
BRAUEREIGASTHOF ZUM MITNEHMEN

08095 - 90650 * brauereigasthof@ayinger.de
Freitag & Samstag: 16 - 19 Uhr Sonntags: 9 - 18 Uhr

PFLÜCKSALAT AUS DEM EIGENEN GARTEN
Kernölvinaigrette, Backendl, Meerrettich und Essiggemüse 8,50€

RINDERTATAR
Trüffelcreme, Bärlauchknospen und Biertreberbrot 9,50€

KRÄUTERSCHAUMSUPPE
mit Wachtelei und Schnittlauchöl 6€

FISCHEINTOPF (NUR AUF VORBESTELLUNG)
mit Tagesfisch, Garnelen, Jakobsmuschel, Oktopus,
Safran, Kartoffel, Linsen, Wurzelgemüse 23€

OFENFRISCHE BAUERNENTE
(für 2 Personen - nur auf Vorbestellung)
mit kräftiger Bratenjus, karamellisiertem Blaukraut,
geschmolzene Kartoffelknödel und Apfelmus 49€ pro Ente

WIENER SCHNITZEL
vom Kalbsrücken, in Fassbutter ausgebacken mit handgerührten Preiselbeeren
und Kartoffel-Endiviensalat 25€

RINDERFILETSPITZEN
mit Pfeffer-Cognac-Rahmsauce, Silberzwiebeln, Kräuterseitlingen und Kartoffelrösti 25€

KARTOFFELGNOCCHI
mit weißem Tomatenschaum, getrockneten Tomaten, Basilikumpesto und Belperknolle 16€

KAISERSCHMARRN

marinierte Beeren und Apfelkompott oder wählen Sie aus dem Genussregal 9€

KÄSE AUS DER REGION

5 ausgesuchte Sorten mit grünem Tomaten-Chutney und Walnußbrot 14€

FEINER MILLIRAHMSTRUDEL

nach altem Rezept - vorgebacken (ca. für 2 Personen) 8€

Dazu empfehlen wir unsere hausgemachten Saucen im Glas
(Vanillesauce, Zwetschgen-Röster, Marillen-Röster)

AYINGER SPARGELKLASSIKER



WEISSER SPARGEL

(250g) vom Zieglerhof in Feinhausen aus dem Butterfond,
mit glasierten Petersilienkartoffeln mit einer Sauce nach Wahl. 18€

UNSER GENUSSREGAL DIE FEINKOSTABTEILUNG ZUM SELBERWÄHLEN

KLEINES WIENER SCHNITZEL VOM KALB 10€

HERRMANNSDORFER HONIGKRUSTENSCHINKEN 8€

HOLLANDAISE | KRÄUTER-EIER-VINAIGRETTE |
BRAUNE MANDELBUTTER

PREIS EXTRASAUCE 3€

UNSER GENUSSREGAL
DIE FEINKOSTABTEILUNG ZUM SELBERWÄHLEN

AYINGER GULASCHSUPPE
im 410g Glas 9€

UNSERE SAUCE BOLOGNESE
660g 9,50€ / 330g 5,50€

VANILLESAUCE
von der Tahiti-Vanille im 410g Glas 9€

ZWETSCHGEN-RÖSTER
im 410g Glas 8€

WACHAUER MARILLEN-RÖSTER
im 410g Glas 9€

HAUSGEMACHTES KRÄUTERPESTO
im 330 g Glas 5€

DAS BELIEBTE AYINGER FRÜHSTÜCK FÜR ZUHAUSE (IMMER SONNTAGS)

Ofenfrische Brezen und Semmeln sowie Plundergebäck, ein Glas hausgemachte Ayinger Marillenmarmelade (230g), der cremige Ayinger Honig, Tegernseer Fass-Butter, gebackenes Müsli mit Naturjoghurt, eine feine Auswahl an Schinken von unserem Hausmetzger und Käsen aus der Region, hart gekochtes Frühstücksei, frisch aufgeschnittener Obstsalat mit Minze und Nüssen, Kaffeespezialitäten von Emilo Kaffeerösterei und Dallmayrtee- 14,50€ pro Person

ERGÄNZEN SIE IHR FRÜHSTÜCK MIT DEM

BRAUERFRÜHSTÜCK

1 Paar Weißwürste von unserem Hausmetzger, süßem Hausmachersenf,
2 Flaschen Ayinger Bräuweiße 0,33l - 6€ pro Person

VERWÖHNFRÜHSTÜCK

Auswahl an Räucherfischen (geräucherter Lachs, geräucherte Forelle, Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce) + 1 gekühlte Flasche Andre Roger Champagner
49€ zusätzlich für 2 Personen, je weitere Person 12€ (ohne Champagner)

UNSER GENUSSREGAL DIE FEINKOSTABTEILUNG ZUM SELBERWÄHLEN

KRABBENCOCKTAIL

Nordseekrabben, Champignons, Papaya, Chili, Cocktailsauce, Cognac
5,50€ / pro Portion (100g)

GARNELEN IN DILL RAHM

Eismeergarnelen, Dill, Rahm, Meerrettich 5,50€ / pro Portion (100g)

GEFLÜGELSALAT „ORIENTAL“

Sous-Vide gegarte Hühnerkeule, Reis, Ananas, Raz el Hanout,
Kokos-Curry-Creme, Paprika 4,50€ / pro Portion (100g)

ROTE RÜBE & SCHAFKÄSE

Rote Rübe, Fetakäse, Himbeervinaigrette, Sonnenblumenkerne 4€ / pro Portion (100g)

MANGO-MOZZARELLA

Mango, Mozzarella, weißes Balsamico-Dressing, Frühlingslauch,
„Melange Noir“ Pfeffermischung 4€ / pro Portion (100g)