

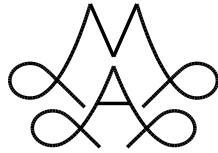
August und Maria
RESTAURANT

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

HECHT

Tatar / Nussbutter / mariniertes Rettich / Winterportulak

WALDPILZE

hausgemachte Tortellini / Malzbrotsud / Lauch / Alter Bergkäse

SAIBLING

gebratenes Filet & Knuspernockerl / geräucherter Tomatenfond
Knollensellerie / Liebstöckel

KALB

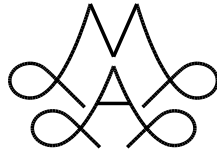
sanft gegarte Schulter / Jus vom Kopf / Kohlrabi / Kartoffelpüree

MANGO

Karamelltörtchen / Kaffee / Chili / Mangosorbet & Ragout

5 Gänge 72,00 €

4 Gänge (ohne Waldpilze) 62,00 €



Vorspeisen

HECHT

Tatar / Nussbutter / marinierter Rettich / Winterportulak

18,00 €

SELLERIE

Knusprig / Cremig / Trüffelvinaigrette / Staudensellerie & grüner Apfel

Belper Knolle

16,00 €

LACHS

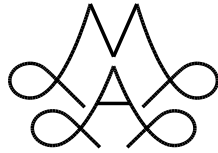
lauwarm / Salat & Püree vom Brokkoli / Mandeln / Granatapfel

17,00 €

ZUPFSALAT

mit Traubendressing mariniert / rote & gelbe Bete / Ziegenkäse

13,50 € / klein 8,50 €



Suppen

BLUMENKOHL

Schaumsuppe / gerösteter Blumenkohl / Leinsamen
10,00 €

RINDERBRÜHE

Gänseleber-Eierstich / Buchenpilze / Schnittlauch
11,00 €

Zwischengericht

GAMBAS

in Aromaten gebraten / Allerlei von der Karotte / junger Grünkohl
26,00 €

WALDPILZE

hausgemachte Tortellini / Malzbrotsud / Lauch / Alter Bergkäse
16,00 € / 23,00 €



Fisch

KARPFEN

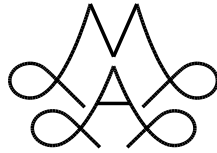
knusprig gebacken / Zitronencreme / Radieserl / Erdäpfel
lauwarmer Endivien

27,00 €

SAIBLING

gebratenes Filet & Knuspernockerl / geräucherter Tomatenfond
Knollensellerie / Liebstöckel

29,00 €



Fleisch

FÄRSE

sautierte Rinderfiletspitzen / Gulaschsaft & Sauerrahm
gegrillter Frühlingslauch / Brezenspätzle
36,00 €

KALB

sanft gegarte Schulter / Jus vom Kopf / Kohlrabi / Kartoffelpüree
30,00 €

KANINCHEN

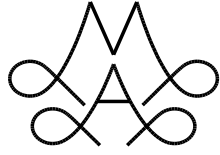
Rücken & Frikassee / Salzzitronen / Kerbelwurzel / Graupen
29,00 €

"BIER-BAUCH"

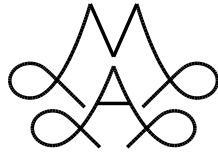
Schweinebauch 36 Stunden gegart / Bier-Kümmeljus
Spitzkraut / Buchweizen
22,00 €

DOPPELTES ENTRECÔTE

-für 2 Personen-
auf Holzkohle gegrillt / kräftige Rotweinjus / Chicorée mit Markkruste
Macairekartoffeln
pro Person 38,00 €

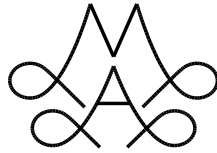


Dessert



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

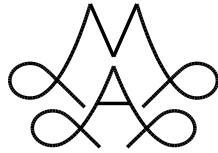
CALVADOS PAYS D`AUGE
Vénérable Roger Groult
4cl 22,00 €

2016 SILVANER AUSLESE
Horst Sauer, Eschendorf
0,1l 6,80 €

AYINGER CELEBRATOR
Doppelbock, gestachelt
0,33l 5,90 €

CHAMPANGER ANDRÉ ROGER
Brut
0,1l 13,00 €

LIKÖRWEIN
XP, Weingut Weinsberg
5cl 10,50 €



Aus der Ayinger Pâtisserie

"STEINPILZ"

Bayrisch Crème / Preiselbeer / Sauerklee / Limettensorbet

17,00 €

SCHOKOLADE

Vielfalt der Michel Cluizel Schokolade / Mandarine / Safraneis

18,00 €

MANGO

Karamelltörtchen / Kaffee / Chili / Mangosorbet & Ragout

16,00 €

KLEINE NASCHEREI AUS DEM GLAS

Trifle von Ziegentopfen & Bisquit / Zwetschgen

Ayinger Celebrator Eis

6,50 €

EIS

HAUSGEMACHTES CRÉMEEIS & SORBETS

verschiedene Sorten

Kugel je 3,50 €

Kugel Vanilleeis 4,50 €

Käseauswahl

AUSGESUCHTE KÄSE VOM

TÖLZER KÄSLADEN

selbstgemachtes Früchtebrot / Quittensenf

13,50 € / 17,50 €