



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★^S

SPEISENKARTE



Herzlich Willkommen liebe Gäste,

...und herzlich Willkommen lieber Herbst!

Unsere Küchenbrigade unter der Leitung von Tobias Franz freut sich, für Sie nun all die Produkte weiterverarbeiten zu dürfen, die den Herbst so besonders machen: Kürbis, Schwammerl, Wurzelgemüse - vieles davon aus unserem eigenen Garten – und natürlich Wild.

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 0,33 l – 4,50 €

Ayinger Winterbock 0,5 l - 4,90 €

Theresia / Aperol / Jahrhundertbier / Ginger Ale 0,1l - 8,80 €

Deichselschieber / Secco / Weißbier / Zitrone 0,1l - 7,00 €

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

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

Preiselbeer-Gin (Preiselbeere/Gin/Tonic/Majoran) 0,2 l - 13,50 €

Apfel-Quitten-Secco (ohne Alkohol) / Van Nahlen / 0,1 – 8,50 €

Verehrte Gäste,

natürlich sind auch wir von den aktuellen Preisentwicklungen betroffen.

Wir bitten daher um Verständnis, dass wir für unser hausgemachtes Brot, Butter sowie unsere Pralinen zum Abschluss ab 1. Dezember einen Gedeck-Preis von 4,50 € pro Gast berechnen müssen.

FEINE KÜCHE

VORSPEISEN

WINTERSALAT

mariniert mit Granatapfel-Dressing,
Spitzkohl, Wirsing, Apfel
und karamellisierten Pecannuskernen
14 €

LACHSFORELLE

leicht mariniertes Filet
mit Quitten Sud & Gelee,
rotem Chicoree und Dill-Creme
17 €

ZWIEBELGEWÄCHS

knusprige Blätterteig-Tarte
mit Zwiebel-Mayonnaise,
gepickelten Perlwiebeln und Sobrasada
16 €

SELLERIE

Schaumsuppe mit Birne, Bohnen und Scarmoza
12 €

ZWISCHENGERICHTE

TRÜFFEL

feine Bandnudeln mit
Parmesan-Trüffel-Schaum
und frisch gehobeltem Wintertrüffel

als Zwischengang 25 € / als Hauptgang 36 €

WILDHASE

Roulade von Rücken & Schulter
mit roten Rüben
und karamellisierten Schwarzwurzeln

als Zwischengang 26 € / als Hauptgang 34€

HAUPTGÄNGE

SAIBLING

in Nussbutter confiertes Filet
mit Pinienkern-Schaum,
Dörr-Aprikosen-Mandel-Chutney
und Topinambur
35 €

LAMM

sanft geschmorte Schulter
mit Jus von schwarzem Knoblauch,
wildem Brokkoli und Bio-Kartoffeln
34 €

REH

rosa gebratener Schlegel
mit Haselnuss-Praline-Jus, glacierten Rübchen
und Topfen-Serviettenknödel
38 €



Dezember Menü

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

LACHSFORELLE

leicht mariniertes Filet mit Quitten-Sud &
Gelee, rotem Chicoree und Dill-Creme

FENCHEL

im Orangen-Dill Sud geschmort & roh mariniert
mit Gewürz-Hollandaise

WILDHASE

Roulade von Rücken & Schulter mit roten
Rüben und karamellisierten Schwarzwurzeln

SAIBLING

in Nussbutter confiertes Filet mit
Pinienkern Schaum,
Dörr Aprikosen-Mandel Chutney
und Topinambur

LAMM

sanft geschmorte Schulter
mit Jus von schwarzem Knoblauch,
wildem Brokkoli und Bio-Kartoffeln

KÜRBIS

Herbstlicher Biskuit mit Kürbis-Mousse,
Granatapfel-Kompott, schwarzem Sesam und
Mango-Kürbiskern-Öl-Eis

6 Gang 95 €

5 Gang (ohne Wildhase) 85 €

4 Gang (ohne Wildhase und Saibling) 72 €

UNSERE KLASSIKER

FESTTAGSSUPPE

Rinderbrühe mit Markklößchen,
Pfannkuchen und Leberspätzle
9 €

KALB

handgeschabtes Tatar
mit Trüffel-Creme, Kartoffel-Chutney
und geröstetem Bauernbrot
20 €

TELLERFLEISCH

von der gepökelten Rinderbrust
mit frisch geschabtem Meerrettich,
Meerrettichsauce, Rahmspinat
und 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

KÜRBIS

herbstlicher Biskuit mit Kürbis-Mousse,
Granatapfel-Kompott, schwarzem Sesam
und Mango-Kürbiskern-Öl-Eis
15 €

BERG GIPFEL

Kastanien-Cookies mit Mascarpone-Creme,
französischer Meringue, Vermicelle
und Maronen-Eis
16 €

QUITTE

Quitten á la Tarte Tatin mit Mandel-Creme,
Eierlikör-Sauce und Walnuss-Eis
14 €

AYINGER APFELPFANNKUCHEN – für 2 Personen

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

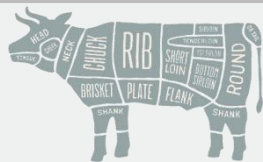
karamellierte Äpfel, Calvados-Sabayon,
Buttermilcheis
19 €

HAUSGEMACHTES EIS

verschiedene Cremeeis und Sorbets,
pro Nocke 4€

KÄSEAUSWAHL

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



RIND VOM ROST JEDEN TAG ANDERS!

Für 2 Personen vom Holzkohlegrill,
mit Pfeffer-Cognac-Sauce,
Winter 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)