



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,

Montag bis Donnerstag ab 18 bis 22 Uhr.

Freitag bis Sonntag 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 - 3,50 €

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 - 15 €

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

Echter Secco *Pink* von Juliusspital / Franken 0,1l - 8,50 €

Traubensecco (ohne Alkohol) / Sekthaus Raumland / Rheinhessen 0,1l - 7,50 €

Feine Küche

ZUR VORSPEISE

Pflücksalat aus dem Ayinger Garten
mit Johannisbeerdressing, eingelegten
Pfirsichen, Radieschen und geräucherten
Cashewkernen
13 €

Wassermelone und Himbeere
Kaltschale mit Joghurt, Feta und
Zitronenmelisse
11 €

Zander
leicht gebeizt mit Rote Rüben-Gewürzsud
und Steinpilzcrème
17 €

Ochsenschwanz
geschmort, gezupft, geschichtet
mit Ruccolacrème, eingelegtem Rettich und
Senfsaat
19 €

ZWISCHENGERICHTE

Calamaretti und Jakobsmuscheln
mit Chorizofond, gegrillter Babymais süß-sauer
mariniert und cremig gerührt
als Vorspeise 21 €/ als Hauptgang 28 €

Entenleber
kurz gebraten mit Balsamicojus,
Wachauer Marille und Butterbrioche
als Vorspeise 24 € / als Hauptgang 32 €

Sellerie und Sommerpilze
Crème und Gebackenes vom Knollensellerie
mit Wildkräutermayonnaise
und geschwenkten Schwammerl
als Vorspeise 17 € / als Hauptgang 24 €

UNSERE HAUPTGÄNGE

Wolfsbarsch
knusprig gebraten mit sommerlichem Gemüse-
Würzsud, glasierten Rübchen und Erbsenpüree
33 €

„Lamm Nicoise“
sanft geschmorte Schulter mit leichter Oliven-
Knoblauchjus, jungen Bohnen,
Frühlingszwiebeln
34 €

Steinbutt aus der Bretagne
für 2 Personen auf Vorbestellung
gegrilltes Kotelette mit Dillhollandaise,
Pfifferlingen und Gurken-Graupenrisotto
pro Person 41 €



Sommer-Menü

Die wärmste Jahreszeit hält Einzug in unserer
Gasthofküche. Einer unserer Klassiker, die Tomaten
„Alte Sorten“ überrascht Sie dieses Jahr mit einer
würzig-süßen Marinade, die beliebten Wachauer
Marillen dürfen in ihrer Vielfalt keinesfalls fehlen
und neu, weil's einfach eine besondere Freude ist,
gute Produkte, bester Lieferanten in ihrer Ganzheit
zu verwerten, unsere neue Serie „Rind vom Rost“.
Täglich wechselnde Stücke gereiften Angus Rindes
auf beste Art am Holzkohlegrill zubereitet.
Guten Appetit

Tomaten „Alte Sorten“
Charlotten-Dattel Vinaigrette, Burrata und
knuspriger Basilikumsauerteig

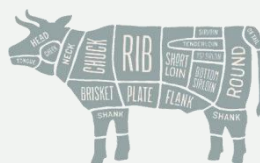
Sellerie und Sommerpilze
Crème und Gebackenes vom Knollensellerie
mit Wildkräutermayonnaise
und geschwenkten Pilzen

Entenleber
kurz gebraten mit Balsamicojus,
Wachauer Marille und Butterbrioche

„Lamm Nicoise“
sanft geschmorte Schulter mit leichter Oliven-
Knoblauchjus, jungen Bohnen,
Frühlingszwiebeln

Exotik
Vanille-Crème Brûlée, cremige Maracuja,
Bretonischer Biskuit und Mango-Pimentsorbet

5 Gang 76 €
4 Gang (ohne Entenleber) 66 €



RIND VOM ROST
JEDEN TAG NEU ENTDECKT
für 2 Personen vom Holzkohlegrill,
mit Café de Paris Butter,
Bohnenallerlei, Pfifferlingen
pro Person nach Tagespreis
fragen Sie unseren Service
(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

Unsere Klassiker

Ayinger Festtagssuppe
Rinderbrühe mit Bratnockerl,
Pfannkuchen und Eierstich
9 €

Tomaten „Alte Sorten“
Charlotten-Dattel Vinaigrette,
Burrata und knuspriger Basilikumsauerteig
18 €

Tellerfleisch
von der gepökelten Rinderbrust mit frisch
geschabtem Meerrettich, Meerrettichsauce,
Rahmspinat und Kartoffel-Schnittlauchpüree
29 €

Reh aus heimischer Jagd
rosa Gebratenes und Geschmortes
Stachelbeerjus, Wirsing und böhmische Knödel
36 €

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

Wiener Schnitzel
vom Kalbsrücken in Fassbutter ausgebacken
mit handgerührten Preiselbeeren
kleine Portion 19 €/ als Hauptgang 27 €
Dazu servieren wir nach Ihrer Wahl...
Kartoffel-Gurkensalat 4 €
rösche Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln 6 €
kleiner Gartensalat 5 €

AUS DER AYINGER PATISSERIE

Pistazie
Pistazien-Himbeerschnitte mit Ayinger
Honigschaum, Streusel
und Zitronenverbene-Pistazieneis
15 €

Exotik
Vanille-Crème Brûlée, cremige Maracuja,
Bretonischer Biskuit und Mango-Pimentsorbet
13 €

Ayinger Apfelpfannkuchen
karamellierte Äpfel, Calvados-Sabayon
und Sauerrahmeis
19 € für 2 Personen
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

Schwarzwälder Kirsch
schokoladiger Sesambiskuit gerollt mit luftig
geschlagener Sahne, Sauerkirschee und
Kirschorbet
16 €

Wachauer Marille
Tarte – Röster – Eis
knusprig gebacken, würzig glasiert
und cremig gerührt
14 €

Hausgemachtes Eis
verschiedene Crèmeeis und Sorbets, Nocke / 4 €

KÄSEAUSWAHL
Auswahl an ausgesuchten Rohmilchkäsen
vom Tölzer Kasladen
kleine Auswahl 16 € / große Vielfalt 21 €