



## SPEISENKARTE

FRANZÖSISCHE WOCHE – 14. BIS 25. MAI 2025



Bonjour Mesdames et Messieurs und herzlich Willkommen im Brauereigasthof Hotel Aying!

Wir freuen uns sehr, Sie auch in diesem Jahr auf unserer kulinarischen Reise durch Frankreich begrüßen zu dürfen. Bereits zum fünften Mal wird unsere Küchenbrigade um Chef Tobias Franz dabei von François Baur, Küchenchef des Les Haras in Straßburg, unterstützt. Wie auch unser Haus ist die Brasserie Les Haras Teil eines Familienbetriebs mit langer Tradition: Die Familie Haerberlin steht seit über 150 Jahren für französische Gastfreundschaft und höchsten Genuss.

Genießen Sie unsere Ayinger Gastfreundschaft und freuen Sie sich auf Gerichte, die mit viel Sorgfalt, höchster Professionalität und Liebe zum Produkt zubereitet werden.

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

KIR | Weißer Bordeaux, Crème de Cassis 0,1l - 11 €

KIR ROYAL | Champagner, Crème de Cassis 0,1l - 19 €

PICON BIÈRE | Feiner Orangenlikör aus dem Elsass, verfeinert mit unserem Ayinger Jahrhundertbier 0,2l - 12,50 €

PERNOD | Pernod, Eis, stilles Wasser 0,2l - 9 €

CRÉMANT | Crémant de Limoux, Grande Cuvée 1531, brut 0,1l - 9,50 €

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

CHAMPAGNER | Billecart-Salmon *Rosé* | Brut aus der Magnum 0,1l - 21 €

### UNSERE BESONDERE WEINEMPFEHLUNG

**2021 Puligny-Montrachet**, AC, Sylvain Bzikot, Burgund 0,1l - 16 € / 0,2l - 32 €

**2014 Château Langoa Barton**, 3ième Grand Cru Classé, Saint Julien, Bordeaux 0,1l - 16 € / 0,2l - 32 €

**2015 Reserve de la Comtesse**, 2ième Vin du Château Pichon Longueville, Pauillac, Bordeaux 0,1l - 15 € / 0,2l - 30 €

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

## LES ENTRÉES

### SAINT JACQUES

Carpaccio de noix de Saint Jacques aux salicornes, mayonnaise au wasabi, huile d'olive, citron, piment d'Espelette, brioche et caviar  
**JAKOBSMUSCHEL**

*Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Salicornes (Queller), Wasabi-Mayonnaise, Olivenöl, Zitrone, Piment d'Espelette, Brioche und Kaviar*  
29 €

### BOEUF

Tartare de bœuf coupé au couteau avec caviar Calvisius, crevette de Bavière, crème au citron, émulsion de crustacés et câpre en fleur

#### RIND

*handgeschabtes Rindertatar mit Calvisius-Kaviar, bayrische Garnele, Zitronencreme, Krustentier Emulsion und Kapernblüte*  
24 €

### LA TARTE FLAMBÉE

Traditionnelle à base de fromage, miel d'Ayinger et oignons nouveaux  
*traditioneller Flammkuchen mit Käse, Ayinger Honig und Frühlingslauch*  
16 €

### ŒUF MEURETTE

Œuf poché en sauce au vin rouge, lard croustillant, chips de pain et champignons sautés  
*pochiertes Hühnerei in Rotweinsauce, knuspriger Speck, Brotchips und sautierte Champignons*  
18 €

### SALADE PRIMEURS

Pois mange-tout et jeunes feuilles de bette du jardin d'Ayinger, vinaigrette épicée, haricots verts, asperges, parmesan et truffe  
**FRÜHLINGSALAT**  
*Zuckererbsen und junge Mangoldblätter aus dem Ayinger Garten mit Gewürzvineigrette, grüne Bohnen, Spargel, Parmesan und Trüffel*  
22 €

## ENTRE PLAT

### ASPERGES BLANCHES & MORILLES (du Zieglerhof)

Feuilleté aux morilles, asperges blanches et jambon cru  
**WEISSER SPARGEL & MORCHELN**  
*Blätterteig mit Morcheln, weißer Spargel und luftgetrockneter Schinken*  
29 €

### CHOUCROUTE & PORC FERMIER (de porc fermier Herrmannsdorfer)

Choucroute alsacienne avec poitrine et joue de porc doucement braisées, lard fumé noir, boudin noir, jeunes navets du jardin et crème aux herbes  
**SAUERKRAUT & LANDSCHWEIN**  
*Elsässer Sauerkraut mit sanft geschmorter Brust und Backe, Schwarzgeräuchertes, Blutwurst, junge Rübchen aus dem Garten und Kräutercreme*  
als Zwischengang 26 € / als Hauptgang 34 €

## FROMAGE

**LA SÉLECTION DE FROMAGES**  
*Auswahl an ausgesuchten Rohmilchkäsen vom Tölzer Kasladen*  
kleine Auswahl 20 € / große Vielfalt 26 €

