



BRAUEREIGASTHOF  
HOTEL AYING

★★★★<sup>s</sup>

## SPEISENKARTE

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant unseres Brauereigasthofs!

Zahlreiche Produkte, die unser Küchenchef Mario Huggler und seine Brigade für Sie verarbeiten, stammen aus eigener Erzeugung: sei es aus unserer Ayinger Privatbrauerei, der Gärtnerei oder unserer Jagd. Ergänzt von den Produkten unserer langjährigen Partner, viele davon aus der direkten Ayinger Umgebung.

Großen Anklang haben bei Ihnen, liebe Gäste, unsere zurückgekehrten Gasthofklassiker gefunden, die unsere tagesaktuelle Speisekarte wunderbar ergänzen.

Wir wünschen guten Appetit!

IHRE FAMILIE INSELKAMMER MIT ALLEN MITARBEITERN

Kleiner Ausblick:

Unsere FRANZÖSISCHE WOCHE findet dieses Jahr vom 24. September bis zum 4. Oktober statt.

Aus aktuellem Anlass erlauben wir uns, Sie auf folgendes hinzuweisen:

Bitte halten Sie Abstand und tragen Sie beim Verlassen Ihres Tisches immer eine Mund-Nasen-Maske. Bitte beachten Sie auch die Hygienehinweise auf unseren Aushängen. Sie haben Ihre Maske vergessen? Kein Problem – wenden Sie sich an einen unserer Servicemitarbeiter, um eine selbstgenähte Maske unseres Gasthofes zu erstehen.



Unsere Ayinger Aperitif<sup>c</sup>

„Schnitt“ Ayinger Lager Hell 2,90 €

Theresia / Aperol / Jahrhundertbier / Ginger Ale 7,50 €

Deichselschieber / Sekt / Weißbier / Zitrone 6,50 €

Echter Secco von Juliußpital / Franken 0,1l 6,50 €

Champagner André Roger / Grand Réserve Grand Cru / brut 0,1l 13,00 €

Winzersekt – Blanc de Noir / Karl H. Johner / Baden 0,1l 7,50 €

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

Kir Royal / Crème de Cassis / Champagner 13,00 €

Ingwer Spritz / Ingwer / Secco / Soda 9,50 €

Campari / Orange oder Soda 12,50 €

Sanbitter Orange (ohne Alkohol) 7,50 €

Aperol Spritz / Aperol / Secco / Sodawasser / Orange 9,50 €

Hugo / Secco / Holunderblütensirup / Soda / Minze / Limette 9,50 €

Hugolino (ohne Alkohol) / Ginger Ale / Holunderblütensirup / Sodawasser / Limette 9,50 €

Martini dry / bianco / rosso 5,50 €

Sherry Lustau Reserva dry / medium 5,00 €



Um dem Whiskey zweier ausgewählter schottischer Destillieren einen ganz besonderen Geschmack zu verleihen, haben wir ihnen unsere Celebrator-Fässer geliehen. Das Ergebnis: Eine einmalige Kombination aus bayerischem Biergenuss und schottischer Whiskey-Tradition.

Single Malt Whiskey 1997 / Ayinger Celebrator / Cragganmore / 4 cl 14,00 €

Highland Single Malt Whiskey 2009 / Ayinger Celebrator / Glenglassaugh / 4 cl 18,00 €

## Feine Küche

### SALATE & ALLERLEI AUS UNSEREM GEMÜSEGARTEN

Pflücksalat  
mit Kräutern und Gemüse aus dem Ayinger  
Garten  
8,00 €

Spätsommersalat  
mariniert mit Pfirsich-Dressing, gegrilltem  
Pfirsich, Pecorino & Sonnenblumenkernöl  
9,00 € (klein) / 12,00 € (groß)

Gartentomaten „2020“  
Vielfalt der Tomate mit Tomaten-Piment  
d'Espelette-Vinaigrette,  
weiße Coco-Bohnen, Basilikum und Burrata  
14,00 €

Wachauer Marille  
hausgemachte Dinkelteig-Taschen mit jungem  
Knollensellerie, Zucchini & Reherl  
16,00 € (21,00 € als Hauptgang)

Reherl  
in Kräuterrahm mit dünnen Eiernudeln  
18,00 € (klein) / 23,00 € (groß)

### FISCH & FLEISCH

#### Vorspeisen

Kaninchen  
hausgemachte Sülze mit Taggiasca-Oliven,  
marinierte Artischocke und Parmesan  
13,00 €

Saibling  
kalt gegart mit Passionsfrucht-Vinaigrette,  
Tegernseer Joghurt und Gartengurken  
14,00 €

Hokkaido- & Muskatkürbis  
Schaumsuppe mit Vanille, steirischem Kernöl  
und Kernöl  
9,00 €

Pulpo  
gegrillt mit grünem Paprikasud, geräucherter  
Kartoffel und mariniertem Fetakäse  
19,00 € (26,00 € als Hauptgang)

#### Hauptgerichte

Zander  
rösch auf der Haut gebraten, mit rotem  
Paprikaschaum, gegrillten Melanzani  
und cremigem Brokkoli  
30,00 €

