



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 €

Kirschspritz | 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

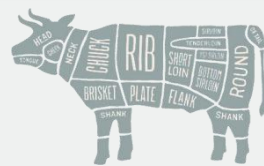
„BIRNE HELENE“

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 €