# 14

## LES HARAS

### BRASSERIE

## LE MENU FRANÇOIS BAUR

### SAINT JACQUES

Carpaccio de noix de Saint Jacques aux salicornes, mayonnaise au wasabi, huile d'olive, citron, piment d'Espelette, brioche et caviar  
*Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Salicornes (Queller), Wasabi-Mayonnaise, Olivenöl, Zitrone, Piment d'Espelette, Brioche und Kaviar*

### ASPERGES BLANCHES & MORILLES

Feuilleté aux morilles, asperges blanches et jambon cru  
*Blätterteig mit Morcheln, weißer Spargel und luftgetrockneter Schinken*

### SANDRE

Poêlé côté peau, au verjus et Pinot Noir, cœurs de laitue romaine et artichauts  
*auf der Haut gebraten mit Verjus, Pino Noir, Romanasalatherzen und Artischocken*

### VEAU

Ris de veau rôti au beurre noisette, pleurotes d'Alsace, haricots plats et pommes mousseline  
*Kalbsbries in brauner Butter gebraten, mit Elsässer Austernpilzen, flache Bohnen und Kartoffel-Mousseline*

### OX

Entrecôte avec sauce bordelaise, pommes Pont-Neuf et pleurotes du panicaut  
*rosa gebratenes Entrecote mit Bordelaiser Sauce, Pont-Neuf-Kartoffeln und Kräutersaitlingen*

### DESSERT | eines zur Wahl

#### CHOCOLAT

oder

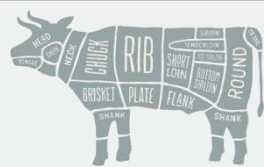
#### TARTE AU CITRON MERINGUÉE

6-Gang-Menü 120 €

5-Gang-Menü 95 € (ohne Kalb|Veau)

4-Gang-Menü 85 €

(ohne Kalb|Veau und Zander|Sandre)



### BŒUF POUR DEUX (de Fleckvieh bavaois)

Double entrecôte avec sauce bordelaise, pommes Pont-Neuf et pleurotes du panicaut  
*Doppeltes Entrecôte mit Bordelaiser Sauce, Pont-Neuf-Kartoffeln und Kräutersaitlingen*

Für 2 Personen  
Preis pro Person 56 €

## PLATS PRINCIPAUX

### TRUITE SAUMONÉE

*(de la pisciculture de la Famille Birnbaum)*  
Fine lasagne à la truite saumonée poêlée, beurre blanc « Dom Pacello », oignons confits et pois mange-tout  
**LACHSFORELLE**  
*feine Lasagne mit gebratenem Filet von der Lachsforelle mit Beurre blanc „Dom Pacello“, confierte Zwiebeln und Zuckerschoten*  
30 €

### SANDRE

Poêlé côté peau, au verjus et Pinot Noir, cœurs de laitue romaine et artichauts  
**ZANDER**  
*auf der Haut gebraten mit Verjus, Pino Noir, Romanasalatherzen und Artischocken*  
34 €

### VEAU

Ris de veau rôti au beurre noisette, pleurotes d'Alsace, haricots plats et pommes mousseline  
**KALB**  
*Kalbsbries in brauner Butter gebraten, mit Elsässer Austernpilzen, flache Bohnen und Kartoffel-Mousseline*  
38 €

### AGNEAU

*(de l'éleveur Franz Riederer)*  
Navarin d'agneau de lait légumes de printemps et pommes mousseline  
**LAMM**  
*Milchlamm-Navarin mit Frühlingsgemüse und Kartoffel-Mousseline*  
36 €

### COCHON

*(de l'éleveur Herrmannsdorf)*  
Poitrine de porc confite 48 heures, jus réduit de veau, petits pois français, pommes de terre rôties et thym  
**LANDSCHWEIN**  
*48 Stunden gegarter Schweinebauch mit reduziertem Kalbsfond, französischen Erbsen, gebackenen Kartoffeln und Thymian*  
30 €

## DESSERTS

### CHOCOLAT

Biscuit au chocolat avec croustillant praliné, mousse au chocolat noir et blanc  
*Schokoladenbiskuit mit Praliné-Krokant und dunkles und weißes Schokoladenmousse*  
18 €

### ÉCLAIR NOISETTE

Pâte à choux au praliné noisette, crème mousseline à la noisette et fraises marinées  
*Brandteig mit Haselnusskrokant, Mousseline-Haselnusscreme und marinierte Erdbeere*  
18 €

### BABA RHUM FRAMBOISE

Baba aux framboises imbibé de sirop framboise-verveine, crème à la verveine  
*Himbeer-Hefeteig mit Himbeer-Verbene-Sirup und Verbene-creme*  
15 €

### TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Tarte au citron avec crème au citron, meringue et sorbet mojito  
*Zitronentarte mit Zitronencreme, Baiserhaube und Mojitosorbet*  
16 €