

**August und Maria**  
RESTAURANT

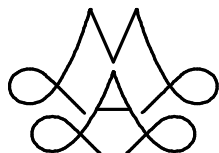
Für Leib und Seele

Bereits in der 7. Generation wird das Ensemble des Brauereigasthof Hotel Aying von unserer Familie geführt, dessen Herzstück unser Restaurant ist. Benannt ist es nach August und Maria Zehentmair, Vorfahren der 4. Generation: Sie legten 1923 mit dem Bau des Gasthofs an der heutigen Stelle einen im wahrsten Sinn des Wortes entscheidenden Grundstein.

Genießen Sie unsere Gastfreundschaft und freuen sich auf Gerichte, die mit viel Sorgfalt, höchster Professionalität und Liebe zum Produkt für Sie zubereitet werden.

EINE SCHÖNE ZEIT WÜNSCHT IHNEN  
IHRE FAMILIE INSELKAMMER & ALLE MITARBEITER





## Mario Huggler's Menü

### LECHTALER SAIBLING

gebeizt & geräuchert / Gurke in ihren Facetten / griechischer Joghurt  
Stachelbeere

### OFFENER RAVIOLO

sautierte Pfifferlinge / Zucchini / weißer Schaum von Strauchtomaten

### ST. PIERRE

gebratenes Filet / Safran-Nage / Bouchot-Muscheln  
Gartenbohnen & Kraut

### BAYRISCHES LAMM

sanft geschmorte Schulter / Jus von Taggiasca Oliven & Pinienkernen  
rote Spitzpaprika / Basilikum-Gerste

### PFIRSICH

pochierter Pfirsich, Gelee & Sorbet  
Mousse von der Tonkabohne

5 Gänge 69,00€

4 Gänge (ohne Raviolo) 59,00€



## Kalte Vorspeisen

### SOMMERSALAT

Apfel-Basilikum-Dressing / gegrillter Pfirsich / Herrmannsdorfer Hartkäse  
karamellierte Sonnenblumenkerne

13,50€ / klein 8,50€

### LECHTALER SAIBLING

gebeizt & geräuchert / Gurke in ihren Facetten / griechischer Joghurt  
Stachelbeere

17,00€

### WACHTEL

lackierte Brust / Mousse von Spinat & Gartenkresse  
Radieserlvinaigrette / Senfkaviar

16,00€



## Suppen

ERDBEER-TOMATEN GAZPACHO  
schwarzer Pfeffer / „Gamba Roja“  
12,00€

FESTTAGSSUPPE  
Rinderconsommé / eigene Einlage / Gemüserauten  
11,00€

## Zwischengericht

PULPO  
gegrillt / grüner Paprikasud / geräucherte Kartoffel / eingelegter Fetakäse  
23,00€

OFFENER RAVIOLO  
sautierte Pfifferlinge / Zucchini / weißer Schaum von Strauchtomaten  
18,00€



## Fisch

### SEEFORRELLE

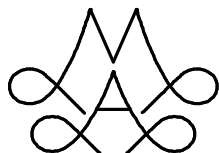
confiertes Filet / Wasserkresse / gegrillte Frühlingszwiebeln  
cremigtes Karotten-Risotto  
29,00€

### ST. PIERRE

gebratenes Filet / Safran-Nage / Bouchot-Muscheln  
Gartenbohnen & Kraut  
36,00€

### SEETEUFEL

-für 2 Personen-  
im Ganzen gebraten / Beurre Blanc / Spitzkohl / Ribisel / Pfifferlinge  
pro Person 39,00€



## Fleisch

### HEIMISCHES REH

rosa gebratene Keule / Portwein- Pfefferjus/ glasierter Kohlrabi  
Marillen-Grießknödel

32,00€

### MILCHKALB

gebratenes Kotelett / Senfsaatjus / Lardo / sautierte Kopfsalatherzen  
Kartoffel-Frischkäse-Gnocchi

38,00€

### BAYERISCHES LAMM

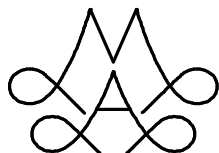
sanft geschmorte Schulter / Jus von Taggiasca Oliven & Pinienkernen  
rote Spitzpaprika / Basilikum-Gerste

29,00€

### "BIER-BAUCH"

Schweinebauch 36 Stunden gegart / Bier-Fencheljus / gebackene Zucchini-Blüte  
Patissons / leichtes Kartoffel-Knoblauchpüree

22,00€



## Dessert

### GRÜNER APFEL

Schnitte vom Apfel/ Bisquitboden/ Ragout & Gel/ Weißes Schokoladeneis  
14,50€

### PFIRSICH

Pochierter Pfirsich, Gelee & Sorbet / Mousse von der Tonkabohne  
16,00 €

### WEISSE SCHOKOLADE & CELEBRATOR

Riegel von der weißen Schokolade / Erdbeeren & Karamell / Celebratoreis  
15,00€

### KLEINE NASCHEREI AUS DEM GLAS

eingelegte Kirschen & Sorbet / Joghurtschaum / Ayinger Bienenhonig  
6,50€

## Käseauswahl

### AUSGESUCHTE REGIONALE KÄSE VOM TÖLZER KÄSLADEN

Früchtebrot/ Feigensenf  
12,50€ klein/ 17,50€ groß