



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★S



Herzlich Willkommen liebe Mamas und liebe Muttertagsgäste,

wir freuen uns, dass Sie diesen besonderen Tag bei uns im Brauereigasthof Hotel Aying feiern.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine schöne Zeit!

IHRE FAMILIE INSELKAMMER MIT ALLEN MITARBEITERINNEN UND 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 Saisonbier - 3,70 €

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

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

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

Riesling Sekt, Brut, VDP.Sekt, Weingut Emrich Schönleber, Nahe - 0,1l - 13 €

Erdbeerbowle 0,2l - 14 €

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

UNSERE BESONDERE WEINEMPFEHLUNG

2019 Riesling, Weilberg, Großes Gewächs, Weingut Peffingen, Pfalz 0,1l - 11,50 € / 0,2l - 23 €

2021 Valpolicella, Superiore Ripasso, Capitel San Rocco, Weingut Tedeschi, Veneto 0,1l - 10 € / 0,2l - 20 €

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



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★^s

MUTTERTAGSMENÜ

VORSPEISEN | EINE ZUR WAHL

FRÜHLINGSSALAT AUS DEM AYINGER GARTEN

junge Pflücksalate mariniert mit Joghurtdressing, Zuckererbsen, Dicke Bohnen, Mozzarella und Erdbeeren

SEEFORLE

kurz gebläut mit Dill-Gurken-Fond, Karottengrün-Eis, Roulade von dreierlei Rube und Estragon-Ruben-Granola

KALB

feines Tatar mit gepickeltem Rettich, schwarzem Knoblauch, geräucherte Crème Fraîche und Oliven-Salbei-Focaccia

ZWISCHENGERICHT

4-GANG-MENÜ MIT SPARGEL // 5-GANG-MENÜ MIT SPARGEL UND OX SPARGEL

Schaumsuppe mit Tomatenöl und Gewürzkohl-Salat

OX

gebackener Kopf mit Radicchio-Chutney, Frühlingslauch-Creme und weißes Zwiebelkompott

HAUPTGÄNGE | EINER ZUR WAHL

SPINAT & BERGKAS

Spinat-Kaspressknödel mit Meerrettichsauce, Zitronen-Pinienkern-Blattspinat und Preiselbeeren

WALLER

in Nussbutter gebraten mit Waldmeisterschaum, junge Erbsen, Erbsencreme und Couscous

ENTE

gebratene Brust mit Honig-Soja-Jus, BBQ-Kohlrabi und geröstete Thymian-Kartoffel

SPANFERKEL

rosa gegartes Karree mit Langpfeffer-Jus, grüner Spargel, Radieserl und Grießstrudel

AUS DER AYINGER PATISSERIE | EINES ZUR WAHL

ERDBEERE & SPARGEL

Erdbeer-Schnitte mit Mandelbiskuit, Erdbeer-Spargel-Ragout und Erdbeer-Spargel-Eis

MANGO & RHABARBER

Mango-Passionsfrucht Mouse, Rhabarberkompott und Rhabarbereis

ZUR WAHL 4 GÄNGE (79 €) ODER 5 GÄNGE (95 €)