



BRAUEREIGASTHOF  
HOTEL AYING

★★★★<sup>S</sup>

## SPEISENKARTE



Herzlich Willkommen liebe Gäste!

Wie schön, Sie wieder bei uns zu haben.

Unser Küchenchef Tobias Franz und seine Brigade kochen mit großer Freude für Sie auf.

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 €

Unser Aperitif im Herbst - Vogelbeere / Gin / Orange 0,2l - 12 €

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

### VORSPEISE

Feldsalat und ausgewählte Bittersalate  
mit Frenchdressing, Brokkoli, Mispeln  
und gerösteten Pinienkernen  
14 €

Kohlrabi

leichtes Mousse mit Räucheraal, Gelee von  
grünem Apfel und Pumpernickel  
17 €

Petersilienwurzel

Crèmesuppe, geröstetes Weißbrot mit  
Gorgonzolacreme, eingelegten Feigen und  
karamellisierten Walnüssen  
11 €

Ente

geräucherte Brust und Parfait von der Leber,  
Muskattraubenvinaigrette,  
marinierter Radicchio und Trüffelbrioche  
18 €

### ZWISCHENGERICHTE

Feine Bandnudeln

mit Parmesan-Trüffelschaum  
und gehobeltem Herbsttrüffel  
als Vorspeise 21 € / als Hauptgang 28 €

Karpfen

im Bierteig gebacken,  
mit Brunnenkressecreme und Kürbisgrauen  
als Vorspeise 26 € / als Hauptgang 29 €

3 G – Bunte Ayinger Gartenrüben

geröstet, gepickelt und gebacken  
als Vorspeise 17 € / als Hauptgang 24 €

### UNSERE HAUPTGÄNGE

Dorade

gebratenes Filet  
mit Chorizzo-Nordseekrabbenvinaigrette,  
Grünkohl und Birne  
32 €

Maishähnchen

Crépinette im Mangoldmantel,  
mit Trüffeljus, Dörrpflaumenkompott und  
Zampone-Polenta-Kroketten  
30 €

Bouillabaisse

für zwei Personen auf Vorbestellung  
mit Sauce Rouille, Safrankartoffeln  
und Knoblauchbaguette  
pro Person 28 €



## November-Menü

Wir haben Sie noch eingefangen, die letzten  
Sonnenstrahlen in unserem Wirtsgarten, aber  
langsam fällt auch schon das Laub auf die Tische  
und drinnen ist es einfach um so viel gemütlicher,  
wenn Chefkoch Tobias Franz mit seinen herbstlichen  
Genüssen aufwartet. Lassen Sie sich von Rosi  
Mittermaier und ihrem Team verwöhnen und  
genießen Sie eine schöne Zeit in Aying.

Gewürzlachs und Pulpo

Gebeizter Lachs mit Pulpocarpaccio,  
Krustentiermayonnaise und Quitte

3 G – Bunte Ayinger Gartenrüben

geröstet, gepickelt und gebacken

Karpfen

im Bierteig gebacken,  
mit Brunnenkressecreme und Kürbisgrauen

Maishähnchen

Crépinette im Mangoldmantel,  
mit Trüffeljus, Dörrpflaumenkompott und  
Zampone-Polenta-Kroketten

Herbst

karamellierter Blätterteig mit  
Haselnussmousse, geräucherte  
Maronensabaione und Zimteis

5 Gang 76 €

4 Gang (ohne Karpfen) 66 €



RIND VOM ROST

JEDEN TAG NEU ENTDECKT  
für 2 Personen vom Holzkohlegrill,  
mit Café de Paris Butter, Cesarsalat  
Herbstgemüse und Macairekartoffeln  
pro Person nach Tagespreis  
fragen Sie unseren Service

(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

## UNSERE KLASSIKER

Ayinger Festtagssuppe

Rinderbrühe mit Bratnockerl,  
Pfannkuchen und Eierstich  
9 €

Rind

handgeschabtes Tatar  
mit Sobrasadacreme, eingelegtem schwarzem  
Rettich und Bergkäsegebäck  
18 €

Tellerfleisch

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

Hirsch aus heimischer Jagd

rosa gebratener Rücken,  
mit Hagebuttenjus, Schwarzwurzel-  
Rosenkohlgemüse und Mohnschupfnudeln  
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

Tiramisu

Löffelbiskuit mit Mascarponecreme,  
Bratapfelkompott und Kaffeeeis  
13 €

Orange Arabica

Orangenmousse mit Mandarinencreme,  
marokkanische Brösel und Karotten-  
Orangenblütensorbet  
14 €

Ayinger Apfelpfannkuchen

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

Herbst

karamellierter Blätterteig mit  
Haselnussmousse, geräucherte  
Maronensabaione und Zimteis  
15 €

Baba Rum

mit Vanillecreme, glasierten Birnen und  
Gewürzrum zum selber verfeinern  
12 €

Hausgemachtes Eis

verschiedene Cremeeis und Sorbets, Nocke / 4 €

KÄSEAUSSWAHL

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