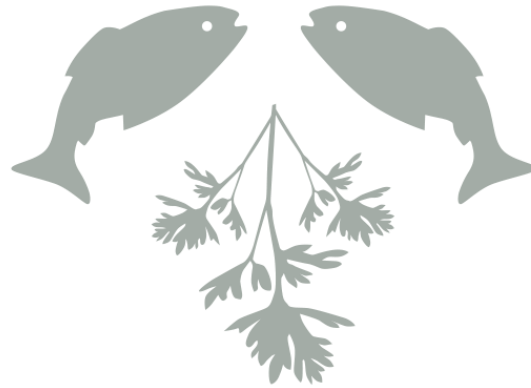


AYINGER FISCHWOCHE



Herzlich Willkommen zur Ayinger Fischwoche

Unser Klassiker geht in diesem Jahr bereits in die 37. Runde! Als wir vor über dreißig Jahren angefangen haben, im tiefsten Süden eine ganze Woche den Fischen zu widmen, war das für die damalige Zeit ein ziemlich gewagtes Unterfangen. Aber der Zuspruch unserer Gäste war von Anfang an grandios, und so wurde die Ayinger Fischwoche zu einer festen Institution.

Wir freuen uns sehr, Ihnen auch in diesem Jahr das Beste aus den Gewässern der heimischen Region, der See und dem Atlantik präsentieren zu dürfen – wie immer zubereitet mit höchster Kochkunst, Sorgfalt und Liebe zum Produkt.

Guten Appetit!

IHRE FAMILIE INSELKAMMER MIT ALLEN MITARBEITERN

Unsere Ayinger Aperitifs

Schnitt Ayinger Kellerbier 3,70 €

Echter Secco von Juliusspital | Franken 0,1l - 8,50 €

2019 Assmannshäuser | Winzersekt Rosé, Weingut Künstler, Rheingau 0,1l - 12 €

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

Apfel-Ingwer-Spritz | Gin / Apfelsaft (aus eigener Pressung) / Ingwerscheiben / Zitronensaft / Soda 0,1l – 13,50 €

Apfel-Quitten-Secco (ohne Alkohol) / Van Nahmen / 0,1l - 8,50 €

UNSERE BESONDERE WEINEMPFEHLUNG ZUR FISCHWOCHE:

2018 Chardonnay, vom Kalkstein, Weingut Künstler 0,1l 8,50 € / 0,2l 17 €

2016 Silvaner, Novemberlese I, Frickenhäuser Kapellenberg, Weingut Meintzinger 0,1l 9,50 € / 0,2l 19 €

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

VORSPEISEN

GILLARDEAU AUSTERN
mit Zitronenmarmelade und
Blätterteig Gebäck mit Schnittlauch-Creme
6 Stück 38 €

SEEFORALLE
in Rote-Rüben-Asche gebeizt,
mit Buttermilch-Pan-Dan-Sud, gepickelte Gurke
und Rote-Rüben-Himbeer-Gelee
18 €

JAKOBSMUSCHEL
Tatar mit eingelegten Physalis,
Grünkohl-Eis und
Holunderblüten-Limetten-Schaum
26 €

NORDSEEKRABBen
Mille-feuille mit karamellisiertem Filoteig,
Kresse-Mousse und Apfel-Klezen-Confit
19 €

HUMMER
lauwarmer halber Hummer mit
Orangen-Vanille-Butter, Gelbe-Rüben-Creme
und mariniertem Fenchel
29 €

HECHT
Lauchcremesuppe mit Hechtnockerl,
Saiblings-Kaviar und Johannisbeere
18 €

Kaviar

Essbarer Luxus aus der französischen Prunier-Manufaktur:
Zwei Monate nach dem Fang erreicht dieser Kaviar
die perfekte Reife und hat zugleich einen niedrigen
Salzgehalt.

