



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★S

MENU

FRENCH WEEK 2025 – MAY 14 TO 25



Bonjour Mesdames et Messieurs and a very warm welcome to Brauereigasthof Hotel Aying!

We are delighted to welcome you again this year on our culinary journey through France. For the fifth consecutive time, our kitchen brigade led by Chef Tobias Franz will be supported by François Baur, Chef from the kitchen of Les Haras in Strasbourg. Like our establishment, Brasserie Les Haras is part of a family-owned business with a long tradition: the Haeberlin family has been synonymous with French hospitality and exquisite dining for over 150 years.

Enjoy your time in Aying and the great mixture of bavarian and french cuisine!

THE INSELKAMMER FAMILY AND ALL STAFF MEMBERS



The Brauereigasthof is open
Wednesday to Sunday from 12 to 2 pm and from 6 to 10 pm
On Sundays and public holidays our restaurant is open all day;
from 3 to 6 pm we offer a small afternoon menu with warm dishes.



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 €

OUR SPECIAL WINE RECOMMENDATION

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 €

We kindly charge a cover fee of €4.50 per person for our homemade bread and butter.

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

SCALLOP

Carpaccio of scallops with samphire, wasabi mayonnaise, olive oil, lemon, Espelette pepper, brioche and caviar
€29

BOEUF

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

BEEF

Hand-cut beef tartare with Calvisius caviar, Bavarian prawn, lemon cream, shellfish emulsion and caper flower
€24

LA TARTE FLAMBÉE

Traditionnelle à base de fromage, miel d'Ayinger et oignons nouveaux
Traditional tarte flambée with cheese, Ayinger honey and spring onions
€16

ŒUF MEURETTE

Œuf poché en sauce au vin rouge, lard croustillant, chips de pain et champignons sautés
Poached hen's egg in red wine sauce, crispy bacon, bread crisps and sautéed mushrooms
€18

SALADE PRIMEURS

Pois mange-tout et jeunes feuilles de bette du jardin d'Ayinger, vinaigrette épicée, haricots verts, asperges, parmesan et truffe
SPRING SALAD
Sugar snap peas and young chard leaves from the Ayinger garden with spiced vinaigrette, green beans, asparagus, Parmesan and truffle
€22

ENTRE PLAT

ASPERGES BLANCHES & MORILLES (du Zieglerhof)

Feuilleté aux morilles, asperges blanches et jambon cru
WHITE ASPARAGUS & MORELS
Puff pastry with morels, white asparagus and air-dried ham
€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 & HERITAGE PORK
Alsatian sauerkraut with gently braised pork belly and cheek, black-smoked bacon, blood sausage, young garden turnips and herb cream
as a starter €26 / as a main course €34

FROMAGE

LA SÉLECTION DE FROMAGES

A selection of handpicked raw milk cheeses from Tölzer Kasladen
small selection €20 / large variety €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 of scallops with samphire, wasabi mayonnaise, olive oil, lemon, Espelette pepper, brioche and caviar

ASPERGES BLANCHES & MORILLES

Feuilleté aux morilles, asperges blanches et jambon cru
Puff pastry with morels, white asparagus and air-dried ham

SANDRE

Poêlé côté peau, au verjus et Pinot Noir, cœurs de laitue romaine et artichauts
Pike-perch pan-seared skin-on with verjus, Pinot Noir, hearts of romaine lettuce and artichokes

VEAU

Ris de veau rôti au beurre noisette, pleurotes d'Alsace, haricots plats et pommes mousseline
Sweetbreads pan-fried in brown butter, with Alsatian oyster mushrooms, flat beans and potato mousseline

OX

Entrecôte avec sauce bordelaise, pommes Pont-Neuf et pleurotes du panicaud
Medium-rare Entrecôte with Bordelaise Sauce, Pont-Neuf Potatoes and King Oyster Mushrooms

DESSERT | please choose one CHOCOLAT

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

6-course menu €120
5-course menu €95 (without Veal|Veau)
4-course menu €85
(without veal Veal|Veau and Pike-perch|Sandre)



BŒUF POUR DEUX (de Fleckvieh bavarois)

Double entrecôte avec sauce bordelaise, pommes Pont-Neuf et pleurotes du panicaud
Double entrecôte with Bordelaise Sauce, Pont-Neuf Potatoes and King Oyster Mushrooms

For 2 persons
Price per 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
SALMON TROUT
Delicate lasagne with pan-seared fillet of salmon trout, "Dom Pacello" beurre blanc, confit onions and sugar snap peas
€30

SANDRE

Poêlé côté peau, au verjus et Pinot Noir, cœurs de laitue romaine et artichauts
PIKE-PERCH
Pan-seared skin-on with verjus, Pinot Noir, hearts of romaine lettuce and artichokes
€34

VEAU

Ris de veau rôti au beurre noisette, pleurotes d'Alsace, haricots plats et pommes mousseline
VEAL
Sweetbreads pan-fried in brown butter, with Alsatian oyster mushrooms, flat beans and potato mousseline
€38

AGNEAU

(de l'éleveur Franz Riederer)
Navarin d'agneau de lait légumes de printemps et pommes mousseline
LAMB
Milk-fed lamb navarin with spring vegetables and potato 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
HERITAGE PORK
Slow-cooked pork belly for 48 hours with reduced veal jus, French peas, roasted potatoes and thyme
€30

DESSERTS

CHOCOLAT

Biscuit au chocolat avec croustillant praliné, mousse au chocolat noir et blanc
Chocolate sponge with praliné crunch, dark and white chocolate mousse
€18

ÉCLAIR NOISETTE

Pâte à choux au praliné noisette, crème mousseline à la noisette et fraises marinées
Choux pastry with hazelnut brittle, mousseline hazelnut cream and marinated strawberries
€18

BABA RHUM FRAMBOISE

Baba aux framboises imbibé de sirop framboise-verveine, crème à la verveine
Raspberry yeast dough with raspberry-verveine syrup and verveine cream
€15

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Tarte au citron avec crème au citron, meringue et sorbet mojito
Lemon tart with lemon cream, meringue topping and mojito sorbet
€16