



Hochmodern und heimelig

Aying – Neun Wochen lang wurden im „August und Maria“ allenfalls Leberkäseemeln gereicht – für die Handwerker, die das Restaurant im Brauereigasthof Hotel Aying komplett renovierten und modernisierten. Am Donnerstag öffnete das nach August und Maria Zehentmair, den Großeltern (Bild links) des heutigen Senior-Bräu Franz Inselkammer, benannte Restaurant wieder seine Pforten.

Die Lokalität hat dabei mehr als nur einen neuen Anstrich bekommen. Im vorderen, früheren Gastraum ist eine Bar installiert worden, eine Lobby mit

Kaminfeuer lädt jetzt Hotelgäste zum Verweilen ein, und Küchenchef Mario Huggler und sein Team können nun in einer neuen Küche mit hochmodernen Geräten unter Beweis stellen, dass sie 2016 aus gutem Grund die Höchstwertung von drei Rauten in der Klassifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ erhalten haben. „Geblieben sind die Gemütlichkeit und das heimelige Gefühl, in bayerischem Ambiente ein Essen auf höchstem Niveau zu genießen“, betonte Geschäftsführerin Angela Inselkammer bei der Neueröffnung. **MICHAEL MOROSOW**

