

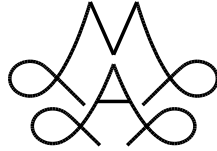
August und Maria
RESTAURANT

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

MILCHKALB

Carpaccio & gebackener Kalbskopf / Trüffelcreme /
Staudensellerie / Kräutersalat

Fischgang

ZANDER AUS DER MÜRITZ

kross gebratenes Filet / Schaum von der geschmorten Weißen Zwiebel /
glasierter Kohlrabi / Herbsttrompeten

Hauptspeise

HIRSCH

Medaillon vom Rücken / Jus von Feigen und Portwein /
Maronen, Rosenkohl & auf Salz geschmorter Knollensellerie

Dessert

QUITTEN AUS DER REGION

Riegel mit Knusperboden / Gelee & Schaumeis vom Ayinger Celebrator

3 Gang Menü (ohne Fischgang) 44,00 €
mit Ayinger Bierbegleitung 54,00 €

4 Gang Menü 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

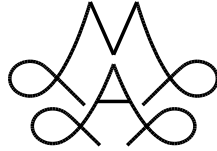
Andre Roger,

0,1l 11,00 €

"AYINGER SPRIZZ"

naturtrüber Apfelsaft / Rote Beete / Secco / Limette

7,50 €



Kalte Vorspeisen

FELDSALAT

mit French-Dressing mariniert / gehobelter Apfel & Champignon /
Petersilienwurzelchips

15,50 €

LECHTALER FORELLE

lauwarmes Filet / Topinambur /
Salat von Staudensellerie, Apfel & Sbrinz / Apfel-Vinaigrette

14,50 €

SIMMENTALER rIND

handgeschabtes Tatar / auf Salz gegarte Rote Bete /
Roggenbrotcreme / Lauch

18,00 €

Suppen

MUSKATKÜRBIS

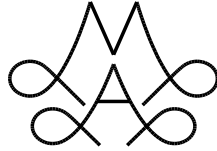
Schaumsuppe / Kokos / im Kateifiteig gebackener Kaisergranat

12,50 €

RINDERKRAFTBRÜHE

Gemüseperlen / Teig-Tascherl von der geschmorten Rinderbrust

9,50 €



Zwischengericht

TAGLIOLINI

Parmesanschaum / frischer Herbsttrüffel

klein 18,00 €

groß 22,00 €

Fangfrisches

ZANDER AUS DER MÜRITZ

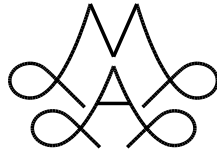
kross gebratenes Filet / Schaum von der geschmorten Weißen Zwiebel /
glasierter Kohlrabi / cremige Bramata Polenta mit Roter Bete

28,00 €

STEINBUTT AUS DER BRETAGNE

gebratene Tranche / Beurre Blanc / sautierter Wurzelspinat /
Kartoffel-Gnocchi mit Landfrischkäse

45,00 €



Hauptgang

LAMM VOM GUTSHOF POLTING

rosa gebratene Hüfte / Kräuterkruste / Safranjus /
Allerlei von der Karotte / Kartoffelgratin

29,00 €

HIRSCH

Medaillon vom Rücken / Jus von Feigen und Portwein /
Maronen, Rosenkohl & auf Salz geschmorter Knollensellerie

28,00 €

STUBENKÜCKEN VON MIÉRAL

an der Karkasse gebraten / Naturjus / Mais / Emmer /
geschmorte Kopfsalatherzen

24,00 €

WIENER SCHNITZEL

– vom Kalbsrücken –

in Fassbutter gebraten / handgerührte Preiselbeeren /
Röstkartoffeln mit roten Zwiebeln und Lauch / gemischter Blattsalat

26,00 €



Dessert

MICHEL CLUIZEL SCHOKOLADE
saftiger Kuchen / weißes Schokoladen-Safraneis
11,00 €

QUITTEN AUS DER REGION
Riegel mit Knusperboden / Gelee & Schaumeis vom Ayinger Celebrator
9,50 €

KARAMELL & BIRNE
Mousse im Glas / Birnenragout / Crumble
8,50 €

BIO EISMANUFAKTUR BARTU AUS SCHWABING
diverse Eissorten - fragen Sie unsere Servicemitarbeiter
pro Kugel 2,50 €
Kugel Vanilleeis 3,50 €

VACHERIN MONT D'OR
geschmolzen / Zwiebelsalat / Senf / Bio Kartoffel
12,00 €

AUSWAHL AN AUSGESUCHTEM KÄSE VON NAH & FERN VOM WAGEN
Früchte-Chutneys / Früchtebrot / Portweifeige
10,50 € klein
15,50 € groß