



BRAUEREIGASTHOF  
HOTEL AYING

★★★★S



## SPEISENKARTE

Herzlich Willkommen liebe Gäste,

schön, dass Sie bei uns sind! Es wird langsam Herbst und das schmeckt man auch auf unserer Karte:

Küchenchef Tobias Franz und seine Brigade haben wunderbar saisonale Gerichte für Sie kreiert.

Für den Durst kommt unser Kirtabier zum Ausschank, ein naturtrübes Spezialbier,  
das traditionell zur Kirchweih gebraut wird.

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

IHRE FAMILIE INSELKAMMER MIT ALLEN MITARBEITERN

Geöffnet hat unser Brauereigasthof

Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 22 Uhr.

### Unsere Ayinger Aperitifs

Schnitt Ayinger Kellerbier - 3,50 €

Ayinger Kirtabier 0,5l - 5,20 €

Johann | Preiselbeersirup / Secco / Limette 0,1l - 8,80 €

Negroni | Campari / Vermouth Rosso / Gin - 13,00 €

Weissburgunder Sekt brut, Dr. Deinhard, Flaschengärung, von Winning, Pfalz - 8,50 €

Echter Secco *Pink* von Juliußpital | Franken 0,1l - 8,50 €

Champagner André Roger | Grand Cru / brut 0,1l - 17,00 €

Kirschspritze | hausgemachter Kirschsirup / Secco / Soda / Salbei 0,2l - 12,50 €

Traubensecco (ohne Alkohol) | Sekthaus Raumland / Rheinhessen 0,1l - 8,50 €

## FEINE KÜCHE

### VORSPEISEN

#### HERBSTSALAT

feine Pflücksalate aus dem  
Ayinger Gewächshaus mit Walnuss-Dressing,  
Wirsing, Mangold  
und karamellisierten Walnüssen  
14 €

#### STEINPILZE & KNOCHENSCHINKEN

Kompott von Steinpilzen & Schalotten auf  
salzigem Biskuit, Bitterschokolade,  
unsere Gartengurke und Knochenschinken  
19 €

#### SEEFORELLE

*AUS DER FISCHZUCHT BIRNBAUM*  
kalt gegartes Filet mit Apfel-Kiwi-Sud,  
Basilikum-Asche,  
Kohlrabi und Grünkohl-Creme  
17 €

#### SCHWARZWURZEL & BROMBEER

Karamellisiert, Terrine & Streusel von der  
Schwarzwurzel mit Brombeer-Estragon-Gelee  
und Lauch-Mayonnaise  
15 €

#### PASTINAKE

Schaumsuppe mit Pastinaken-Salat,  
Tramezzini und Salzzitrone  
15 €

### ZWISCHENGERICHTE

#### KALB

glacierte Leber mit  
Schalotten-Karamell-Jus, Salz-Zwetschgen  
und geräuchertem Sellerie  
als Zwischengang 24 € / als Hauptgang 29 €

#### KRÄUTERSAITLINGE

Brezn-Serviettenknödel mit gebratenen  
Kräutersaitlingen und Knoblauch-Petersilie  
als Zwischengang 21 € / als Hauptgang 26 €

### HAUPTGÄNGE

#### DORADE „ROSE“

in Nussbutter gebraten mit  
Blaubeer-Schaum, eingelegten Tomaten,  
Georgia Rübe und gebackener Kartoffel  
34 €

#### SCHWEIN

sanft geschmorte Backe & gebratene Blutwurst  
mit Rote-Rüben-Jus und Zuckermais  
30 €

#### REH

*AUS HEIMISCHER JAGD*  
rosa gebraten mit Jus von gebrannten Mandeln,  
Kräutersaitlingen und Petersilien-Topfenknödel  
38 €



## Oktober-Menü

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

#### SEEFORELLE

kalt gegartes Filet mit Apfel-Kiwi-Sud,  
Basilikum-Asche, Kohlrabi und  
Grünkohl-Creme

#### KRÄUTERSAITLINGE

Brezn-Serviettenknödel mit gebratenen  
Kräutersaitlingen und Knoblauch-Petersilie

#### KALB

glacierte Leber mit Schalotten-Karamell-Jus,  
Salz-Zwetschgen und geräuchertem Sellerie

#### DORADE „ROSE“

in Nussbutter gebraten mit  
Blaubeer-Schaum, eingelegten Tomaten,  
Georgia Rübe und gebackener Kartoffel

#### SCHWEIN

sanft geschmorte Backe, gebratene Blutwurst  
mit Rote-Rüben-Jus und Zuckermais

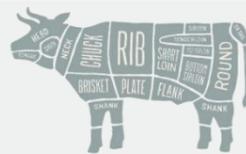
#### „BIRNE HELENE“

eingelegte Birne aus dem Ayinger Garten mit  
Schokoladen-Konditor-Creme und  
Vanille-Sabayon

6 Gänge 98 €

5 Gänge (ohne Kalb) 86 €

4 Gänge (ohne Kalb und Dorade) 72 €



#### RIND VOM ROST JEDEN TAG ANDERS!

Für 2 Personen vom Holzkohlegrill,  
mit Pfeffer-Cognac-Sauce,  
gerösteten Pimientos, Gemüse aus dem  
Ayinger Garten 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)

Wir erlauben uns, einen Gedeckpreis von  
4,50 € pro Person für unser hausgemachtes  
Brot & Butter zu berechnen.

## UNSERE KLASSIKER

#### FESTTAGSSUPPE

Rinderbrühe mit Markklößchen,  
Pfannkuchen und Leberspätzle  
12 €

#### RIND

Carpaccio mit Kräutersaitlingen,  
Fichtenwipfel und Castelfranco  
21 €

#### TELLERFLEISCH

vom gepökelten Rindertafelspitz  
mit frisch geschabtem Meerrettich,  
Meerrettichsauce, Rahmspinat  
und Kartoffel-Schnittlauchpüree  
29 €

#### SCHWEINEBAUCH

*VOM HERRMANNSDORFER AUS GLONN*  
sanft geschmortes Wammerl mit Dunkelbierjus,  
gerösteter Spitzkohl und kleine Semmelknödel  
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

#### GALETTE ROYAL

buttriger Blätterteig mit Mandelcreme,  
Eierlikör-Sauce und Tonkabohnen-Eis  
15 €

#### HASELNUSS

Pekannuss-Biskuit mit Haselnuss-Mousse,  
Nougat Creméux und Haselnuss-Eis  
17 €

#### „BIRNE HELENE“

eingelegte Birne aus dem Ayinger Garten mit  
Schokoladen-Konditor-Creme und  
Vanille-Sabayon  
16 €

#### AYINGER APFELPFANNKUCHEN

für 2 Personen  
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)  
karamellierte Äpfel,  
Calvados-Sabayon und  
Karamalz-Eis  
21 €

#### HAUSGEMACHTES EIS

verschiedene cremige Eissorten und Sorbets  
pro Nocke 4 €

#### KÄSEAUWAHL

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