



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★^S

SPEISENKARTE



Herzlich Willkommen liebe Gäste,

Holunderblüte, Rhabarber und Erdbeeren sowie feine Kräuter sind in unserer Gasthofküche im Juni gar nicht mehr wegzudenken.

Frisch aus unserem Garten, oder von unseren Lieferanten aus der unmittelbaren Nähe, verwöhnt unsere Küchenbrigade Sie mit den Lieblingen der Saison. Tagesaktuelle Besonderheiten erfragen Sie wie immer von unseren Kolleginnen und Kollegen im Service.

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

Geöffnet hat unser Brauereigasthof,
Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 22 Uhr.

IHRE FAMILIE INSELKAMMER MIT ALLEN MITARBEITERN

Unsere Ayinger Aperitifs

Ein Schnitt Ayinger Hell - 3,50 €

Ayinger Frühlingsbier 0,5l - 4,90 €

Ayinger Maibock 0,5l - 5,20 €

Theresia / Aperol / Jahrhundertbier / Ginger Ale 0,1l - 8,80 €

Deichselschieber / Sekt / Weißbier / Zitrone 0,1l - 7,00 €

Echter Secco von Juliußpital / Franken 0,1l - 8,00 €

Winzersekt / Blanc de Noir / Karl H. Johner / Baden 0,1l - 8,00 €

Erdbeerbowle 0,2l – 10,50 €

Champagner André Roger **Rosé** / Grand Cru / brut 0,1l - 18 €

Traubensecco (ohne Alkohol) / Sekthaus Raumland / Rheinhessen 0,1l - 8,50 €

FEINE KÜCHE

VORSPEISEN

PFLÜCKSALAT

junge Salate aus dem Ayinger Garten mit
Johannisbeer-Estragon Dressing, breiten
Bohnen und grünem Spargel
14 €

LACHSFORELLE

leicht gebeiztes Filet mit
Limetten-Holunderblüten Sud, eingelegten
Gurken und Radieschen
17 €

ROTE RÜBEN

eingelegt und geschmort mit Senfsaat-Dill
Vinaigrette, Ziegenfrischkäse und Meerrettich
15 €

BLUMENKOHL

Schaumsuppe mit
Blumenkohl-Tomaten-Bruschetta
12 €

ZWISCHENGERICHTE

GELBE RÜBEN & GRÜNE BOHNEN

karamellierte gelbe Rüben mit Röstzwiebeln,
breiten Bohnen, Rhabarber und Zitronen Verben
als Zwischengang 19 € / als Hauptgang 25 €

SCHOLLE

gegrillt mit geräuchertem Paprikaschaum,
Chorizo, kandierte Oliven und Fregola Sarda
als Zwischengang 21 € / als Hauptgang 28€

HAUPTGÄNGE

LAMM

geschmorte Schulter mit Salzzitronen Jus,
kleinem Fenchel und Anchovis Chutney
34 €

REH

rosa gebratener Rehschlegel mit Kirsch Jus,
glacierten Navetten und Petersilien-Topfen
Knödel
37 €

WOLFSBARSCH

kross gebraten mit Waldmeister Schaum, Creme
und Gemüse von jungen Erbsen
31 €



Juni Menü

Frische Kräuter und heimische Produkte sind ein
fester Bestandteil unserer Gasthofküche.
Im Frühsommer gesellen sich ein paar weitere
Aromen dazu. Kurzweilig verfügbar und dadurch so
besonders: die frische, würzige Holunderblüte oder
der saftige Rhabarber - welche unseren Gerichten
einen besonders sommerlichen Anstrich verleihen

LACHSFORELLE

leicht gebeiztes Filet mit Limetten-
Holunderblüten Sud, eingelegten Gurken und
Radieschen

GELBE RÜBEN & GRÜNE BOHNEN

karamellierte gelbe Rüben mit Röstzwiebeln,
breiten Bohnen und Rhabarber

SCHOLLE

gegrillt mit geräuchertem Paprikaschaum,
Chorizo, kandierte Oliven und Fregola Sarda

LAMM

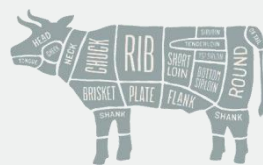
geschmorte Schulter mit Salzzitronen Jus,
kleinem Fenchel und Anchovis Chutney

SOMMER BEEREN

Joghurt Schnitte mit Ragout von roten Beeren,
weiße Schokoladen Creme und Himbeer-
Verben Sorbet

5 Gang 79 €

4 Gang (ohne Scholle) 69 €



RIND VOM ROST

JEDEN TAG NEU ENTDECKT
für 2 Personen vom Holzkohlegrill,
mit Pfeffer Cognac Sauce
Sommer Gemüse
und Kartoffel-Krapfen
pro Person nach Tagespreis
fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter
(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

UNSERE KLASSIKER

FESTTAGSSUPPE

Rinderbrühe mit Markklößchen,
Pfannkuchen und Leberspätzle
9 €

KALB

handgeschabtes Tatar mit Creme von
schwarzem Knoblauch, Pilz Kompott und
Himbeeren
19 €

TELLERFLEISCH

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

BIO-SCHWEIN

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

WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken in Fassbutter ausgebacken
mit handgerührten Preiselbeeren
kleine Portion 21 € / als Hauptgang 29 €
Dazu servieren wir nach Ihrer Wahl...
Kartoffel-Gurkensalat 4 €
rösche Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln 6 €
kleiner Gartensalat 5 €

AUS DER AYINGER PATISSERIE

HAWAI

exotische Ananas Creme mit Kokos Biskuit,
Wassermelonen Granite, karamellierte Ananas
und Pina Colada Eis
16 €

VANILLE

hausgemachte Waffeln mit Vanille Sauce und
Irish Coffee Eis
13 €

AYINGER APFELPFANNKUCHEN – für 2 Personen

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)
karamellierte Äpfel, Calvados-Sabayon,
Buttermilcheis
19 €

SOMMER BEEREN

Joghurt Schnitte mit Ragout von roten Beeren,
weiße Schokoladen Creme und
Himbeer-Zitronen Verben Sorbet
14€

HAUSGEMACHTES EIS

verschiedene Creme Eis und Sorbets, Nocke /
4€

KÄSEAUSWAHL

Auswahl an ausgesuchten Rohmilchkäsen
vom Tölzer Kasladen
kleine Auswahl 19 € / große Vielfalt 26 €