



SPEISENKARTE



Herzlich Willkommen liebe Gäste,

ganz langsam verabschiedet sich der Hochsommer aus unserer Gasthofküche und der Herbst hält Einzug.
Endspurt also für die knackigen Sommersorten aus unserem Ayinger Gemüse- und Obstgarten, fachkundig und mit viel Liebe
von unserer Küchenbrigade für Sie zubereitet.

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

Geöffnet hat unser Brauereigasthof,
Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 22 Uhr.

IHRE FAMILIE INSELKAMMER MIT ALLEN MITARBEITERN

Unsere Ayinger Aperitifs

Ein Schnitt Ayinger Hell - 3,50 €
Ayinger Weizenbock 0,33l 4,50 €

Theresia / Aperol / Jahrhundertbier / Ginger Ale 0,1l - 8,80 €
Deichselschieber / Secco / Weißbier / Zitrone 0,1l - 7,00 €

Limoncello Spritz / Limoncello / Secco / Soda 0,1l 13,50 €
--

Echter Secco von Juliusspital / Franken 0,1l - 8,00 €
Echter Secco *Pink* von Juliusspital / Franken 0,1l - 8,50 €

Traubensecco (ohne Alkohol) / Sekthaus Raumland / Rheinhessen 0,2 l - 8,50 €

FEINE KÜCHE



UNSERE KLASSIKER

VORSPEISEN

PFLÜCKSALAT

feine Blattsalate mit Birnen Dressing,
buntem Mangold, karamellisierten Walnüssen
und blauem Allgäuer
14 €

TOMATEN AUS UNSEREM GARTEN

Panna cotta & würziges Kompott mit Avocado,
Basilikum-Streusel und Taggiasca Oliven
17 €

ZANDER

leicht mariniert mit Gurken-Ingwer Fond,
Fenchel, Radieschen und Holunderblüten Creme
19 €

GRÜNKOHL

Schaumsuppe mit Kokosmilch,
knusprigem Tramezzini und Passionsfrucht
12 €

ZWISCHENGERICHTE

REHERL

feine Bandnudeln mit Reherl in Rahm und
knusprigem Bergkäse

als Zwischengang 19 € / als Hauptgang 25 €

TAUBE

rosa gebratene Brust mit Blut-Sauce, Rüben und
Kohlrabi

als Zwischengang 24 € / als Hauptgang 36€

HAUPTGÄNGE

GOLDFORELLE

kross gebraten mit Krustentierschaum,
jungen Erbsen und Spinat-Quiche
34 €

KALB

rosa gegarter Tafelspitz mit Brombeer-Jus,
geröstete Kräutersaitlinge und gebackener
Sellerie
32 €

September Menü

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef
Tobias Franz auf eine kulinarische Reise
entführen und genießen Sie unser saisonal
zusammengestelltes Menü.

TOMATEN AUS UNSEREM GARTEN

Panna cotta & würziges Kompott mit
Avocado, Basilikum-Streusel und Taggiasca
Oliven

SOMMER-MAIS

karamellisiert, gebacken, cremig & knusprig

TAUBE

rosa gebratene Brust und Keule mit Blut-Sauce,
Rüben und Kohlrabi

GOLDFORELLE

kross gebraten mit Krustentierschaum,
jungen Erbsen und Spinat-Quiche

KALB

rosa gegarter Tafelspitz mit Brombeer-Jus,
geröstete Kräutersaitlinge und gebackener
Sellerie

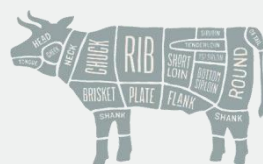
ZWETSCHGE

Vanille-Crème Brûlée mit
Zwetschgen-Kompott, knusprigem Sesam und
Zwetschgen Sorbet

6 Gänge 95 €

5 Gänge (ohne Goldforelle) 85 €

4 Gänge (ohne Taube und Goldforelle) 72 €



RIND VOM ROST JEDEN TAG ANDERS!

Für 2 Personen vom Holzkohlegrill,
mit Pfeffer-Cognac-Sauce,
Sommer Gemüse
und Kartoffel-Krapfen
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter, welches
besondere Stück vom Rind für Sie heute
zubereitet wird
pro Person nach Tagespreis
(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

FESTTAGSSUPPE

Rinderbrühe mit Markklößchen,
Pfannkuchen und Leberspätzle
9 €

RIND

handgeschabtes Tatar mit
gepickelten Schalotten, Salz-Pflaumenkompott
und Rosmarin Waffeln
20 €

TELLERFLEISCH

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

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 23 € / als Hauptgang 31 €
Dazu servieren wir nach Wahl:
Kartoffel-Gurkensalat 5 €
rösche Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln 7 €
kleiner Gartensalat 6 €

AUS DER AYINGER PATISSERIE

BEEREN

feiner Biskuit mit Brombeer-Creme,
Blaubeeren und Himbeer-Basilikum-Sorbet
14 €

„AYINGER BREST“

Brandteig Gebäck mit Haselnuss-Krokant,
Dunkelbiercreme, Birnenragout
und Eis von gebrannten Mandeln
15 €

ZWETSCHGE

Vanille-Crème-Brûlée mit
Zwetschgen-Kompott, knusprigem Sesam und
Zwetschgen-Sorbet
14 €

AYINGER APFELPFANNKUCHEN

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

HAUSGEMACHTES EIS

verschiedene Cremeeis und Sorbets,
pro Nocke 4 €

KÄSEAUSWAHL

Auswahl an ausgesuchten Rohmilchkäsen
vom Tölzer Kasladen
kleine Auswahl 19 € / große Vielfalt 26 €