

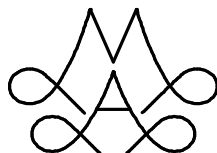
August und Maria
RESTAURANT

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

TOMATEN AUS DEM EIGENEN GARTEN

marinierte Scheiben / Jaipur-Curry- Vinaigrette / weißes Tomatenmousse /
halbgetrocknete Kirschtomaten

SCHLUTZKRAPPEN

Rucola- Frischkäse Füllung / braune Butter / Kartoffelkrustel

LOUP DE MER

kross gebratenes Filet / gebundener Gemüsesud / Petersilie /
Sommergemüse / Artischockencrème

MILCHKALB

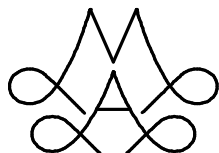
gegrillter Tafelspitz / Taggiasca- Olivenjus / Bohnenallerlei
Kartoffel-Lauchpüree

WACHAUER MARILLEN

Crème / Röster / Sorbet / Topfenknödel / Joghurt-Baiser

5 Gänge 69,00€

4 Gänge (ohne Schlutzkrappen) 59,00€



Kalte Vorspeisen

SOMMERSALAT

Apfel-Basilikum-Dressing / gegrillter Pfirsich / Herrmannsdorfer Hartkäse /
karamellierte Sonnenblumenkerne

13,50€ / klein 8,50€

TOMATEN AUS DEM EIGENEN GARTEN

marinierte Scheiben / Jaipur-Curry-Vinaigrette / weißes Tomatenmousse /
halbgetrocknete Kirschtomaten

15,00€

KANINCHEN

Terrine & Salat / knackiges Gemüse / Pfifferlinge / Kapern

17,00€

SEEFORLE

roh mariniert / Physalis-Mango-Ragout / Staudensellerie / Ingwer / Frisée

18,00€



Suppen

MELONENKALTSCHALE

Gartengurke / Frühlingsrolle / Minze

11,00€

TOMATISIERTE FISCHESSENZ

Fischtascherl / Fenchel

12,00€

Zwischengericht

PULPO

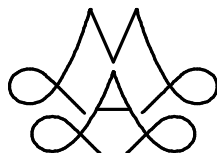
gegrillt / grüner Paprikasud / geräucherte Kartoffel / eingelegter Fetakäse

23,00€

SCHLUTZKRAPPEN

Rucola-Frischkäse Füllung / braune Butter / Kartoffelkruste

18,00€ / 26,00€



Fisch

CHIEMSEE RENKE

gebratenes Filet / Wasserkresse / gegrillte Frühlingszwiebeln /
cremig Gurken-Risotto

29,00€

LOUP DE MER

kross gebratenes Filet / gebundener Gemüsesud / Petersilie /
Sommergemüse / Artischockencreme

36,00€

SEETEUFEL

-für 2 Personen-

mit Fenchelaromen im Ganzen gebraten / Pfifferlinge / geschmorter Bio Fenchel
/ Erdäpfel

pro Person 39,00€



Fleisch

TAUBE

Brust an der Karkasse gebraten / eingelegte Kirschen /
Zuckermais & Gerste / geschmorte Zwiebeln
36,00€

MILCHKALB

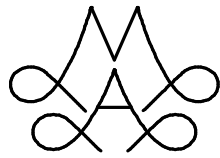
gegrillter Tafelspitz / Taggiasca-Olivenjus / Bohnenallerlei /
Kartoffel-Lauchpüree
29,00€

RINDERFILETSPITZEN

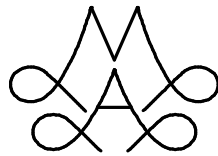
sautiert / Pfifferlingsrahm / junge Karotten / handgeschabte Spinat-Spätzle
38,00€

"BIER-BAUCH"

Schweinebauch 36 Stunden gegart / Bier-Fencheljus / Paprika / Bayrischer Reis
22,00€

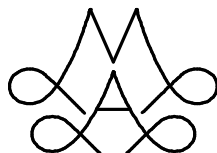


Desserts



Seine Leidenschaft für Desserts
entdeckte unser Patissier
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

Vénéralbe 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 ANDRE ROGER

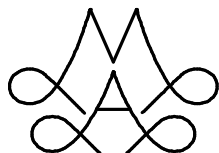
Brut

0,1l 12,00€

LIKÖRWEIN

XP, Weingut Weinsberg

5cl 10,50€



Aus der Ayinger Pâtisserie

CRÈME BRÛLÉE

Mandel / Kirschsorbet / schwarzer Sesam

14,50€

BRANDTEIG & AYINGER CELEBRATOR

Biermousse / Brombeere / weiße Schokolade

16,00€

PFIRSICH

pochierter Pfirsich, Gelee & Sorbet / Mousse von der Tonkabohne

16,00€

WACHAUER MARILLEN

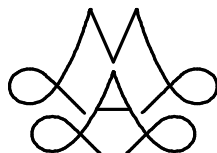
Crème / Röster / Sorbet / Topfenknödel / Joghurt-Baiser

17,00€

KLEINE NASCHEREI AUS DEM GLAS

Cocos Panna Cotta / Papaya-Koriander-Salat / Yuzu-Sorbet

6,50€



Eis

BARTU EIS

verschiedene Sorten

Kugel je 3,00€

Kugel Vanilleeis 4,50€

Käseauswahl

AUSGESUCHTE REGIONALE KÄSE VOM
TÖLZER KÄSLADEN

Früchtebrot / Feigensenf

12,50€ klein / 17,50€ groß