Maishähnchen  
gebratene Brust mit weißem Pfefferschaum,  
cremigem Mais-Risotto, eingelegten  
Mini-Maiskolben und braunen Buchenpilzen  
26,00 €

### Ayinger Schokobierkuchen

in der Holzschatulle für den Genuss zu Hause  
oder zum verschenken! Preis: 19,50 €



### Unser Heimat-Menü

*Genießen Sie die Empfehlung unseres  
Küchenchefs Mario Huggler mit dem besten aus  
Ayng und Umgebung!*

Saibling  
kalt gegart mit Passionsfrucht-Vinaigrette,  
Tegernseer Joghurt und Gartengurken

Wachauer Marille  
hausgemachte Dinkelteig-Taschen mit jungem  
Knollensellerie, Zucchini & Reherl

Maishähnchen  
gebratene Brust mit weißem Pfefferschaum,  
cremigem Mais-Risotto, eingelegten  
Mini-Maiskolben und braunen Buchenpilzen

Heidelbeer-Riegel  
als Biskuit & Eingelegtes von der  
Milchschokolade und Joghurteis

4 Gänge 59,00 €  
3 Gänge (ohne Dinkelteig-Taschen) 49,00 €

AUS DER AYINGER PATISSERIE  
Ayinger Schokobierkuchen  
mit karamellisierten Baby-Bananen und weißem  
Schokoladencremeeis  
11,00 €

Heidelbeere  
als Bisquit & Eingelegtes mit Mousse von der  
Milchschokolade und Joghurteis  
12,00 €

Herzkirschen  
lauwarm, im Portweinsud mit Honighippe und  
Sauerampferis  
16,00 €

Geliertes Süppchen  
von Pfirsich & Melonen mit Mandelkrokant  
und Safran-Parfait  
14,00 €

Nascherei im Glas  
Kaffeecreme mit Mangocoulis, Mangoespuma  
und Cappuccino-Eis  
9,00 €

Hausgemachtes Eis  
verschiedene Crémeeis & Sorbets  
Nocke je 4,00 €

KÄSEAUWAHL  
Auswahl an ausgesuchten Rohmilchkäsen  
aus der Region  
kleine Auswahl 13,00 € / große Vielfalt 17,00 €

Gestachelter Ayinger Celebrator  
Um den Biergenuss von Bockbieren besonders zur Geltung  
zu bringen, wird beim so genannten Stacheln ein heißer  
Metallstab kurz in das Bierglas getaucht.  
Durch die Hitze karamellisiert der im Bier vorhandene  
Restzucker, der Schaum wird besonders cremig und  
erwärmt sich, während das Bier seine Temperatur kaum  
erhöht. Hervorragend zu süßen Desserts und Käse.  
0,33l 8,50 €

## Unsere Klassiker

### Vorspeisen

Ayinger Festtagssuppe  
Rinderbrühe mit Markklößchen, Pfannkuchen  
und Topfen-Schöberl  
9,00 €

Rindertatar  
mit Crème von der gelben Spitzpaprika,  
Krautsalat, Chorizo und geröstetem Bauernbrot  
16,00 € (21,00 € als Hauptgang)

### Hauptgerichte

Tellerfleisch  
von der gepökelten Rinderbrust mit  
Meerrettichsauce, frisch geschabtem  
Meerrettich, Rahmspinat und  
Kartoffel-Karottenstampf  
23,00 €

Bio-Schwein  
36 Stunden geschmortes Wammerl mit  
Dunkelbierjus, kleinen Semmelknödeln  
und Bayrisch-Kraut  
23,00 €

Filetsteak vom Rind  
vom Holzkohlegrill mit Röstzwiebelkruste,  
Pfeffer-Cognac-Sauce, Bohnen-Allerlei  
und Kartoffelgratin  
36,00 €

Rehrücken  
im Speckmantel gebraten mit Portweinjus,  
Spitzkraut, Physalis und Schupfnudeln  
34,00 €

Wiener Schnitzel  
vom Kalbsrücken, in Fassbutter ausgebacken  
mit handgerührten Preiselbeeren, Kartoffel-  
Gurkensalat oder röschchen Bratkartoffeln mit  
roten Zwiebeln  
27,00 €

### Dessert

Ayinger Apfelpfannkuchen  
mit Calvados und cremigem Vanilleeis  
14,00 €

### GERICHTE ZUM TEILEN

*Für 2 Personen, bitte erlauben Sie uns eine  
Zubereitungszeit von ca. 45 Minuten:*

Tomahawk vom Strohschwein aus Moosach,  
vom Holzkohlegrill mit Sauce Béarnaise,  
sautierten Steinpilzen, Macaire-Kartoffeln und  
Kopfsalat mit grünem Apfel  
pro Person 28,00 €

*Für Ihren nächsten Besuch,  
nur auf Vorbestellung:*

Bayerische Landente für 4 Personen  
rösch aus dem Ofen mit kräftiger Bratenjus,  
karamellisiertem Blaukraut, Reiberdatschi,  
Apfelmus und geschmolzenen Kartoffelknödeln  
pro Person 28,00 €

Geschmorte Kalbshaxe für 4 Personen  
mit Kräuterjus, glasiertem Gemüse aus dem  
Ayinger Garten und kleinen Semmelknödeln  
pro Person 25,00 €