

**August und Maria**  
RESTAURANT

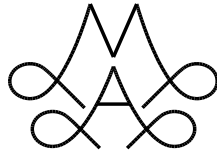
Für Leib und Seele

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 Spaziergang quer durch die Heimat Menü

## BACHFORELLE

vom Salzstein / Hanfölcreme / Radieserl / Williams Birne

## ZIEGENFRISCHKÄSE

hausgemachte Ravioli / Sud von Wildkräutern / confierte Tomaten

## STÖR

leicht gegrillt / Sellerieschaum & Cremiges / junger-Spinat / Haselnuss

## RINDERBACKE

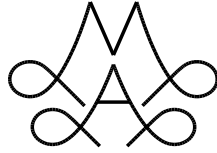
sanft geschmort / glasierte Kohlrabi / Kartoffel-Meerrettichpüree

## WALDMEISTER

Topfen / karamellisierte Strudelblätter / marinierte Erdbeeren / Limettensorbet

großer Spaziergang 72,00 €

kleiner Spaziergang 62,00 €



## Vorspeisen

### BACHFORELLE

vom Salzstein / Hanfölcreme / Radieserl / Williams Birne  
17,00 €

### RINDERMAISERL

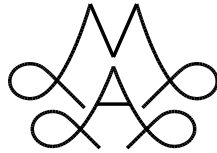
Gebeiztes & Tatar / Buttermilchsud / Porree in seinen Facetten  
16,00 €

### KOPFSALAT

mariniert / geräucherte Kartoffel / Schnittlauch & gebeiztes Eigelb  
Jahrgangssardinen  
16,00 €

### ROTE RÜBEN

Terrine, Crème & Eingelegtes / Meerrettich / Bier Balsam / Blutampfer  
16,00 €



## Suppen

### KRÄUTER

Schaumsuppe / pochiertes Wachtelei / Malzbrotcroutons  
10,00 €

### RINDERKRAFTBRÜHE

Pilzroulade / Trüffelnockerl / Schnittlauch-Eierstich / Wurzelgemüse  
11,00 €

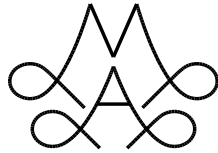
## Zwischengericht

### WACHTEL

gebratene Brust / montierter Sud vom Herrmannsdorfer Knochenschinken  
Balsamico-Linsen  
21,00 €

### ZIEGENFRISCHKÄSE

hausgemachte Ravioli / Sud von Wildkräutern / confierte Tomaten  
17,00 € / 24,00 €



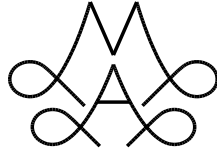
## Fisch

### STÖR

leicht gegrillt / Sellerieschaum & Cremiges / junger-Spinat / Haselnuss  
32,00 €

### SEEFORELLE

confiertes Filet / leichter Pommery-Senfschaum / Bouillongemüse / Schnittlauch  
28,00 €



## Fleisch

### LAMM

rosa gebratene Keule / Bohnenkrautjus / Bohnen Allerlei / weißes Bohnenpüree  
Kartoffelkrapfen  
32,00 €

### MILCHKALB

gegrilltes Kotelett ca. 250g / Rotwein-Schalottenjus / geschmorte Kopfsalatherzen  
Schupfnudeln  
34,00 €

### RINDERBACKE

sanft geschmort / glasierte Kohlrabi / Kartoffel-Meerrettichpüree  
29,00 €

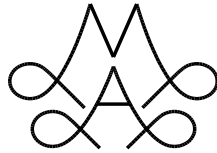
### ZICKLEIN

knusprig gebackenes / Zitronencreme / lauwarmer Kartoffel-Bärlauchsalat  
Radieserl  
27,00 €



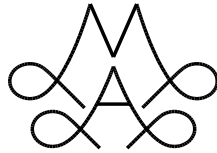
# Dessert





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

0,1l 6,80 €

AYINGER CELEBRATOR

Doppelbock, gestachelt

0,33l 5,90 €

CHAMPAGNER ANDRÉ ROGER

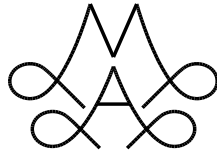
Brut

0,1l 13,00 €

LIKÖRWEIN

XP, Weingut Weinsberg

5cl 10,50 €



## Aus der Ayinger Pâtisserie

### GRAPEFRUIT

Mousse, eingelegtes Filet & Sorbet / Mascarponecrème / Rosmarinhippe

15,00 €

### WALDMEISTER

Topfen / karamellierte Strudelblätter / marinierte Erdbeeren Limettensorbet

16,00 €

### SCHOKOLADE

Jamaika Rum / Exotische Früchte / Piña Colada Eis

17,00 €

### TEGERNSEER JOGHURT

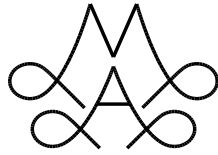
Schnitte / Vanille / Rhabarber Grütze / weiße Schokoeis

15,00 €

### KLEINE NASCHEREI IM GLAS

„Apfelfannkuchen“ / Sauerrahmeis

9,50 €



## EIS

HAUSGEMACHTES CRÉMEEIS & SORBETS

verschiedene Sorten

Kugel je 3,50 €

Kugel Vanilleeis 4,50 €

## Käseauswahl

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSEN VOM

TÖLZER KASLADEN

14,00 € / 18,00 €