



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★S

SPEISENKARTE



FRANZÖSISCHE WOCHE - 10. BIS 21. APRIL 2024

Bonjour Mesdames et Messieurs und herzlich Willkommen
im Brauereigasthof Hotel Aying!

Wir freuen uns sehr, Sie auch in diesem Jahr auf unserer kulinarischen Reise durch Frankreich begrüßen zu dürfen. Bereits zum vierten Mal wird unsere Küchenbrigade um Chef Tobias Franz dabei von François Baur, Küchenchef des Les Haras in Straßburg, unterstützt. Wie auch unser Haus ist die Brasserie Les Haras Teil eines Familienbetriebs mit langer Tradition: Die Familie Haeberlin steht seit über 150 Jahren für französische Gastfreundschaft und höchsten Genuss.

Genießen Sie unsere Ayinger Gastfreundschaft und freuen Sie sich auf Gerichte,
die mit viel Sorgfalt, höchster Professionalität und Liebe zum Produkt zubereitet werden.

IHRE FAMILIE INSELKAMMER UND DAS TEAM DES BRAUEREIGASTHOF HOTEL AYING

APERITIF

KIR

Weißer Bordeaux Crème de Cassis 0,1l - 10,50 €

KIR ROYAL

Champagner, Crème de Cassis 0,1l - 18 €

PICON BIÈRE

Feiner Orangenlikör aus dem Elsass,
verfeinert mit unserem Ayinger Frühlingbier
0,2l - 12,50 €

PERNOD

Pernod, Eis, stilles Wasser 0,2l - 9 €

CRÉMANT

Crémant de Limoux, Grande Cuvée 1531, brut 0,1l - 9,50 €

CHAMPAGNER

André Roger *Rosé* brut 0,1l - 19,50€

UNSERE BESONDERE WEINEMPFEHLUNG

2019 Chassagne-Montrachet, Thomas Morey / Burgund 0,1l - 14 € / 0,2l - 28 €

2016 Château Poujeaux, Cru Bourgeois / Bordeaux 0,1l - 16 € / 0,2l - 32 €

2015 Gewürztraminer, Grand Cru Hengst Barmès und Buecher / Elsass 0,1l - 13,50 / 0,2l - 27 €

LES ENTRÉES

ESCARGOTS

Feuilleté de morilles aux escargots
et ail des ours
*Ragout von Morcheln und Schnecken
im Blätterteigmantel und Bärlauch*
28 €

POIREAU

Le poireaux vinaigrette,
truite fumée et œufs de truite
*sanft geschmorter Lauch
mit Lauch-Vinaigrette,
geräucherte Forelle und Forellenkaviar*
19 €

LA TARTE FLAMBÉE
A LA TOMME D'ALSACE
*traditioneller Flammkuchen mit Käse,
Ayinger Honig und Frühlingslauch*
16 €

GRAVLAX

Le truite saumonée et radis et prune
*Graved Lachsforelle, leicht gebeizt,
mit Radieschen-Meerrettich
und Dörrpflaume*
18 €

Entre plat

ASPERGES

(du Zieglerhof)
Le feuilleté d'asperges aux morilles
*pochierter weißer Spargel
mit Blätterteig und Morcheln*
29 €

Les soupes

ASPERGES

La crème d'asperge parfumé à la mélisse et son
espuma, œuf parfait, truite fumée
*Spargelcreme-Suppe mit Zitronenmelisse-
Schaum, pochirtes Ei und geraucherte Forelle*
18 €

FROMAGE

La sélection de fromages
*Auswahl an ausgesuchten Rohmilchkäsen
vom Tölzer Kasladen*
kleine Auswahl 19 € / große Vielfalt 26 €

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

14

LES HARAS BRASSERIE

Le menu François Baur

POIREAU

Le poireaux vinaigrette,
truite fumée et œufs de truite
*sanft geschmorter Lauch
mit Lauch-Vinaigrette,
geräucherte Forelle und Forellenkaviar*

ASPERGES

Le feuilleté d'asperges aux morilles
*pochierter weißer Spargel
mit Blätterteig und Morcheln*

CHEVALIER

Le filet d'omble chevalier, écrasé de pommes
de terre à la choucroute, crème de raifort,
œufs de brochet fumés, coulis d'herbe
*Filet vom Seesaibling
mit Kräuter-Coulis, Kartoffelpüree, Sauerkraut,
Meerrettichcreme und gerauchertes
Hechtrogen*

VEAU

Les ris de veau meunière au beurre noisette,
pleurotes d'Alsace, haricots plats et pomme
mousseline
*Kalbsbries in brauner Butter gebraten,
mit Elsässer Austernpilzen,
flache Bohnen und Apfel-Mousseline*

BŒUF

Le filet de bœuf, pommes pont neuf,
sauce béarnaise
*rosa gebratenes Filet mit Sauce Bernaise
und Pont-Neuf-Kartoffeln*

LE CAFÉ GOURMAND

Paris-Brest, savarin au rhum, la crème brûlée,
la tartelette rhubarbe
*Paris-Brest, Rum-Savarin,
Crème Brûlée & Rhabarber-Törtchen*

6-Gang-Menü 120 €

5-Gang-Menü 95 € (ohne Kalb)

4-Gang-Menü 85 €

(ohne Kalb und Saibling)

PLATS PRINCIPAUX

CHEVALIER

(de la pisciculture de la Famille Birnbaum)
Le filet d'omble chevalier, écrasé de pommes
de terre à la choucroute,
crème de raifort, œufs de brochet fumés, coulis
d'herbe
*Filet vom Seesaibling
mit Kräuter-Coulis, Kartoffelpüree, Sauerkraut,
Meerrettichcreme und gerauchertes
Hechtrogen*
34 €

AGNEAU

(de l'éleveur Franz Riederer)
L'épaule d'agneau,
pommes de terre cuites
comme dans la vallée de Munster,
jus corsé
*geschmorte Lammschulter mit kräftiger Jus
und Münster Kartoffeln*
36 €

CABILLAUD

(des îles Lofoten)
Le dos de cabillaud snacké, risotto verde,
beurre de langoustine
*gebratenes Kabeljau-Filet
mit Langustenbutter und Risotto Verde*
32 €

COCHON

(de l'éleveur Herrmannsdorf)
La poitrine de cochon cuite 48h,
petits pois à la Française
et pommes grenailles aux thym
*48 Stunden gegarter Schweinebauch
mit französischen Erbsen,
Grenailles Kartoffeln und Thymian*
30 €

VEAU

Les ris de veau meunière au beurre noisette,
pleurotes d'Alsace, haricots plats
et pomme mousceline
*Kalbsbries in brauner Butter gebraten,
mit Elsässer Austernpilzen,
flache Bohnen und Kartoffel-Mousseline*
38 €

BŒUF

Le filet de bœuf de bavière, pommes pont neuf,
sauce béarnaise
*rosa gebratenes Filet mit Sauce Béarnaise
und Pont-Neuf-Kartoffeln*
49 €

DESSERTS

Le Paris-Brest un classique français
*Brandteig, Haselnuss-Krokant,
Buttercreme & Praliné-Sabajon*
18 €

Le baba au rhum,
crème chatilly vanillée
*Savarin mit Rumsirup,
karamellisierte Äpfel und Sorbet,
geschlagene Vanillesahne*
15 €

La crème brûlée insert
rhubarbe fraise
*Crème brûlée mit
Erdbeer-Rhabarber-Kompott und Sorbet*
15 €

La tarte rhubarbe meringuée
Rhabarber-Baiser-Tarte
16 €