



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★^S

SPEISENKARTE



Herzlich Willkommen liebe Gäste!

Wie schön, Sie wieder bei uns zu haben.

Unser Küchenchef Tobias Franz und seine Brigade kochen mit großer Freude für Sie auf.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns in Aying.

Geöffnet hat unser Brauereigasthof, täglich von 12 bis 14.30 Uhr und von 18 bis 22 Uhr.

IHRE FAMILIE INSELKAMMER MIT ALLEN MITARBEITERN

Es hilft nichts, aber auf ein paar der derzeitigen Vorschriften müssen wir Sie leider hinweisen:

Bitte halten Sie Abstand und tragen Sie beim Verlassen Ihres Tisches immer eine FFP2-Maske und beachten

Sie die Hygienehinweise auf unseren Aushängen. Vielen herzlichen Dank.

Sie haben Ihre Maske vergessen, kein Problem. Sie können gerne eine bei uns erwerben, fragen Sie einfach unsere Servicemitarbeiter.

Unsere Ayinger Aperitifs

Ein "Schnitt" Ayinger Hell' oder Maibock - 2,90 €

Erdbeerbowle 0,2l - 6,50 €

Theresia / Aperol / Jahrhundertbier / Ginger Ale 0,1l - 7,50 €

Deichselschieber / Sekt / Weißbier / Zitrone 0,1l - 6,50 €

Champagner André Roger / Grand Cru / brut 0,1l - 13 €

Echter Secco von Juliusspital / Franken 0,1l - 6,50 €

Echter Secco *Pink* von Juliusspital / Franken 0,1l - 7,50 €

Traubensecco (ohne Alkohol) / Sekthaus Raumland / Rheinhessen 0,1l - 6,50 €

Feine Küche

ZUR VORSPEISE

Pflücksalat aus dem Ayinger Garten
mit Himbeer-Peperoncini-Dressing, Gurken,
Zuckerschoten und Kohlrabi
11 €

Junge Rüben
Schaumsuppe mit Mandelmilch und
knusprigem Sauerteig
10 €

Gartengemüse
Terrine, Auberginenkompott, Gegrilltes und
Basilikum-Passionsfruchtcreme
14 €

Lachsforelle
geflämmt mit Sauerampfer Sauce, eingelegte
Kräutersaitlinge und Zwiebel-Amarant-Streusel
16 €

ZWISCHENGERICHTE

Muscheln
Herz- und Bouchonmuscheln mit einer Creme
von geschmorten Spitzpaprika,
Mangold und Gartentomaten
als Vorspeise 21 € / als Hauptgang 29 €

Kalbsleber
kurz gebraten mit Salbeijus, glacierte Pfirsiche
und Kartoffelpüree
als Vorspeise 19 € / als Hauptgang 28 €

Blumenkohl
gebacken, cremig und Salat mit Mandelschaum
und Aprikosen-Mandel-Chutney
als Vorspeise 17 € / als Hauptgang 24 €

UNSERE HAUPTGÄNGE

Zander
kross gebraten mit Räucherfischfond,
Zucchini-Gemüse und Blinis
30 €

Ente
rosa gebratene Brust mit Gewürzjus,
junge Rübchen und
Kartoffel-Blätterteig-Schnitte
32 €

Rinderkotelette für 2 Personen (ca. 800g)
vom Holzkohlegrill, mit Café de Paris Butter,
Bohnenallerlei, Pfifferlingen und
Kartoffelkräpfen
pro Person 46 €
(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)



Frühsummer-Menü

Frische Kräuter und heimische Produkte sind ein fester Bestandteil unserer Gasthofküche.

Im Frühsummer gesellen sich ein paar weitere Aromen dazu. Kurzweilig verfügbar und dadurch besonders verführerisch: die frische, würzige Holunderblüte oder die zarte Zitronenverbene welche unseren Gerichten einen besonders sommerlichen Anstrich geben.

Gartengemüse
Terrine, Auberginenkompott, Gegrilltes und
Basilikum-Passionsfruchtcreme

Blumenkohl
Gebacken, cremig und Geraspelt mit
Mandelschaum und Aprikosen-Mandel-
Chutney

Muscheln
Herz- und Bouchonmuscheln mit einer Creme
von geschmorten Spitzpaprika und
Gartentomaten

Ente
Rosa gebratene Brust mit Gewürzjus, jungen
Rübchen und Kartoffel-Blätterteig Schnitte

Sommer Beeren
Schnitte von weißer Schokolade & Himbeere
mit Beerengrütze und Heidelbeer-Anissorbet

5 Gang 72 €
4 Gang (ohne Muscheln) 62 €

Unsere Klassiker

Ayinger Festtagssuppe
Rinderbrühe mit Markklößchen,
Pfannkuchen und Eierstich
9 €

Kalbstatar
mit Kalbskopf-Kräuter Vinaigrette,
gebratenen Schwammerln und
Waldpilz-Brioche
18 €

Tellerfleisch
von der gepökelten Rinderbrust mit frisch
geschabtem Meerrettich, Meerrettichsauce,
Rahmspinat und Kartoffel-Schnittlauchpüree
27 €

Rinderfilet
rosa gebratene Spitzen à la Bourguignon mit
Perlzwiebeln, Schwammerl und
knusprigem Speck
36 €

Bio-Schwein
sanft geschmortes Wammerl mit Dunkelbierjus,
geröstetem Spitzkohl
und kleinen Semmelknödeln
29 €

Wiener Schnitzel
vom Kalbsrücken in Fassbutter ausgebacken
mit handgerührten Preiselbeeren,
Kartoffel-Gurkensalat oder
röschchen Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln
kleine Portion 19 € / als Hauptgang 29 €

AUS DER AYINGER PATISSERIE

Tahiti
Ananas Biskuit mit Kokos Mousse,
Passionsfrucht-Mango Salat und
Pina Colada Eis
12 €

Sommer Beeren
Schnitte von weißer Schokolade & Himbeere
mit Beerengrütze und Heidelbeer-Anis-Sorbet
14,50 €

Ayinger Apfelpfannkuchen
karamellierte Äpfel, Calvados-Sabayon und
Sauerrahmeis
16 € für 2 Personen
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

Mille-feuille
Blätterteig mit Vanille Cremeux, Mandel
Nougatine und gesalzener Karamelleis
15 €
(Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)

Mojito
Zitronen Streusel mit Mojito Mousse,
Minzgelee und Yuzu-Basilikum-Sorbet
10,50 €

Hausgemachtes Eis
verschiedene Cremeeis und Sorbets, Nocke / 4 €

KÄSEAUSWAHL
Auswahl an ausgesuchten Rohmilchkäsen
vom Tölzer Kasladen
kleine Auswahl 15 € / große Vielfalt 19 €