

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 Menü

Vorspeise

WILDLACHS

gebeizt & roh mariniert/ Verbene/ Melone
Zitrone/ Blumenkohl

Zwischengericht

"GAMBA ROJA"

gebratene Garnele/ Limonenschaum/ Karotten Cous-cous/ Sesam

Hauptspeise

MILCHKALB

rosa gebratener Rücken/ Portwein-Ingwerjus/ sautierte junge Rübchen
Mini-Mangold/ Erbsenpüree

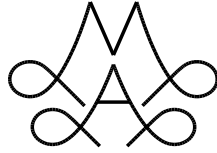
Dessert

TEGERNSEER TOPFEN

kleiner Knödel/ Briochebrösel
Ragout & Gel vom grünen Apfel Joghurtcremeeis

4 Gänge 56,00€

3 Gänge (ohne Zwischengang) 46,00€



Kalte Vorspeisen

FRÜHLINGSSALAT

Honig-Senf Dressing/ frische Erdbeeren/ Ziegenkäse
karamellierte Sonnenblumenkerne

13,50€ / klein 8,50€

WACHTEL

lackierte Brust/ Mousse von Spinat & Gartenkresse
Radieserlvinaigrette/ Senfkaviar

15,50€

WILDLACHS

gebeizt & roh mariniert/ Verbene/ Melone
Zitrone/ Blumenkohl

17,00€



Suppen

CURRY & KOKOS

Samtsuppe/ Zitronengras/ Aubergine
10,00€

OX VOM GUT SPIELBERG

Essenz/ Tatar/ Wachtelei/ Liebstöckel
11,00€

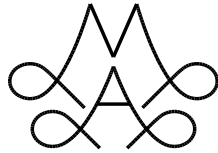
Zwischengericht

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHELN

gebraten/ Limonenschaum/ Karotten Cous-cous/ Sesam
26,00€

FRISCHKÄSE & MINZE

hausgemachte Ravioli/ Spargelragout/ Erbsenschaum/ Belper Knolle
klein 14,50 €/ groß 18,00€



Fisch

EPFENHAUSENER GOLDFORELLE

auf der Haut gebraten/ Kohlrabi-Selleriegemüse/ Pfifferlinge
Frühlingslauch-Schupfnudeln

28,00€

DORADE "ROYALE"

gebratenes Filet/ gelber Paprikaschaum/ Artischocken-Bohnengemüse
Weißes Bohnenpüree

29,00€



Fleisch

REH AUS DER REGION

rosa gebratene Keule/ Preiselbeerjus/ Pfifferlinge
junge Rübchen Selleriepüree
32,00€

ANGUS RIND AUS DEM SCHWARZWALD

-28 Tage am Knochen gereift-
Entrecôte – ca. 300g/ auf Holzkohle gegrillt/ 2erlei Saucen
geschmorte Schalotten/ Mini-Mais/ Folienkartoffel
42,00€

POLTINGER LAMM

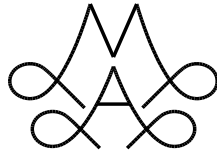
rosa gebratene Hüfte/ Zitronen-Kräuterjus/ Pak-Choi
Fregola Sarda mit Tomaten & Taggiasca-Oliven
28,00€

SCHWEINEBACKERL

in Altbairisch Dunkel geschmort/ glasierte Radieserl & Frühlingslauch
Kartoffel-Meerrettichpüree
22,00€

SIMMENTALER RIND

-für 2 Personen-
Tomaten-Aioli/ Grillgemüse/ gebratene Zitronenpolenta
Kotelett/ pro Person 36,00€
T-Bone Steak / pro Person 42,00€



Dessert

GRÜNER APFEL

Schnitte vom Apfel/ Bisquitboden/ Ragout & Gel/ Eis von Weißer Schokolade
13,50€

MICHEL CLUIZEL SCHOKOLADE

Törtchen/ Bierkaramellkern/ Knusperboden/ Eis von der Ayinger Bräuweisse
14,00€

HOLUNDER & AYINGER BIENENHONIG

geliertes Holunderblüten-Süppchen/ Buttermilchterrinen/ Honigeis & Hippe
14,50€

KLEINE NASCHEREI AUS DEM GLAS

„Mango Arabica“/ Zitronensorbet
6,50€

BIO EISMANUFAKTUR BARTU AUS SCHWABING

diverse Eissorten - fragen Sie unsere Servicemitarbeiter
pro Kugel 3,00€/ Kugel Vanilleeis 4,50€

Käse

AUSGESUCHTE REGIONALE KÄSE VOM WAGEN

Früchtebrot/ Feigensenf
11,50€ klein/ 16,50€ groß