

VORSPEISEN

FRÜHLINGSSALAT

AUS DEM AYINGER GARTEN

Senfblatt, Frizzy Lizzy, Ruby Frills,
Mizuna und Wasabino,
mariniert mit Honig-Bier-Dressing,
Obazda, Radieserl und Brezn-Streusel
15 €

BACHFORELLE

VON DER FISCHZUCHT BIRNBAUM

roh mariniert mit Sauerampfer-Apfel-Sud,
Macadamia-Creme, Preiselbeerperlen
und knuspriger Feldsalat
21 €

GELBE RÜBE

Panna Cotta mit Basilikumfond,
Karotten-Ingwer-Kompott und
Mais-Granola
17 €

UNSER OX

Terrine von Herz und Zunge
mit Rhabarber-Himbeer-Chutney,
Sauerteig und schwarzer Rettich
24 €

POSTELEIN & JUNGER SPINAT

Schaumsuppe mit Kräuter-Croissant
15 €

ZWISCHENGERICHTE

SEEZUNGE

sautiertes Filet mit Himbeer-Essig-Schaum
junge Erbsen und karamellierte Haselnüsse
als Zwischengang 26 € / als Hauptgang 38 €

GRÜNER SPARGEL

gegrillter grüner Spargel mit
Schalotten-Vinaigrette, Eigelbcreme, Röstzwiebel-
Streusel
und Schnittlauch-Mayonnaise
als Zwischengang 24 € / als Hauptgang 28 €

HAUPTGÄNGE

ZANDER „FINKENWERDER“

in Nussbutter gebraten mit
Frühlingszwiebel-Creme,
knuspriger Bauernspeck, Krabben
und zweierlei Gelbe Rübe
34 €

KALB

rosa gebratener Tafelspitz mit
Szechuan-Pfeffer-Jus, Zampone,
Tegernseer Topfen und Mangold
32 €

LAMM

VOM GUTSHOF POLTING

geschmorte Schulter mit Salzzitronen-Jus,
Anchovis-Chutney, breite Bohnen
und BBQ-Kartoffel-Krapfen
37 €



BRAUEREIGASTHOF HOTEL AYING

★★★★S

Karfreitags-Menü

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef
Tobias Franz auf eine kulinarische Reise
entführen und genießen Sie unser saisonal
zusammengestelltes Menü!

BACHFORELLE

roh mariniert mit Sauerampfer-Apfel-Sud,
Macadamia-Creme, Preiselbeerperlen
und knuspriger Feldsalat

GRÜNER SPARGEL & BAYRISCHE GARNELE

gegrillter grüner Spargel mit
Schalotten-Vinaigrette, Eigelbcreme,
Röstzwiebel-Streusel und
Schnittlauch-Mayonnaise

SEEZUNGE

sautiertes Filet mit Himbeer-Essig-Schaum
junge Erbsen und karamellierte Haselnüsse

HECHT

in Zitronenöl confiert mit Bärlauchsauce,
Mangold und Rote-Rüben-Risotto

ZANDER „FINKENWERDER“

in Nussbutter gebraten mit
Frühlingszwiebel-Creme,
knuspriger Bauernspeck, Krabben
und zweierlei Gelbe Rübe

FRÜHLINGS RÜBLI

Rüblikuchen mit
Mascarpone-Vanille-Creme,
Oreo-Streusel,
Karotten-Sanddorn-Schaum
und Mandeleis

6 Gänge 110 €

5 Gänge (ohne Seezunge) 89 €

4 Gänge (ohne Seezunge und Hecht) 78 €

Frisch eingetroffen:

SPARGEL VOM ZIEGLERHOF
mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln
28 €

ZARTE VARIATION VOM ZICKLEIN
ein seltener Genuss,
solange der Vorrat reicht
38 € pro Person

UNSERE KLASSIKER

FESTTAGSSUPPE

Rinderbrühe mit Leberknödel,
Pfannkuchen-Streifen und Markklößchen
14 €

RIND

VOM AYINGER HOFGUT KALTENBRUNN
hausgemachtes Pastrami mit
Sauerrahm-Mousse, Birne, Zuckerschote
und belgische Waffeln
23 €

TELLERFLEISCH

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

SCHWEINEBAUCH

VOM HERRMANNSDORFER AUS GLONN
sanft geschmortes Wammerl mit Dunkelbierjus,
gerösteter Spitzkohl und kleine Semmelknödel
32 €

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

EXOTISCHES BABA RUM

luftiger Hefeteig mit Maracuja-Rum-Sud,
Kokos-Cremeux, Mangochutney
und Limetten-Kiwi-Sorbet
17 €

FRÜHLINGS RÜBLI

Rüblikuchen mit
Mascarpone-Vanille-Creme,
Oreo-Streusel,
Karotten-Sanddorn-Schaum und Mandeleis
17 €

SCHACHBRETT

Kaffee-Schoko-Madelaine mit Karamell-Gel
und Latte-Macchiato-Eis
18 €

AYINGER APFELPFANNKUCHEN FÜR 2 PERSONEN

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)
karamellierte Äpfel, Calvados-Sabayon,
Buttermilcheis
24 €

HAUSGEMACHTES EIS

verschiedene Cremeeis und Sorbets
pro Nocke 4,50 €

KÄSEAUSWAHL

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