30g Dose „Prunier St. James“
aus Frankreich / vollmundig

Dazu servieren wir:
Blinis / Crème Fraîche / gehacktes Ei / Schnittlauch
110 €

ZWISCHENGERICHTE

PULPO & KALB
gegrillter Pulpo und gebackenes Bries,
Sauce Rouille und geräucherten Mandeln
als Zwischengang 28 € / als Hauptgang 41 €

KAISERGRANAT
kurz gebraten, mit Basilikum Zabaione
und zweierlei Topinambur
als Zwischengang 34 € / als Hauptgang 49 €

AYINGER BOUILLABAISSE
gebratene Edelfische mit Krustentierfond,
Blätterteig-Gebäck und Sauce-Rouille
als Zwischengang 29 € / als Hauptgang 42 €



MEERESFRÜCHTE-ETAGERE für 2 Personen

4 Stück Gillardeau Austern mit
Zitronenmarmelade, mariniertes Pulpo,
geräucherter Aal, Tatar von der Jakobsmuschel
und Nordseekrabben
74 €

Ayinger Fischwoche-Menü

Küchenchef Tobias Franz hat das Beste der
37. Ayinger Fischwoche für Sie
zu einem Menü zusammengestellt:

SEEFORALLE
in Rote-Rüben-Asche gebeizt,
mit Buttermilch-Pan-Dan-Sud, gepickelte Gurke
und Rote-Rüben-Himbeer-Gelee

HECHT
Lauchcremesuppe mit Hechtnockerl,
Saiblings-Kaviar und Johannisbeere

PULPO & KALB
gegrillter Pulpo und gebackenes Bries,
Sauce Rouille und geräucherten Mandeln

KAISERGRANAT
kurz gebraten, mit Basilikum Zabaione
und zweierlei Topinambur

SKREI
pochiertes Filet mit Birnen-Muschel-Sauce,
Safran-Risotto,
Wakame und Schwarzwurzel

PISTAZIE & MATCHA
luftiger Pistazienbiskuit mit Himbeer-Kompott,
Ingwer-Sauerrahm-Sud, Minze und Matcha Eis

6 Gänge 130 €
5 Gänge 110 € (ohne Pulpo)
4 Gänge 85 € (ohne Kaisergranat und Pulpo)



SEEZUNGE AUS DER BRETAGNE
mit Beurre Blanc, Dillkartoffeln und
Pinienkern-Blattspinat
im Ganzen am Tisch filetiert

für 2 Personen
pro Person 59 €

(Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)

HAUPTGÄNGE

SEETEUFEL
in Nussbutter gegart, mit Chili-Beurre-Blanc,
Creme und Gepickeltes vom Butternut-Kürbis
38 €

ZANDER
auf der Haut gebraten mit Seeigel-Sauce,
Feigenkompott, Kräutersaitlinge
und Süßkartoffel-Roulade
35 €

SKREI
pochiertes Filet mit Birnen-Muschel-Sauce,
Safran-Risotto,
Wakame und Schwarzwurzel
32 €

STEINBUTT
unter der Pistazienkruste, mit Krustentier-Sauce,
gepickelte Zwiebeln und Ricotta-Gnocchi
45 €

ROCHEN
in brauner Butter gebraten,
mit Fichtenwipfel-Pfeffer-Schaum,
Linsen-Kaviar und Steckrübe
36 €

Für alle, die lieber Schnitzel essen:

WIENER SCHNITZEL
vom Kalbsrücken in Fassbutter ausgebacken,
mit handgerührten Preiselbeeren
kleine Portion 27 € / als Hauptgang 36 €
Dazu servieren wir nach Wahl:
Kartoffel-Gurkensalat 5 €
rösche Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln 7 €
kleiner Gartensalat 6 €

AUS DER AYINGER PATISSERIE

„CAFE KAVIAR“
Schokoladenmousse mit Kaffee-Kaviar,
Tonkabohnen Waffel und Bailey´s Eis
18 €

PISTAZIE & MATCHA
luftiger Pistazienbiskuit mit Himbeer-Kompott,
Ingwer-Sauerrahm-Sud, Minze und Matcha Eis
19 €

TEGERNSEER JOGHURT
Limetten-Joghurt-Mousse mit Yuzu Financier,
weiße Schoko Crémeux,
Röster und Sorbet von Waldbeeren
16 €

HAUSGEMACHTES EIS
verschiedene Eiscreme und Sorbets
pro Nocke 4,50 €

KÄSEAUSSWAHL
Auswahl an ausgesuchten Rohmilchkäsen
vom Tölzer Kasladen
kleine Auswahl 20 € / große Vielfalt 26 €