

* JANUAR *

BRAUEREIGASTHOF
ZUM MITNEHMEN

08095 - 90650 * brauereigasthof@ayinger.de

GASTHOFKLASSIKER

ZUPFSALAT

mit Balsamico-Dressing, eingelegtem Gemüse,
gerösteten Kürbiskerne und geriebenem Bergkäse 7,50€

GERÄUCHERTE FORELLE

mit mariniertem Blumenkohl, Schnittlauch
und Aprikosen-Mandelchutney 12€

KÜRBIS-KOKOSSUPPE

mit Jaipur-Curry und Limettenblätter 7€

AYINGER BOUILLABAISSE

(nur auf Vorbestellung)

mit gebratenem Fisch, Garnelen, Jakobsmuschel,
Wurzelgemüse, Kartoffelpüree und Sauce Rouille 24€

OFENFRISCHE BAUERNENTE

(für 2 Personen - nur auf Vorbestellung)

mit kräftiger Bratenjus, karamellisiertem Blaukraut,
Reiberdatschi und Apfelmus 49€ pro Ente

WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken, in Fassbutter ausgebacken mit handgerührten Preiselbeeren,
Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln 24€

WAMMERL VOM STROHSCHWEIN

36 Stunden gegartes Wammerl mit Ayinger-Dunkelbierjus,
Grünkohl und kleinen Semmelknödeln 19€

ROTE RÜBEN TASCHERL

in Nussbutter geschwenkt mit Spitzkraut und Meerrettich 17€

AYINGER SCHOKOLADEN-BIERKUCHEN
mit eingelegten Herzkirschen und Kaffee-Cremeaux 9€

KÄSE AUS DER REGION
5 ausgesuchte Sorten mit grünem Tomaten-Chutney und Früchtebrot 14€

NEUJAHRSTOLLEN
köstlich frisch gebacken in der Ayinger Pâtisserie
500g 12,80 €

FEINER MILLIRAHMSTRUDEL
nach altem Rezept - vorgebacken (ca. für 2 Personen) 8€
Dazu empfehlen wir unsere hausgemachten Saucen im Glas
(Vanillesauce, Zwetschgen-Röster, Marillen-Röster)

IM GLAS ZUM MITNEHMEN

AYINGER APFELPUNSCH
1L 8,50 €

KÜRBIS-KOKOSSUPPE
im 410g Glas 8,50€

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€

DAS BELIEBTE AYINGER FRÜHSTÜCK FÜR ZUHAUSE (IMMER SONNTAGS)

Ofenfrische Brezen und Semmeln sowie Plundergebäck, ein Glas hausgemachte Ayinger Marmillenmarmelade (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 - 14,50€ pro Person

ERGÄNZEN SIE IHR FRÜHSTÜCK MIT DEM

BRAUERFRÜHSTÜCK

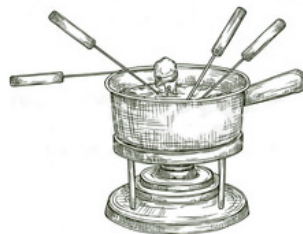
1 Paar Weißwürste von unserem Hausmetzger, süßem Hausmachersenf,
2 Flaschen Ayinger Bräuweiße 0,33l
6€ pro Person

VERWÖHNFRÜHSTÜCK

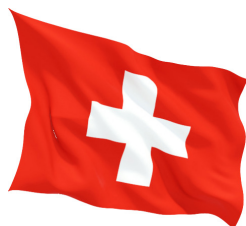
Auswahl an Räucherfischen (geräucherter Lachs, geräucherte Forelle, Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce) + 1 gekühlte Flasche Andre Roger Champagner
49€ zusätzlich für 2 Personen
je weitere Person 12€ (ohne Champagner)

ORIGINAL SCHWEIZER KÄSEFONDUE

3 verschiedene Käsesorten (250g pro Person) von der Tegernseer Naturkäserei, mit typischen Gewürzen zur fertigen Mischung für Sie abgestimmt, hausgemachtes Essiggemüse im Glas, Laib frisches Brot von unserem Hausbäcker aus Peiß, gekochte, kleine „Ditta“ Kartoffeln, zwei „Stamperl“ Zuger Kirschwasser, für je 2 Personen eine Flasche gekühlten Schweizer Weißwein Ihrer Wahl - pro Person 29€



SCHWEIZER GENUSSBOX AB 2 PERSONEN.



VORSPEISE

Nüsslisalat und geräucherte Forelle mit mariniertem Blumenkohl, Schnittlauch,
Aprikosen-Mandelchutney

HAUPTGANG

Käsefondue mit 200g pro Person Käsemischung, frisches Brot, gekochte Kartoffeln,
hausgemachtes Essiggemüse, je ein „Stamperl“ Zuger Kirschwasser

DESSERT

Argauer Rüblikuchen im Glas

Für's Fondue und den Genuss im Glas:
für je 2 Personen eine Flasche ausgesuchten Schweizer Weißwein

38€ pro Person

Gerne verleihen wir original Caquelons und Fonduegabeln zu Ihrer Fonduebestellung.
Pfand 50€

ZUSÄTZLICH, FÜR EINEN GELUNGENEN FONDUEABEND: SCHWEIZER WEISSWEINE

Petite Arvine – die walliser Rebsorte, den schon die Römer geerntet haben.
Kräftiger, würziger Weisswein – der nur in der Schweiz wächst! 15€

Johannisberg – der Sylvaner aus der Schweiz, zuhause ebenso im Wallis,
viel Frucht und Finesse zeichnen diesen Wein aus. 21€

St- Saphorin – der Klassiker. Die Chasselas-Traube (Gutedel heisst sie bei uns) ist der Wein,
den die Schweizer zum Fondue trinken. Leicht, süffig – macht Spaß! 19€

KLEINE, FEINE WEINAUSWAHL AUS DEM GASTHOF-KELLER

WEISSWEINE

2019 Kerner, Justinus K., Staatsweingut Weinsberg, Württemberg	19,00 €
2019 Grüner Veltliner, Selektion, Weingut Winkler, Niederösterreich	15,00 €
2017 Sommergewitter, Cuvée weiß, Richard Östreicher, Franken	24,00 €
2019 Sauvignon Blanc, Fass 89, Weingut Thörle, Rheinhessen	26,00 €
Juliuspital Echter Secco, Franken	19,00 €
Champagner André Roger, Grand Cru, Brut, Frankreich	45,00 €

ROTWEINE

2016 Cuvée „CR“, Cuvée Rot, Schmitt's Kinder, Franken	22,00 €
2016 Ursprung, Cuvée Rot, Schneider, Pfalz	25,00 €
2017 Blauer Spätburgunder, Karl Johner, Baden	32,00€
2016 Spätburgunder Tradition, Richard Östreicher, Franken	28,00 €
2016 Les Hauts de Naudon de Château Pierrail, bordeaux supérieur, Frankreich	24,00 €
2013 Vino Nobile di Montepulciano, DOCG, Icaro, Toscana, Italien, Magnum	59,00 €
2015 Frauenkirchner Heideboden, Cuvée Rot, Umathum, Magnum , BURGENLAND, ÖSTERREICH	69,00 €
2013 Solare, Capanelle, TOSCANA, ITALIEN, DOPPELMAGNUM	255,00 €

Ist Ihr Lieblingswein nicht dabei? Sprechen Sie uns an...