

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

TOMATEN "ALTER SORTE" AUS EIGENEM ANBAU
weißes Tomatenmousse / eingelegte Tomaten / Wiesenkräuter /
marinierte Scheiben vom Kalbsrücken

Hauptgang

SCHWARZFEDERHUHN
gebratene Brust / Jus von eingelegtem Perigord Trüffel /
Wurzelspinat / Selleriepüree

Dessert

TEGERNSEER TOPFEN
Knödel / Briochebrösel / Quittenkompott /
salziges Karamelleis

3 Gang Menü 39,00 €
mit Ayinger Bierbegleitung 49,00 €

4 Gang Menü 49,00 €
mit Ayinger Bierbegleitung 62,00 €



Aperitif

„THERESIA“

Aperol / Pils / Ginger Ale

6,50 €

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

6,00 €

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, 0,1 l

11,00 €



Kalte Vorspeisen

SOMMERSALAT

weißes Balsamico-Dressing / mariniertes Sommergemüse /
Kräuter / Sonnenblumenkerne

11,50 €

FORELLE VON DER FISCHZUCHT BIRNBAUM

geräuchertes Filet / lauwarm / Gurke aus eigenem Anbau /
Biertreberbrot / Taggiasca-Oliven

14,50 €

MILCHKALB

Tatar / Hokkaido Kürbis / Buttermilch / Schnittlauch

14,50 €

TOMATEN "ALTER SORTE" AUS EIGENEM ANBAU

Salat von bunten Tomaten / Yuzu-Rote-Zwiebel-Vinaigrette /
Burrata / Basilikum-Pesto

16,50 €

Suppen

WALDPILZE

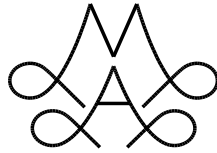
Essenz / Ravioli / Herbstrüffel

8,50 €

BLUMENKOHL

Schaumsuppe / geräucherte Entenbrust

9,50 €



Zwischengericht

SELLERIE & STEINPILZE

hausgemachte Ravioli / sautierte Steinpilze /
Lauchfond / Tegernseer Bergkas
klein 16,50 €
groß 19,50 €

FREGOLA SARDA

Artischocken / Blattpetersilie / Zitronenschaum
klein 14,50 €
groß 17,50 €

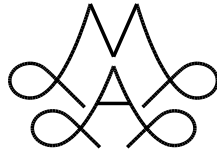
Fangfrisches

LECHTALER LACHSFORELLE

konfiertes Filet / cremiges Kartoffel Risotto /
Petersilie / Steinpilzfond
25,00 €

SEETEUFEL

gebratenes Kotelett / weißer Tomatenschaum /
gegrillte Aubergine / Brokkolipüree
27,00 €



Hauptgang

REH AUS HEIMISCHER JAGD

rosa gebratene Keule / Brombeer-Ingwerjus /
glasierter Kohlrabi / Maisblini
26,00 €

MILCHKALB

rosa Filet & geschmorte Backe / Jus von eingelegtem Perigord Trüffel /
Artischocken / Steinpilze / Selleriepüree
31,00 €

POLTINGER LAMM

rosa gebratene Hüfte / Tomaten-Curryjus / bunter Mangold /
leichtes Kartoffel-Knoblauchpüree
26,00 €

BLACK ANGUS AUS DEM SCHWARZWALD

gegrilltes Entrecôte ca. 300g / Oliven Aioli / Gitterkartoffeln /
Salat von Kopfsalatherzen, Sardellen & Parmesan
33,00 €

WIENER SCHNITZEL

– vom Kalbsrücken –
in Fassbutter gebraten / handgerührte Preiselbeeren /
Röstkartoffeln mit roten Zwiebeln und Lauch / gemischter Blattsalat
26,00 €

LANDSCHWEIN AUS NIEDERBAYERN

geschmorter Bauch / Kümmelkruste / Dunkelbierjus /
Lauchpüree / buntes Rübengemüse
25,00 €



Dessert

MICHEL CLUIZEL SCHOKOLADE

Crème Brûlée / Gewürzbirne / Sauerrahmeis

8,50 €

HERZKIRSCHEN AUS DEM BURGENLAND

cremigés Törtchen / Ragout / hausgemachtes Sorbet

9,50 €

TEGERNSEER TOPFEN

Knödel / Quittenkompott / salziges Karamelleis

10,50 €

CELEBRATOR 'DOPPELBOCK'

Cremeeis / Zwetschgenterrine / Walnusskrokant

9,50 €

BIO EISMANUFAKTUR BARTU AUS SCHWABING

diverse Eissorten - fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

pro Kugel 2,50 €

Kugel Vanilleeis 3,50 €

KÄSE AUS DER REGION

ausgesuchte reife Käsesorten /

Feigen Senf von Münchner Kindl / Portwein-Feige & Walnüsse

3 Sorten 10,50 €

6 Sorten 15,50 €