



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★^s



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

Ayinger Kirtabier 0,5l - 4 €

Ein Schnitt Ayinger Hell - 2,90 €

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 – 7,50 €

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

VORSPEISEN

Pflücksalat aus dem Ayinger Garten
mit Ingwerdressing, gehobeltem Spitzkohl, gepickelten Karotten und Kapuzinerkresse 14 €

Ayinger Festtagssuppe
Rinderbrühe mit Markklößchen, Pfannkuchen und Eierstich 9 €

ZWISCHENGERICHTE

Sommerkürbis
gerührt, gebacken und eingelegt mit Kernölmajonnaise, Gewürzbirne und Quinoa
als Vorspeise 17 € / als Hauptgang 24 €

Rind
handgeschabtes Tatar mit Schnittlauchcreme, Zuckererbsen, Apfel und Röstzwiebeln 18 €

HAUPTGERICHTE

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

Wild aus heimischer Jagd
rosa Gebratenes und Geschmortes, glacierte Rübchen, Physalis und Rote Rüben-Topfen Knödel 36 €

Saibling
confiertes Filet mit weißem Balsamicoschaum, jungem Spinat und bunten Linsen 32 €

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

Cappuccino
Operaschnitte mit Mandelbiskuit, Kaffecreme, Grand Cru Schokolade und Cappuccinoeiscreme 15 €

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