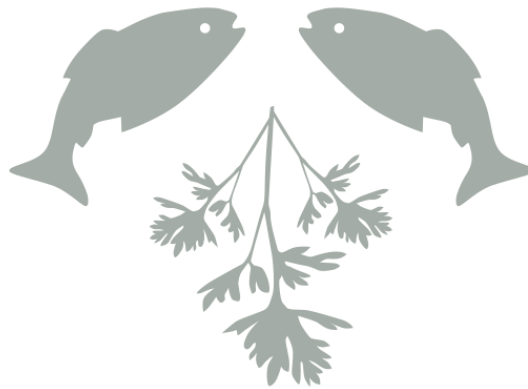




BRAUEREIGASTHOF  
HOTEL AYING

★★★★S

## AYINGER FISCHWOCHE



### Herzlich Willkommen zur Ayinger Fischwoche

Unser Klassiker geht in diesem Jahr bereits in die 38. Runde! Als wir vor über dreißig Jahren angefangen haben, im tiefsten Süden eine ganze Woche den Fischen zu widmen, war das für die damalige Zeit ein ziemlich gewagtes Unterfangen. Aber der Zuspruch unserer Gäste war von Anfang an grandios, und so wurde die Ayinger Fischwoche zu einer festen Institution. Wir freuen uns sehr, Ihnen auch in diesem Jahr das Beste aus den Gewässern der heimischen Region, der See und dem Atlantik präsentieren zu dürfen – wie immer zubereitet mit höchster Kochkunst, Sorgfalt und Liebe zum Produkt. Guten Appetit!

### IHRE FAMILIE INSELKAMMER MIT ALLEN MITARBEITERN



Geöffnet hat unser Brauereigasthof

Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 22 Uhr

An Sonn- und Feiertagen hat unser Restaurant durchgehend geöffnet;  
von 15 bis 18 Uhr bieten wir eine kleine Nachmittagskarte mit warmen Speisen an.



### UNSERE AYINGER APERITIFS

Schnitt Ayinger Frühlingsbier 3,70 €

Gustl | Gin / Rosmarin / Wildberry Tonic / Jahrhundertbier 0,1l - 11,50 €

2019 Riesling Sekt | Brut, Weingut Bürklin-Wolf - Pfalz 0,1l - 12 €

Champagner Billecart-Salmon *Rosé* | Brut 0,1l - 21 €

Champagner André Roger | Grand Cru / brut 0,1l - 17 €

Apfel-Ingwer-Spritz | Gin/Apfelsaft (aus eigener Pressung/Ingwerscheiben/Zitronensaft/Soda) 0,1l - 13,50 €

Apfel-Heidelbeer-Kirsch-Secco (ohne Alkohol) | Van Nahmen 0,1l - 8,50 €

#### *UNSERE BESONDERE WEINEMPFEHLUNG ZUR FISCHWOCHE:*

2019 Riesling, Wachenheim „R“, G.C, Dr. Bürklin-Wolf 0,1l - 9,50 € 0,2l - 19 €

2016 Silvaner, Westhofener, Wittmann 0,1l - 10,50 € - 0,2l - 21 €

Wir erlauben uns, einen Gedeckpreis von 4,50 € pro Person für unser hausgemachtes Brot und Butter zu berechnen.

## VORSPEISEN

GILLARDEAU AUSTERN  
mit Zitronenmarmelade,  
Blätterteiggebäck und Schnittlauch-Creme  
6 Stück  
38 €

SEEFORALLE  
in Rote Rüben-Himbeer-Asche,  
eingelegte Buchenpilze und Sanddorn-Gelee  
19 €

JAKOBSMUSCHEL  
Tatar mit Apfel-Gurken-Sud,  
Gurken-Senfsaat-Relish,  
Apfel-Meerrettich-Sorbet,  
Apfelgelee und Kressecreme  
26 €

NORDSEEKRABBen  
Krabbcocktail mit Holzkohle-Mayonnaise,  
Chutney von getrockneten Tomaten,  
Zuckererbsen und knuspriger Filoteig  
19 €

HUMMER  
lauwarmer halber Hummer mit Lauchcreme,  
Orangen-Chicorée-Terrine und  
Joghurt mit rosa Pfeffer  
29 €

HECHT  
Kräutercreme mit Hecht-Savarin  
und Honigkaviar  
18 €

KAVIAR & SAUERRAHM  
5g „Prunier St. James“ Kaviar mit  
Sauerrahm-Mousse, Birne, Rindertatar,  
Zuckerschote und belgische Waffeln  
39 €

