



BRAUEREIGASTHOF  
HOTEL AYING

★★★★<sup>s</sup>

## SPEISENKARTE



Herzlich Willkommen liebe Gäste,

und herzlich willkommen in 2023! Wir hoffen, dass wir Sie auch im neuen Jahr oft bei uns begrüßen dürfen. Kulinarisch begrüßen wir das neue Jahr mit herrlichem Trüffel, außergewöhnlichen Fischgerichten und natürlich Wild aus den heimischen Wäldern.

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

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien bringen wir Ihnen gerne eine Speisekarte, auf der alle Allergene ausgewiesen sind.

Bitte sprechen Sie uns an.

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

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 €

Orangen-Preiselbeer-Spritz (Secco / Preiselbeer / Orange / Rosmarin) 0,2 l 14,50 €

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

**Vehrte Gäste,**

**natürlich sind auch wir von den aktuellen Preisentwicklungen betroffen.**

**Wir bitten daher um Verständnis, dass wir für unser hausgemachtes Brot und Butter einen Gedeck-Preis von 4,50 € pro Gast berechnen müssen.**

## FEINE KÜCHE

### VORSPEISEN

#### WINTERSALAT

mariniert mit Pastinaken-Chili-Dressing,  
Birne, Röstzwiebeln und gepickeltem Rettich  
14 €

#### LACHSFORELLE

aus der Gewürzbeize mit Brunnenkresse-Creme,  
Sanddorn-Baiser, Babyspinat und Ringelbeete  
17 €

#### GANS

Creme-Brûlée und Praline von der Leber mit  
Apfel-Ananas-Kompott und Haselnuss-Krokant  
22 €

#### MARONE

Cremesuppe mit Kirschschaum  
und gebrannten Mandeln  
15 €

### ZWISCHENGERICHTE

#### TRÜFFEL

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

als Zwischengang 25 € / als Hauptgang 36 €

#### FERKEL

Backerl, Fuß und Knochenschinken  
mit Bier-Balsam-Jus, Polenta und Rucola

als Zwischengang 27 € / als Hauptgang 36 €

### HAUPTGÄNGE

#### STÖR

in Nussbutter gebratenes Filet  
mit Gelbe-Rüben-Muschel-Sud, Fenchel und  
confierten Tomaten  
37 €

#### KALB

geschmorte Brust mit  
Blutwurst-Dörraprikosen-Füllung, Trüffel-Jus  
und Grünkohl  
32 €

#### REH

rosa gebraten mit  
Tonkabohnen-Jus, wildem Brokkoli  
und Pflaumen-Topfenknödel  
38 €



### Januar Menü

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

#### LACHSFORELLE

aus der Gewürzbeize mit Brunnenkresse-Creme,  
Sanddorn-Baiser, Babyspinat und Ringelbeete

#### SPITZKOHL

in Gewürzkaramell geschmort, mit marinierten  
Roten Rüben und Schnittlauch

#### FERKEL

Backerl, Fuß und Knochenschinken mit  
Bier-Balsam-Jus, Polenta und Rucola

#### STÖR

in Nussbutter gebratenes Filet mit  
Gelbe-Rüben-Muschel-Sud, Fenchel und  
confierten Tomaten

#### REH

rosa gebraten mit  
Tonkabohnen-Marzipan-Jus, wildem Brokkoli  
und Pflaumen-Topfenknödel

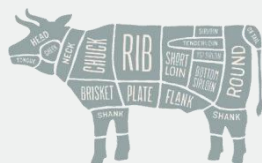
#### GLÜHWEIN A L'ORANGE

Milchschokoladen-Mousse  
mit Gewürz-Biskuit, Glühwein-Gelee  
und Orangen-Punsch-Sorbet

6 Gang 98 €

5 Gang (ohne Ferkel) 86 €

4 Gang (ohne Ferkel und Stör) 72 €



### RIND VOM ROST JEDEN TAG ANDERS!

Für 2 Personen vom Holzkohlegrill,  
mit Pfeffer-Cognac-Sauce,  
Wintergemüse  
und Kartoffel-Krapfen  
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter, welches  
besondere Stück vom Rind heute für Sie  
zubereitet wird  
pro Person nach Tagespreis

(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

## UNSERE KLASSIKER

#### FESTTAGSSUPPE

Rinderbrühe mit Markklößchen,  
Pfannkuchen und Leberspätzle  
12 €

#### KALB

handgeschabtes Tatar mit Schnittlauch-Creme,  
süß-sauer eingelegtem Rettich  
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 24 € / als Hauptgang 32 €  
Dazu servieren wir nach Wahl:  
Kartoffel-Gurkensalat 5 €  
rösche Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln 7 €  
kleiner Gartensalat 6 €

### AUS DER AYINGER PATISSERIE

#### RAFFAELLO

leichtes Mandelmousse mit Mandel-Financier  
und Marzipan-Eis  
16 €

#### GLÜHWEIN A L'ORANGE

Milchschokoladen-Mousse mit  
Gewürz-Biskuit, Glühwein-Gelee  
und Orangen-Punsch-Sorbet  
14 €

#### CREMIGER DONUT

in Butterschmalz gebacken mit Vanillecreme,  
Himbeer-Kompott und Cranberry-Joghurt-Eis  
16 €

#### AYINGER APFELPFANNKUCHEN – für 2 Personen

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

karamellierte Äpfel, Calvados-Sabayon,  
Buttermilcheis  
21 €

#### HAUSGEMACHTES EIS

verschiedene cremige Eissorten und Sorbets  
pro Nocke 4€

#### KÄSEAUSWAHL

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