

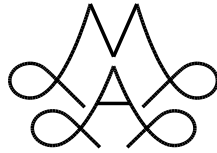
August und Maria
RESTAURANT

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 Menü

SAIBLING

gebeiztes Filet im Heumantel / Preiselbeeren / Kopfsalat

SELLERIE

Tascherl / Haselnuss / Rosenkohlblätter / Cranberry

STÖR

auf Holzkohle gegrilltes Filet / Sauerrahm & Kren /
Heringskaviar / lauwarmes Blaukraut

HIRSCH

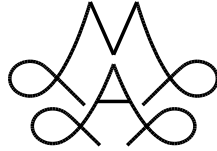
rosa gebratener Rücken / klare Pfefferjus / cremiger Kohlrabi /
Grießschnitte & Hagebutte

72 % SCHOKOLADE

warmer Schaum / Hippe / Quitte / Ingwercremeeis

5 Gänge 72,00 €

4 Gänge (ohne Sellerie) 62,00 €



Kalte Vorspeisen

SAIBLING

gebeiztes Filet im Heumantel / Preiselbeeren / Kopfsalat
18,00 €

GANS

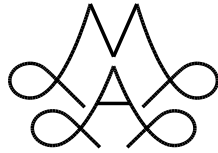
gebackene Praline / Chicorée / Leberparfait mit
Herbsttrompeten / Essenz
19,00 €

BETE

Bete in ihrer Vielfalt / Ziegenkäsemousse /
karamellierte Walnüsse / Wildkräuter
16,00 €

FELDSALAT

mit Frenchdressing mariniert / eingelegtes Gemüse / Gouda uralt
14,50 € / klein 9,50 €



Suppen

ROTE LINSEN - ORIENTALISCH
Samtsuppe / Kreuzkümmel / Joghurt
10,00 €

WILDKRAFTBRÜHE
Birne / Wildravioli / Pastinake
11,00 €

Zwischengerichte

KALBSBRIES
sautiert / Trüffeljus / Schwarzwurzelschaum / Eigelb
26,00 €

SELLERIE
Tascherl / Haselnuss / Rosenkohlblätter / Cranberry
16,00 € / 23,00 €



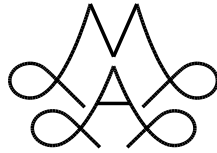
Fisch

GOLDFORELLE

gebratenes Filet / Sud & Gemüse von der Rote Bete /
Topinambur / grüner Apfel
27,00 €

STÖR

auf Holzkohle gegrilltes Filet / Sauerrahm & Kren /
Heringskaviar / lauwarmes Blaukraut
32,00 €



Fleisch

HIRSCH

rosa gebratener Rücken / klare Pfefferjus / cremiger Kohlrabi /
Grießschnitte & Hagebutte

36,00 €

FASAN

Crépinette im Wirsingmantel / grober Senfschaum /
Ananas- Sauerkraut / Kartoffelmousseline

34,00 €

LAMM

sanft geschmorte Schulter / Piment d'Espelettejus /
Steckrüben / Staudensellerie

29,00 €

"BIER - BAUCH"

Schweinebauch 36 Stunden gegart / Bier-Anisjus /
cremige Orangenpolenta / Popcorn

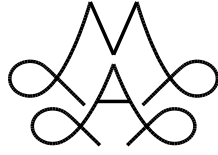
22,00 €

KALBSKOTELETT

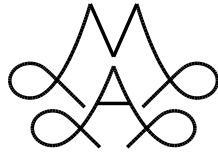
-für 2 Personen-

gegrillt vom Big Green Egg / montierter Schinkenfond /
Radicchia Treviso / cremiges Risotto / Mascarpone

pro Person 38,00 €

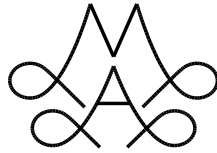


DESSERT



Seine Leidenschaft für Desserts
entdeckte unser Pâtissier
Sebastian Knuppertz während eines
Koch-Engagements in der
Schweiz. Nach seiner liebsten
Zutat gefragt, muss er nicht
lange überlegen: Schokolade!
Wie gut sich Bier und Süßes
vertragen, hat er dagegen erst
bei uns in Aying entdeckt.

Wir wünschen Ihnen viel
Freude mit seinen Kreationen!



Korrespondierend zum süßen Abschluss: Unsere Getränke-Empfehlung

CALVADOS PAYS D`AUGE

Vénéable Roger Groult

4cl 22,00 €

2016 SILVANER AUSLESE

Horst Sauer, Eschendorf

0,1 cl 6,80 €

AYINGER CELEBRATOR

Doppelbock, gestachelt

0,33l 5,90 €

CHAMPANGER ANDRÉ ROGER

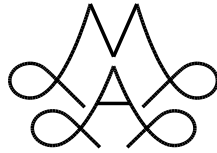
Brut

0,1l 12,00 €

LIKÖRWEIN

XP, Weingut Weinsberg

5cl 10,50 €



Aus der Ayinger Pâtisserie

MANDARINE

ingelegtes Filet & Sorbet / Topfenknödel / Nougatfüllung / Spekulatius
17,00 €

72 % SCHOKOLADE

warmer Schaum / Hippe / Quitte / Igwercremeeis
17,50 €

FEIGE

lauwarme Portweifeigen / Parfait vom Ayinger Celebrator /
Schwarze Walnüsse
16,00 €

KLEINE NASCHEREI AUS DEM GLAS

Schaumcrème vom Ahornsirup / gebrannte Mandeln / Birnen-Sorbet
6,50 €

KARAMELISIERTER KAISERSCHMARN

ab 2 Personen / 25 Minuten
Zwetschgen-Röster / Vanilleeis
pro Person 14,00 €



Eis

HAUSGEMACHTES CRÉMEEIS & SORBET

verschiedene Sorten

Kugel je 3,50 €

Kugel Vanilleeis 4,50€

Käseauswahl

AUSGESUCHTE REGIONALE KÄSE VOM

TÖLZER KASLADEN

selbstgemachtes Früchtebrot / Quittensenf

13,50 € klein / 17,50 € groß