## ZWISCHENGERICHTE

PULPO & KALB  
gegrillter Pulpo und gebackenes Bries,  
geräucherte Paprika, Salzzitrone  
und schwarzer Knoblauch  
als Zwischengang 26 € / als Hauptgang 36 €

KAISERGRANAT  
kurz gebraten, mit Sherry-Zabaione  
und zweierlei Topinambur  
als Zwischengang 34 € / als Hauptgang 49 €

AYINGER BOUILLABAISSE  
gebratene Edelfische mit Krustentierfond,  
Blätterteig-Gebäck und Sauce-Rouille  
als Zwischengang 29 € / als Hauptgang 42 €



### MEERESFRÜCHTE-ETAGERE für 2 Personen

4 Stück Gillardeau Austern mit  
Zitronenmarmelade, mariniertes Pulpo,  
geräucherter Aal, Tatar von der  
Jakobsmuschel und Nordseekrabben  
74 €

### *Ayinger Fischwoche-Menü*

Küchenchef Tobias Franz hat das Beste der  
38. Ayinger Fischwoche für Sie  
zu einem Menü zusammengestellt:

SEEFORALLE  
in Rote Rübe-Himbeer-Asche,  
eingelegte Buchenpilze und Sanddorn-Gelee

HECHT  
Kräutercreme mit Hecht-Savarin  
und Honigkaviar

PULPO & KALB  
gegrillter Pulpo und gebackenes Bries,  
geräucherte Paprika, Salzzitrone und  
schwarzer Knoblauch

KAISERGRANAT  
kurz gebraten, mit Sherry-Zabaione  
und zweierlei Topinambur

SKREI  
pochiertes Filet mit  
Kopfsalat-Estragon-Schaum,  
Zitronenmarmelade,  
eingelegter Kürbis  
und Thymian-Kartoffel

KOKOS & SESAM  
Topfenknödel mit Kokos-Brioche-Brösel,  
Kokosschaum, kandierte Wakame und  
schwarze Sesam-Eiscreme

6 Gänge 130 €  
5 Gänge 108 € (ohne Kaisergranat)  
4 Gänge 85 € (ohne Kaisergranat und Pulpo)



SEEZUNGE AUS DER BRETAGNE  
mit Beurre Blanc, Dillkartoffeln  
und Pinienkern-Blattspinat  
*im Ganzen am Tisch filetiert*  
für 2 Personen  
pro Person 59 €

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten  
(Fisch, Schalenfrüchte, Laktose)

## HAUPTGÄNGE

SEETEUFEL  
in Nussbutter gegart mit Miesmuschel-Sauce,  
bayrisches Kimchi und Rote Rüben-Gnocchi  
38 €

ZANDER  
auf der Haut gebraten,  
mit gebrannter Mandelsauce  
und dreierlei Brokkoli  
35 €

SKREI  
pochiertes Filet mit  
Kopfsalat-Estragon-Schaum,  
Zitronenmarmelade, eingelegter Kürbis  
und Thymian-Kartoffel  
32 €

STEINBUTT  
mit Gelbe Rüben-Safran-Jus, gepickelte und  
geschmorte Urkarotte, Gelbe Rüben-Creme  
39 €

ROCHEN  
in brauner Butter gebraten,  
mit Trüffel-Kalbskopf-Ragout,  
Pastinaken-Fondue und Gewürzfenchel  
36 €

*Für alle, die doch lieber Schnitzel essen:*  
WIENER SCHNITZEL  
vom Kalbsrücken in Fassbutter ausgebacken,  
mit handgerührten Preiselbeeren  
kleine Portion 27 € / als Hauptgang 37 €  
Dazu servieren wir nach Wahl:  
Kartoffel-Gurkensalat 5 €  
rösche Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln 7 €  
kleiner Gartensalat 6 €

## AUS DER AYINGER PATISSERIE

KOKOS & SESAM  
Topfenknödel mit Kokos-Brioche-Brösel,  
Kokosschaum, kandierte Wakame und  
schwarze Sesam-Eiscreme  
18 €

ZITRUS  
Zitronen-Tartellete mit Baiser,  
flambierte Blutorangenfilets, Orangengel  
und Limetten-Rosmarin-Sorbet  
18 €

„SCHEITERHAUFEN“  
Karamellisiertes Croissant-Brot mit  
Himbeerkompott, Schaum & Eis  
von Bourbon Vanille  
19 €

HAUSGEMACHTES EIS  
verschiedene Eiscreme und Sorbets  
pro Nocke 4,50 €

KÄSEAUWAHL  
Auswahl an ausgesuchten Rohmilchkäsen  
vom Tölzer Kasladen  
kleine Auswahl 20 € / große Vielfalt 26 €