



BRAUEREIGASTHOF  
HOTEL AYING

★★★★<sup>s</sup>

## MITTAGSKARTE



Herzlich Willkommen liebe Gäste!

Wir freuen uns sehr, ab sofort auch wieder mittags für Sie da zu sein.  
Mit unserer Klassiker-Karte verwöhnen wir Sie zur Mittagszeit mit all unseren Ayinger Lieblingsgerichten und dem ein oder anderen raffinierten Extra.

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 medizinische Maske und beachten Sie die Hygienehinweise auf unseren Aushängen.  
Vielen herzlichen Dank.

### Unsere Ayinger Aperitifs

Ein Schnitt Ayinger Hell – 3,50 €

Unser Aperitif im Herbst - Vogelbeere / Gin / Orange 0,2l - 12 €

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 – 8,50 €

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

## VORSPEISEN

Feldsalat und ausgewählte Bittersalate  
mit Frenchdressing, Brokkoli, Mispeln und gerösteten Pinienkernen  
14 €

Ayinger Festtagssuppe  
Rinderbrühe mit Markklößchen, Pfannkuchen und Eierstich  
9 €

## ZWISCHENGERICHTE

Feine Bandnudeln mit Parmesan-Trüffelschaum  
und gehobeltem Herbsttrüffel  
als Vorspeise 21 € / als Hauptgang 28 €

Rind  
handgeschabtes Tatar mit Sobrasadacreme, eingelegtem schwarzem Rettich und Bergkäsegebäck  
18 €

## HAUPTGERICHTE

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

Hirsch aus heimischer Jagd  
rosa gebratener Rücken,  
mit Hagebuttenjus, Schwarzwurzel-Rosenkohlgemüse und Mohnschupfnudeln 36 €

Karpfen  
im Bierteig gebacken, mit Brunnenkressecreme und Kürbisgraupen  
als Vorspeise 26 € / als Hauptgang 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

Tiramisu  
Löffelbiskuit mit Mascarponecreme, Bratapfelkompott und Kaffeeeis 13 €

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