

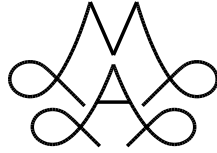
**August und Maria**  
RESTAURANT

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

## BACHFORELLE

geräuchertes Filet / Blaukraut / Holunder / Champignon

## RADICCHIO

Kartoffel-Tascherl / Frischkäse / Rotweibutter / Birne

## ZANDER

kross gebraten / Sauerkrautschaum / Sud & Gemüse  
von der Roten Rübe / Chiemgauer Reis

## REH

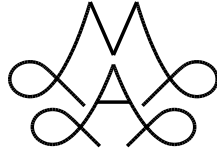
rosa gebratene Keule / Cranberryjus / Schwarzwurzel & Buchenpilze  
Creme vom Rosenkohl

## MANDEL & GRAPEFRUIT

Mandelparfait / Grapefruit in ihren Facetten / Crèmeux von Frischkäse

5 Gänge 72,00 €

4 Gänge (ohne Radicchio) 62,00 €



## Vorspeisen

### BACHFORELLE

geräuchertes Filet / Blaukraut / Holunder / Champignon

18,00 €

### SPANFERKEL

Biersülze / „Verkohlte“ Garnele / Erdnusscreme / Spitzkraut

17,00 €

### KAROTTE

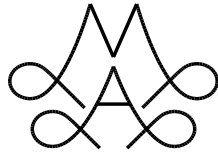
Vielfalt der Karotte / Gerstensalat / Alpenjoghurt / Brunnenkresse

16,00 €

### CASTEL FRANCO & WILDKRÄUTER

Blauer Allgäuer / Fenchel / Belugalinsen

13,50 € / klein 8,50 €



## Suppen

### SELLERIE

Schaumsuppe / geräucherte Entenbrust / Bergpfeffer  
10,00 €

### WILDKRAFTBRÜHE

Birne / Wildravioli / Pastinake  
11,00 €

## Zwischengericht

### KALBSBRIES

sautiert / Trüffeljus / Schwarzwurzelschaum / Eigelb  
26,00 €

### RADICCHIO

Kartoffeltascherl / Frischkäse / Rotweinbutter / Birne  
16,00 € / 23,00 €



## Fisch

### STÖR

auf Holzkohle gegrilltes Filet / Bouchot-Muscheln / Safran  
Wurzelgemüse / Topfen-Schupfnudeln  
32,00 €

### ZANDER

kross gebraten / Sauerkrautschaum / Sud & Gemüse  
von der Roten Rübe / Chiemgauer Reis  
29,00 €



## Fleisch

### LAMM

sanft geschmorte Schulter / Wurzelspinat / Zwiebel  
cremigies Fregola Sarda  
29,00 €

### REH

rosa gebratene Keule / Cranberryjus / Schwarzwurzel & Buchenpilze  
Creme vom Rosenkohl  
32,00 €

### MILCHKALB

rosa Filet & Backe / schwarzer Trüffel / Wirsing / Topinambur  
36,00 €

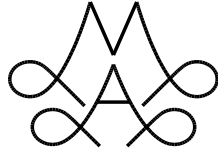
### "BIER-BAUCH"

Schweinebauch 36 Stunden gegart / Bier-Anisjus  
cremige Orangenpolenta / Popcorn  
22,00 €

### RINDERKOTELETT

-für 2 Personen-

gegrillt vom Big Green Egg / Zitrone-Béarnaise / violette Karotten &  
eingelegte Borettanezwiebeln / Kräuter-Kartoffelpüree  
pro Person 38,00 €



# Dessert



Seine Leidenschaft für Desserts  
entdeckte unser Pâtissier  
Sebastian Knuppertz während eines  
Koch-Engagements in der  
Schweiz. Nach seiner liebsten  
Zutat gefragt, muss er nicht  
lange überlegen: Schokolade!  
Wie gut sich Bier und Süßes  
vertragen, hat er dagegen erst  
bei uns in Aying entdeckt.

Wir wünschen Ihnen viel  
Freude mit seinen Kreationen!





## Korrespondierend zum süßen Abschluss: Unsere Getränke-Empfehlung

CALVADOS PAYS D`AUGE

Vénéralbe Roger Groult

4cl 22,00 €

2016 SILVANER AUSLESE

Horst Sauer, Eschendorf

0,1l 6,80 €

AYINGER CELEBRATOR

Doppelbock, gestachelt

0,33l 5,90 €

CHAMPANGER ANDRÉ ROGER

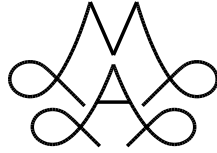
Brut

0,1l 12,00 €

LIKÖRWEIN

XP, Weingut Weinsberg

5cl 10,50 €



## Aus der Ayinger Pâtisserie

### MANDEL & GRAPEFRUIT

Mandelparfait / Grapefruit in ihren Facetten / Crèmeux von Frischkäse  
16,50 €

### WACHAUER MARILLE

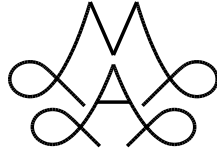
-aus dem Sommer 2018-  
Röster & Crème / Schokoladentrüffel & Sorbet /  
13 Jahre alter Balsamico  
17,50 €

### BIRNE

karamellierte Tarte / Rosmarinschmand / Sauerrahmeis  
16,00 €

### KLEINE NASCHEREI AUS DEM GLAS

Nuss Crumble / Preiselbeercrème / Ayinger Celebrator Eis  
6,50 €



## EIS

HAUSGEMACHTES CRÉMEEIS & SORBETS  
verschiedene Sorten  
Kugel je 3,50 €  
Kugel Vanilleeis 4,50 €

## Käseauswahl

AUSGESUCHTE KÄSE VOM  
TÖLZER KÄSLADEN  
selbstgemachtes Fruchtbrot / Quittensenf  
13,50 € / 17,50 €