



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★^s



SPEISENKARTE

Herzlich Willkommen liebe Gäste,

schön, dass Sie da sind!

Auch wenn sich das Wetter vielleicht noch etwas Zeit lässt, auf unserer Speisekarte kann man den Frühling schon ein bisserl schmecken – auch die ersten Salate aus unserem Gewächshaus sind da!

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

Schnitt Ayinger Hell - 3,50 €

Ayinger Frühlingsbier 0,5l - 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 €

Champagner André Roger | Grand Cru / brut 0,1l - 17 €

Wosé | Rosé / Wodka / Himbeere / Wild Berry 0,2l 13,50 €

Apfel-Quitten-Secco (ohne Alkohol) | Van Nahmen / 0,1l - 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

FRÜHLINGSSALAT
kleine Pflücksalate aus dem
Ayinger Gewächshaus mit
Pastinaken-Melisse-Dressing,
Wirsing und Radi
14 €

STÖR
AUS DER OBERBAYRISCHEN
FISCHZUCHT „BIRNBAUM“
in Rote-Rüben-Beize mit
Gurken-Ingwer-Sud und grünem Apfel
18 €

CHICORÉE
im Gewürzfond gegart mit Bärlauch-Creme,
Speckstreuseln und marinierten Orangen
15 €

BRUNNENKRESSE
Schaumsuppe mit Sanddorn und Räucheraal
15 €

ZWISCHENGERICHTE

KALB
sautierte Nieren mit Madeira-Trüffel-Jus,
jungen Rübchen,
violetten Kartoffeln und Schnittlauch

als Zwischengang 22 € / als Hauptgang 30 €

AYINGER BOUILLABAISSE
gebratene Edelfische mit Krustentier-Sud,
Birnen-Passe Pierre-Salat
und Sauce Rouille
21 €

HAUPTGÄNGE

ZANDER
auf der Haut gebraten mit Citrus-Sabayon,
gepickeltem Kürbis und Pilztascherl
34 €

ENTE
VOM GUTSHOF „POLTING“
rosa Brust mit Zimt-Jus,
Rhabarber-Ingwer-Kompott
und Schwarzwurzel-Creme
36 €

KANINCHEN
sanft gegarter Rücken im Mandel-Biskuit
mit Zampone, Balsamico-Jus
und Topinambur
35 €



März-Menü

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

STÖR AUS DER FISCHZUCHT
„BIRNBAUM“
in Rote-Rüben-Beize mit
Gurken-Ingwer-Sud und grünem Apfel

AUBERGINE
gebacken und karamellisiert,
mit Salzzitronen-Sud

KALB
sautierte Nieren mit Madeira-Trüffel-Jus,
jungen Rübchen,
violetten Kartoffeln und Schnittlauch

ZANDER
auf der Haut gebraten mit Citrus-Sabayon,
gepickeltem Kürbis und Pilztascherl

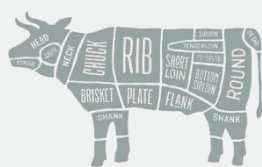
ENTE VOM GUTSHOF „POLTING“
rosa Brust mit Zimt-Jus,
Rhabarber-Ingwer-Kompott
und Schwarzwurzel-Creme

EXOTIC
Bananen-Hafer-Pancake mit Kokos-Mousse,
Ananas und Pina-Colada-Sorbet

6 Gang 98 €

5 Gang (ohne Kalbsnieren) 86 €

4 Gang (ohne Zander und Kalbsnieren) 72 €



RIND VOM ROST JEDEN TAG ANDERS!

Für 2 Personen vom Holzkohlegrill,
mit Pfeffer-Cognac-Sauce,
Frühlingsgemüse
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 gelber Beete, Senfsaat
und gebackenem Knochenmark
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-Gurken-Salat 5 €
rösche Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln 7 €
kleiner Gartensalat 6 €

AUS DER AYINGER PATISSERIE

JAPAN
Miso-Panna-Cotta mit Blaubeer-Tapioka-Sud,
Matcha-Tee und Ingwer-Birnen-Sorbet
15 €

EXOTIC
Bananen-Hafer-Pancake mit Kokos-Mousse,
Ananas und Pina-Colada-Sorbet
16 €

ZITRONE
Mürbeteig-Zitronen-Tartelette mit Pfefferminze,
eingelegten Zitrusfrüchten und
Gurken-Basilikum Sorbet
15 €

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