



BRAUEREIGASTHOF  
HOTEL AYING

★★★★<sup>S</sup>

## SPEISENKARTE



Herzlich Willkommen liebe Gäste!

Wir freuen uns sehr, dass Sie uns die Treue halten und wir auch weiterhin Ihre persönlichen,  
herzlichen Gastgeber sein dürfen!

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

Geöffnet hat unser Brauereigasthof,  
Montag bis Sonntag von 12 bis 14.30 Uhr und von 17 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 FFP2-Maske und beachten  
Sie die Hygienehinweise auf unseren Aushängen. Vielen herzlichen Dank.

### Unsere Ayinger Aperitifs

Ein Schnitt Ayinger Hell - 3,50 €  
Winter Spritz - Aperol / Mandarine / Zimt / Secco 0,2l - 10,50 €

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 - 8,50 €

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

## FEINE KÜCHE

### VORSPEISEN

Wintersalat  
winterliche Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing  
und geschmorter Topinambur  
14 €

Maronen  
Schaumsuppe mit getrockneten Cranberrys,  
Amarettini und Trüffelbrioche  
14 €

Forelle  
mild geräuchertes Filet mit Quittensud,  
gebranntem Lauch und Lauchcreme  
17 €

Winterschwammerl  
Salat mit Sherry-Vinaigrette,  
leichtes Mousse und Fichtenwipfel  
15 €

Hirsch  
Pastete und gebeiztes Filet  
mit Waldorfsalat-Creme und Preiselbeeren  
18 €

### ZWISCHENGERICHTE

Himmel und Erde  
gebratene Blutwurst  
mit glasierten Äpfeln und Pastinakenpüree  
als Zwischengang 23 € / als Hauptgang 29 €

Wurzelwerk  
karamellierte Schwarzwurzeln  
und cremige Petersilienwurzeln,  
geschmorte gelbe Beete und Cassistrauben  
als Zwischengang 17 € / als Hauptgang 24 €

### HAUPTGÄNGE

Ayinger Bouillabaisse  
gebratener Steinbutt, Pulpo und Seeteufel  
mit Krustentiersud, Fenchel und  
Safrankartoffeln  
36 €

Trüffel  
feine Bandnudeln mit Parmesan-Trüffelschaum  
und gehobeltem Herbsttrüffel  
als Zwischengang 21 € / als Hauptgang 28 €

Wildhase  
geschmorte Schulter und rosa Rücken  
mit Jus von Grand Cru Schokolade,  
Blumenkohl und Mandarine  
als Zwischengang 25 € / als Hauptgang 36 €

Rind  
sanft geschmorte, kurze Rippe,  
mit Trüffeljus, Brokkoli und Lyoner-Kartoffeln  
34 €

## ENTE UND GANS ZUM MITNEHMEN

KLASSISCHE GANS (ab 4 Personen)  
BAUERNENTE (ab 2 Personen)  
mit karamellisiertem Blaukraut, geschmolzenen  
Kartoffelknödeln und lauwarmem Selleriesalat

Zur Einstimmung servieren wir Ihnen eine feine Gänse-  
Consommé, oder zur Ente: Feldsalat mit Kartoffeldressing,  
eingelegtem Kürbis und Brezencroutons.  
Nur auf Vorbestellung und gerne auch zum Mitnehmen.

189 € / Gans für vier bis sechs Personen,  
129 € / Ente für zwei bis vier Personen.



### Dezember-Menü

Die staade Zeit bringt uns allerhand besondere  
kulinarische Genüsse. Auch unser Chefkoch kennt  
sie noch, die altbewährten Rezepte zur  
Weihnachtszeit. Zutaten wie Maronen,  
Wildspezialitäten oder die Schwarzwurzeln, ein sehr  
feines, aber leider in Vergessenheit geratenes  
Wintergemüse bestimmen den Speisezettel.  
Lassen Sie sich von Rosi Mittermaier und Ihren  
Kollegen verwöhnen und genießen Sie die  
besinnliche Adventszeit in unseren Brauereigasthof.

Forelle  
mild geräuchertes Filet mit Quittensud,  
gebranntem Lauch und Lauchcreme

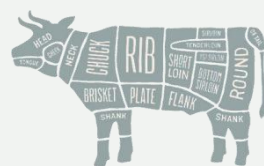
Wurzelwerk  
karamellierte Schwarzwurzeln  
und cremige Petersilienwurzeln,  
geschmorte gelbe Beete und Cassistrauben

Himmel und Erde  
gebratene Blutwurst  
mit glasierten Äpfeln und Pastinakenpüree

Wildhase  
geschmorte Schulter und rosa Rücken mit Jus  
von Grand Cru Schokolade,  
Blumenkohl und Mandarine

Churros  
knuspriger Brandteig  
mit Schokoladenfondue und Lebkucheneis

5 Gang 76 €  
4 Gang (ohne Himmel und Erde) 66 €



### RIND VOM ROST

JEDEN TAG NEU ENTDECKT  
für 2 Personen vom Holzkohlegrill,  
mit Café de Paris Butter, geschmortem Kürbis  
und Kartoffelkrapfen  
pro Person nach Tagespreis  
fragen Sie unseren Service  
(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

## UNSERE KLASSIKER

Ayinger Festtagssuppe  
Rinderbrühe mit Markklößchen,  
Pfannkuchen und Eierstich  
9 €

Kalb  
handgeschabtes Tatar mit Sauerrahm,  
Salat von Grünen Bohnen und Birne  
19 €

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

Reh aus heimischer Jagd  
rosa gebratener Rücken  
im Pinienkern-Spekulativus-Mantel,  
Blaukraut und Topfenknödel  
36 €

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 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

Churros  
knuspriger Brandteig  
mit Schokoladenfondue und Lebkucheneis  
16 €

Exotica  
gegrillte Ananas mit Kokosmousse,  
Mangoragout und Maracuja-Minz-Sorbet  
14 €

Ayinger Apfelpfannkuchen - für 2 Personen  
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)  
karamellierte Äpfel, Calvados-Sabayon,  
Buttermilcheis  
19 €

Pâte à Choux  
Gefüllt mit Vanillemouse, Mandarinengelee,  
marinierten Orangen und Glühweineis  
15 €

Nüsse und Datteln  
feines Tartelette mit marinierten Birnen,  
Aprikosen-Mandel-Brösel und Marzipaneis  
12 €

Hausgemachtes Eis  
verschiedene Cremeeis und Sorbets, Nocke / 4 €

KÄSEAUSWAHL  
Auswahl an ausgesuchten Rohmilchkäsen  
vom Tölzer Kasladen  
kleine Auswahl 16 € / große Vielfalt 21 €