



Das Beste aus Wald & Wiese

15. bis 26. November 2023

SPEISENKARTE

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen zur Premiere unserer Spezialitätenwoche „Das Beste aus Wald & Wiese“.

Wild, Schwammerl, Hagebutten oder Moosbeeren haben seit jeher einen hohen Stellenwert

auf unserer Speisekarte. Daher lag es nahe, diesen Spezialitäten aus Wald und Wiese

zehn Tage am Stück unsere volle Aufmerksamkeit zu widmen.

Lassen Sie sich überraschen, wie vielfältig unsere Heimat schmecken kann!

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

IHRE FAMILIE INSELKAMMER MIT ALLEN MITARBEITERN

Geöffnet hat unser Brauereigasthof

Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 22 Uhr

Unsere Ayinger Aperitifs

Schnitt Ayinger Kellerbier - 3,50 €

Gustl | Gin / Rosmarin / Wildberry Tonic / Jahrhundertbier 0,1l – 11,50 €

Echter Secco von Juliusspital | Franken 0,1l - 8,00 €

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

Champagner André Roger, *Rosé*, Brut 0,1l – 19,50 €

Hagebuttenspritz | hausgemachter Hagebuttensud / Secco / Soda / Rosmarin 0,2l – 12,50 €

Apfel-Quitten-Secco (ohne Alkohol) / Van Nahmen / 0,1l – 8,50 €

VORSPEISEN

WINTERSALAT

feine Pflücksalate aus dem Ayinger Gewächshaus mit Hagebutten-Dressing, glacierte Trauben und gebrannte Sonnenblumenkerne
14 €

SAIBLING

VON DER FISCHZUCHT BIRNBAUM
aus der Melissen-Dill-Beize mit Gelbe-Rüben-Meerrettich-Sud, Tagetesöl und gepickelter Yaconwurzel
17 €

HIRSCH

hausgemachte Pastete von der Hirschkeule & Entenleber, Pistazien, Hagebutten-Creme und Preiselbeeren
20 €

WINTERROSE

feines Mousse von Ziegenkäse und Ayinger Honig mit Feigen-Kompott und Fichtenwipfel
16 €

KÜRBIS

Schaumsuppe mit knusprigem Tramezzini und Kernöl
14 €

ZWISCHENGERICHTE

WILDHASE

VOM BUCHBERG HOF
rosa Rücken & geschmorte Keule mit Preiselbeer-Jus und Topinambur als Zwischengang 24 € / als Hauptgang 34 €

TRÜFFEL

feine Bandnudeln mit Parmesan-Trüffel-Schaum, Brezn-Krustel und schwarzer Trüffel als Zwischengang 26 € / als Hauptgang 39 €

HAUPTGÄNGE

SEEFORELLE

VON DER FISCHZUCHT BIRNBAUM
in Johannisbeerholz-Butter confiert, mit Quittenschaum, karamellierte Schwarzwurzel und Wirsing
30 €

FASAN

VOM BUCHBERG HOF
Crépinette im Wirsing-Mantel mit Sauce Riche und zweierlei Brokkoli
36 €

REH

AUS HEIMISCHER JAGD
rosa gebraten mit Himbeeressig-Gewürz-Jus, glacierte Rote Rüben und Petersilien-Topfenknödel
38 €



Wild-Menü

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Tobias Franz auf eine kulinarische Reise durch Wald und Wiese entführen!

HIRSCH

hausgemachte Pastete von der Hirschkeule & Entenleber, Pistazien, Hagebutten-Creme und Preiselbeeren

KÜRBIS

Schaumsuppe mit knusprigem Tramezzini und Kernöl

WILDHASE

VOM BUCHBERG HOF
rosa Rücken & geschmorte Keule mit Preiselbeer-Jus und Topinambur

FASAN

VOM BUCHBERG HOF
Crépinette im Wirsing-Mantel mit Sauce Riche und zweierlei Brokkoli

REH

AUS HEIMISCHER JAGD
rosa gebraten mit Himbeeressig-Gewürz-Jus, glacierte Rote Rüben und Petersilien-Topfenknödel

CITRUS HERBST

Orangen-Crème Brûlée mit Kürbis-Madeleine und Madarinen-Anis-Sorbet

6 Gang 98 €

5 Gang (ohne Fasan) 86 €

4 Gang (ohne Wildhase und Fasan) 72 €



RIND VOM ROST JEDEN TAG ANDERS!

Für 2 Personen vom Holzkohlegrill, mit Pfeffer-Cognac-Sauce, Gemüse aus dem Ayinger Garten und Kartoffel-Krapfen

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter, welches besondere Stück vom Rind heute für Sie zubereitet wird.

Pro Person nach Tagespreis
(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

Wir erlauben uns, einen Gedeckpreis von 4,50 € pro Person für unser hausgemachtes Brot & Butter zu berechnen.

UNSERE KLASSIKER

WILD

Essenz mit altem Sherry, Markklößchen, Pfannkuchen und Kräuterflan
12 €

REH

handgeschabtes Tatar mit Tartivo und gepickeltem Kohlrabi
18 €

TELLERFLEISCH

vom gepökelten Rindertafelspitz mit frisch geschabtem Meerrettich, Meerrettichsauce, Rahmspinat und Kartoffel-Schnittlauchpüree
29 €

SCHWEINEBAUCH

VOM HERRMANNSDORFER AUS GLONN
sanft geschmortes Wammerl mit Dunkelbierjus, gerösteter Spitzkohl und kleine Semmelknödel
29 €

WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken in Fassbutter ausgebacken mit handgerührten Preiselbeeren
kleine Portion 24 € / als Hauptgang 32 €
Dazu servieren wir nach Wahl:
Kartoffel-Gurken-Salat 5 €
rösche Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln 7 €
kleiner Gartensalat 6 €

AUS DER AYINGER PATISSERIE

KRÄUTERSAITLING

Buchweizen-Biskuit mit Kräutersaitling-Mousse, Macaron von weißer Schokolade und Fichtenwipfel-Sud
15 €

CITRUS HERBST

Orangen-Crème Brûlée mit Kürbis-Madeleine und Madarinen-Anis-Sorbet
15 €

SCHWARZWÄLDER KIRSCH

feiner Rotweinkuchen mit Kirschwasser-Mousse, eingelegte Kirschen und Rosmarin-Kirsch-Sorbet
16 €

AYINGER APFELPFANNKUCHEN

für 2 Personen
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)
karamellierte Äpfel, Calvados-Sabayon und Karamalz-Eis
21 €

HAUSGEMACHTES EIS

verschiedene cremige Eissorten und Sorbets pro Nocke 4 €

KÄSEAUWAHL

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