



MENÜVORSCHLÄGE 2026 - AUSZUG -



Verehrte Gäste,

unsere regional und saisonal geprägte Küche steht für liebevolle Zubereitung von Speisen ausgezeichneter Qualität. Um Ihnen eine gleichbleibend hohe Qualität bieten zu können, behalten wir uns saisonal bedingte Abweichungen bei den Menüs vor.

Im Anschluss finden Sie einen Auszug aus unseren Menüvorschlägen für 2026.
Dies ist nur eine kleine Auswahl, um Ihnen einen ersten Eindruck zu vermitteln.

Wir bitten um Verständnis, dass es sich bei den angegebenen Preisen um Richtwerte handelt.





DER PERFEKTE START ... HÄPPCHEN & CO.

GAUMENKITZLER

Hausgemachtes Biertrebernbrod / gesalzene Butter / Radieserl / Schnittlauch
Laugenstangen / Obatzter / rote Zwiebeln

Pro Stück 3,90 €

FEINE HÄPPCHEN

Bayrischer Weideochsen / frisch geschabtes Tatar / knusprige Waffel / Kürbis Creme
Geräucherte Forelle / Rote Rüben Marshmallow / grüner Apfel / Kren
Knollensellerie / gebacken / Birne / Walnuss / Mandarinel
Saibling / Tatar / Knäckebrot / Gartengurke

Pro Stück 5,00 €

KLASSISCHE CANAPÉS

Räucherlachs / Senf-Dill-Majonnaise
Roastbeef / gehacktes Ei / Kerbel
Geräucherte Forelle / Apfel / Schmand
Tegernseer Topfen / Schnittlauch / eingelegte Kirschtomaten

Pro Stück 4,50 €

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „Elsässer Art“
Flammkuchen vegetarisch, Belag je nach Saison

1 Stück 15,70 € (ca. 10 Portionen)
Preis auf Anfrage



WINTER | FRÜHJAHR 2026

MENÜ „WINTERGRÜBE“

PETERSILIENWURZEL

Schaumsuppe / Gewürzbirne / Schnittlauch Öl



LANDSCHWEIN

geschmorter Bauch / Kletzen-Jus / Perlzwiebeln / Apfel / Kartoffel-Blutwurst-Krapfen



NOUGAT

Nougatschnitte / Rotweimbiskuit / Grapefruit Ragout / Rotwein-Mascarpone Cremeeis

Menüpreis pro Person 70,00 €

MENÜ „FELDER & SEEN“

FELDSALAT

mariniert / Honig-Senf-Dressing / gepickelte Karotten / Rosmarin-Grissini



SKREI

gebratenes Filet / Petersilien-Meerrettich-Sauce / Schwarzwurzelgemüse



KALB

Filet im Kräutermantel / Senf Saat Jus / gehobelter Blumenkohl / Blumenkohlcreme



ORIGINAL BEANS CHOCOLATE

halbflüssiger Schokokuchen / leicht geliertes Orangen-Süppchen / Mandarinen-Sorbet

Menüpreis pro Person 86,00 €

Menüpreis - ohne Zwischengang - pro Person 70,00 €



FRÜHJAHR | SOMMER 2026

MENÜ „HEIMAT“

KALB

handgeschabtes Tatar / Schnittlauch Creme / Rhabarber-Himbeer Chutney /
gepickelte Radieschen / knuspriger Sauerteig



ZANDER

gebratenes Filet / Rote Rüben Schaum / kleine Artischocken aus dem Ofen /
cremigies Radicchio Risotto



WEIBE SCHOKOLADE

Parfait mit Mandelsablés / Holunderblüten Eis

Menüpreis pro Person 78,00 €

MENÜ „AYINGER FRÜHLING“

GELBE RÜBE & RHABARBER

Gelbe Rüben-Pana Cotta / Rhabarber Chutney / Gelbe Rüben-Curry Coulis /
Kresse Salat / Buchweizen Granola



GRÜNER SPARGEL

gebratene Stangen / Kartoffel-Chili Chutney / Eigelb Creme / Radieserl



WEIDECHSE

rosa gebratener Rücken / Johannisbeer-Pfeffer-Jus / mariniertes Lauch /
gebrannte rote Zwiebel / Sellerie-Preiselbeer Püree



ERDBEERE

Cheesecake / Frischkäsecreme / Butterkeks / Erdbeerragout / Rosen-Erdbeer Sorbet

Menüpreis pro Person 94,00 €

Menüpreis ohne grünen Spargel pro Person 78,00 €



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★^s

SOMMER | HERBST 2026

MENÜ „SOMMERGRÜBE“

KNACKIGER SOMMERSALAT

Apfel-Basilikum-Dressing / gegrilltes Sommergemüse / Sweet-Chili-Mayonnaise
geräucherte Cashewkerne



MILCHKALB

sanft geschmorte Schulter / Madeira- Rahm Sauce / Reherl-Zucchini Gemüse /
Kartoffel Krapfen



ZITRONE

Zitronen Creme / Mürbeteig / marinierte Filets / Basilikum Meringe / Mojito Sorbet

Menüpreis pro Person 71,00 €

MENÜ „KALTENBRUNNER OX“

GARTENTOMATEN „ALTER SORTEN“

Salat von bunten Tomaten /
Bergamotten-Schalotten-Vinaigrette / Burrata / gegrillter Pfirsich



SAIBLING

confiertes Filet / Senfblatt Schaum / Rübchen Gemüse / Maispüree



Bayrische Färs

Filet rosa gebraten / BBQ Tomaten Kompott /
Parmesan-Thymiankruste / Artischocken Creme & Gemüse



NASCHEREI

Himbeer Biskuit / Vanille Bayrisch Creme / Marillen Kompott / Aprikosen-Anis Sorbet

Menüpreis pro Person 100,00 €

Menüpreis OHNE Zwischengang pro Person 71,00 €



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★^s

WINTER 2026

MENÜ „WINTERGRÜBE“

FELDSALAT

Kartoffel-Dressing / glasierte Trauben / Walnüsse / würziger Bergkas



KALB

sanft geschmorte Schulter / Calvados Jus / Schwarzwurzel-Spitzkohl Gemüse /
Macaire Kartoffeln



WILLIAMS BIRNE

pochierte Birne / Vanille Madelaine / Minz Pesto / Birnen Sorbet

Menüpreis pro Person 66,00 €

MENÜ „MODERN TRADITIONELL“

ROTE BETE

auf Salz geschmort / Ziegenkäsecreme / Vinaigrette von schwarzen Nüssen / Romanasalat



MARONEN

leichte Schaumsuppe / Cranberries / Amarettini



HIRSCHKALBSRÜCKEN

unter der Gewürzkruste / Holunderbeeren Jus / Rosenkohl /
Püree von der Petersilienwurzel



ZARTBITTER SCHOKOLADE

Glühwein Biskuit / Zartbitterschokoladen Mousse / Grapefruit / Apfel Sorbet

Menüpreis pro Person 82,00 €

Menüpreis ohne Suppe pro Person 66,00 €