

**August und Maria**  
RESTAURANT

Für Leib und Seele

Bereits in der 7. Generation wird das Ensemble des Brauereigasthof Hotel Aying von unserer Familie geführt, dessen Herzstück unser Restaurant ist. Benannt ist es nach August und Maria Zehentmair, Vorfahren der 4. Generation: Sie legten 1923 mit dem Bau des Gasthofs an der heutigen Stelle einen im wahrsten Sinn des Wortes entscheidenden Grundstein.

Genießen Sie unsere Gastfreundschaft und freuen sich auf Gerichte, die mit viel Sorgfalt, höchster Professionalität und Liebe zum Produkt für Sie zubereitet werden.

EINE SCHÖNE ZEIT WÜNSCHT IHNEN  
IHRE FAMILIE INSELKAMMER & ALLE MITARBEITER



# Mario Huggler's Menüempfehlung

## *Vorspeise*

### KALB & KOHLRABI

Tatar / marinierter Kohlrabi / Brunnenkresse Fond / Wachtelei

## *Zwischengang*

### QUELLWASSER KARPEN

kross gebraten / Nussbutter / Zwiebelgewächs / Brokkoli

## *Hauptspeise*

### SCHWARZFEDERHUHN

gebratene Brust / Perigord Trüffel Beurre Blanc / cremiges Kartoffelrisotto /  
Petersilie / Bundkarotten

## *Dessert*

### KOKOS UND ANANAS

Cremeux / Ananasragout / Passionsfruchtsorbet / Himbeergel

3 Gänge ohne Zwischengang	44,00 €
mit Ayinger Bierbegleitung	54,00 €
4 Gänge	54,00 €
mit Ayinger Bierbegleitung	67,00 €



## Aperitif

„THERESIA“

Aperol / Pils / Ginger Ale

7,00 €

*Theresia Inselkammer geb. Mair wurde 1876 in Siegertsbrunn geboren. 1900 heiratete sie Franz Inselkammer und wurde Bäuerin und Wirtin des Inselkammerhofs in Siegertsbrunn. Aus dieser Ehe stammen drei Söhne. Nach dem frühen Tod ihres Mannes heiratete sie dessen Bruder Valentin Inselkammer. Ihr ältester Sohn Franz übernahm nach der Heirat mit Kreszenz Zehentmair gemeinsam mit seiner Frau die Leitung des Ayinger Anwesens mit Brauerei und Gaststätte. Theresia war die Oma der drei Buben von Kreszenz und Franz und oft Gast im Herrenhaus.*

„JOHANN“

Secco mit Preiselbeersirup

7,50 €

*Johann Liebhard wurde als ältester Sohn von Ursula und Peter Liebhard 1845 in Aying geboren. 1878 gründete er die Brauerei Aying und legte damit den Grundstein für die familiengeführte Spezialitäten-Brauerei. 1878 heiratete er Maria Kressierer aus Markt Schwaben, mit der er sechs Kinder hatte. Johann war ein leidenschaftlicher Bräu, Land- und Gastwirt, der auch eine eigene Metzgerei betrieb. Für Aying und das Ayinger Anwesen wurde er zu einer der prägenden Persönlichkeiten. 1910 starb Johann im Alter von 65 Jahren.*

GLAS CHAMPAGNER

Andre Roger

0,1l 11,00 €

"AYINGER SPRIZZ"

naturtrüber Apfelsaft / Rote Beete / Secco / Limette

8,50 €



## Kalte Vorspeisen

### FELDSALAT

mit French-Dressing mariniert / Brokkoli / grünem Apfel  
geröstete Mandeln

14,50 €

### ZANDER

lauwarmes Filet / Schwarzwald Miso / mariniertes Kohlrabi /  
Champignoncreme / Pilzsud

15,50 €

### KALB

Tatar & Kopf / gebeiztes Eigelb / Hermannsdorfer Knochenschinken / Rote Bete

15,00 €

## Suppen

### KAROTTE

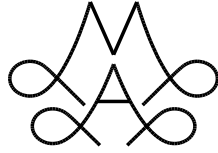
Schaumsuppe / Violette Karotten-Frischkäse Praline / Biertrebern

10,00 €

### "TAFELSPITZ"

Consommé / Rinderbrust / Wurzelgemüse / Kren & Schnittlauch

10,00 €



## Zwischengericht

### PERIGORD TRÜFFEL

Tagliolini / Parmesanschaum / frischer Trüffel  
klein 21,00 € / groß 26,00 €

## Fangfrisches

### LECHTALER SEEFORELLE

pochiert im Wurzelsud / Meerrettichschaum /  
Kartoffel-Bouillongemüse / Schnittlauch  
24,00 €

### SKREI

pochiertes Filet / Perigord Trüffel Beurre Blanc /  
mariniertes & Püree vom Brokkoli  
27,00 €



## Hauptgang

### POLTINGER LAMM

rosa Hüfte & Schulter / Zitronenschaum / Breite Bohnen /  
Eintopf von Tomatenbohnen & Taggiasca Oliven  
29,00 €

### MILCHKALB

gebratene Leber / Balsamicojus / cremiges Fenchelrisotto / glasierte Birnen  
25,00 €

### HEREFORD RIND

geschmorte Backe / Rotweinjus / Staudensellerie /  
Waldpilze / Selleriepüree  
26,00 €

### ENTENBRUST

rosa gebraten / Orangenjus / braisierter Chicorée /  
grünes Petersilienwurzelpüree  
27,00 €

### OCHSENKOTELETT

- für zwei Personen -  
gegrillt auf dem Big Green Egg / Sauce Choron / Grillgemüse /  
leichtes Karoffel-Knoblauchpüree  
68,00 €



## Dessert

### AYINGER CELEBRATOR

Parfait / Bisquit / karamellierte Birne / Schokoladen-Biersauce  
9,50 €

### KOKOS UND ANANAS

Cremeux / Ananasragout / Passionsfruchtsorbet / Himbeergel  
10,50 €

### HEIMISCHE ÄPFEL

Tarte Tatin / salziges Karamelleis / Schwarze Walnüsse  
11,00 €

### BIO EISMANUFAKTUR BARTU AUS SCHWABING

diverse Eissorten - fragen Sie unsere Servicemitarbeiter  
pro Kugel 2,50 € / Kugel Vanilleeis 3,50 €

## Käse

### VACHERIN MONT D'OR

Creme Brulee / Trauben-Senf-Sorbet / Walnüsse 12,00 €

### AUSWAHL AN AUSGESUCHTEM REGIONALEN KÄSE VOM WAGEN

Früchte-Chutneys / Früchtebrot / eingelegte Gewürzbirne  
10,50 € klein / 15,50 € groß