



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★^S

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 Donnerstag ab 18 bis 22 Uhr.

Freitag bis Sonntag von 12 bis 14.30 Uhr und von 18 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 medizinische Maske und beachten

Sie die Hygienehinweise auf unseren Aushängen. Vielen herzlichen Dank.

Unsere Ayinger Aperitifs

Ayinger Kirtabier 0,5l - 4 €

Ein Schnitt Ayinger Hell - 2,90 €

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 - 7,50 €

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

FEINE KÜCHE

VORSPEISE

Pflücksalat aus dem Ayinger Garten
mit Ingwerdressing, gehobeltem Spitzkohl,
gepickelten Karotten und Kapuzinerkresse
14 €

Gartentomaten alte Sorten
mit Zitronenverbene-Oliven-Vinaigrette,
Büffel Ricotta und Pinienkern-Streusel
17 €

Mais
Schaumsuppe mit knusprigen Birtrebern
und Johannisbeeren
11 €

Seeforelle & Gartengurken
gebranntes Filet mit Gurken-Dill Sud,
Gurken-Relish und Radieschen
18 €

ZWISCHENGERICHTE

Garnelen
vom Holzkohlegrill mit Nussbutter-Sabayon
und Erbsen-Kohlrabi Ragout
als Vorspeise 21 €/ als Hauptgang 28 €

Taube
rosa gebraten mit Reherl,
Schalotten und Haselnuss
als Vorspeise 26 € / als Hauptgang 32 €

Sommerkürbis
gerührt, gebacken und eingelegt
mit Kernölmajonnaise,
Gewürzbirne und Quinoa
als Vorspeise 17 € / als Hauptgang 24 €

UNSERE HAUPTGÄNGE

Saibling
confiertes Filet mit weißem Balsamicoschaum,
jungem Spinat und bunten Linsen
32 €

Kalb
rosa Tafelspitz & gebackener Kopf
mit Mole-Jus, gerösteten Artischocken und
cremigem Brokkoli
36 €

Seeteufel aus der Bretagne
für 2 Personen auf Vorbestellung
im Ganzen gebraten mit Muschelsud,
Peperonata, Artischocken und
Macairekartoffeln
pro Person 41 €



Herbst-Menü

Herbstzeit – Erntezeit
Das gilt nicht nur für unsere Brauerste sondern auch
für die vielen Zutaten aus unserer eigenen Gärtnerei
und der heimischen Jagd, mit der Küchenchef Tobias
Franz die Speisekarte bereichert.
Frisch gebraut für den herbstlichen Genuss
empfehlen wir frisch gezapft vom Fass –
das Ayinger Kirtabier.

Seeforelle & Gartengurken
gebranntes Filet mit Gurken-Dill Sud,
Gurken-Relish und Radieschen

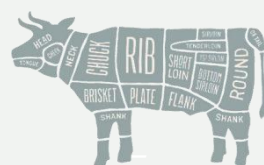
Sommerkürbis
gerührt, gebacken und eingelegt
mit Kernölmajonnaise,
Gewürzbirne und Quinoa

Taube
rosa gebraten mit Reherl,
Schalotten und Haselnuss

Kalb
rosa Tafelspitz & gebackener Kopf
mit Mole-Jus, gerösteten Artischocken und
cremigem Brokkoli

Kugelrunder Kaiserschmarrn
Geeister Kaiserschmarrn mit Marillensud
und Amarettokaramell

5 Gang 76 €
4 Gang (ohne Taube) 66 €



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

(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

UNSERE KLASSIKER

Ayinger Festtagssuppe
Rinderbrühe mit Markklößchen,
Pfannkuchen und Eierstich
9 €

Rind
handgeschabtes Tatar mit Schnittlauchcreme,
Zuckererbsen, Apfel und Röstzwiebeln
18 €

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

Wild aus heimischer Jagd
rosa Gebratenes und Geschmortes
mit glacierten Rübchen, Physalis und
Rote Rüben-Topfen Knödel
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

Kugelrunder Kaiserschmarrn
Geeister Kaiserschmarrn mit Marillensud
und Amarettokaramell
15 €

Falsche Feige
Bayrisch-Mousse mit Feigenkompott,
eingelegter Rotweifeige, Pekanusstreusel
und Birnensorbet
15 €

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

Cappuccino
Operaschnitte mit Mandelbiskuit, Kaffee creme,
Grand Cru Schokolade und
Cappuccinoeiscrème
15 €

Zitrustartelette
Zitronencreme mit bretonischem Biskuit,
Zitronensablé & Himbeer-Basilikumsorbet
12 €

Hausgemachtes Eis
verschiedene Cremeeis und Sorbets, Nocke / 4 €

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