

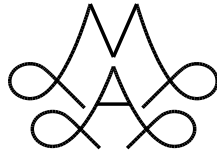
August und Maria
RESTAURANT

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

GERÄUCHERTE FORELLE

lauwarmes Filet / Gartengurken in ihren Facetten
Joghurt & rote Johannisbeeren / Kren

KARTOFFELTASCHERL

Frischkäse-Marillen-Füllung / Spitzkraut / Pfifferlinge

BACHFORELLE

confiertes Filet / weißer Tomatenschaum / Kohlrabi / Schnittlauch
Tomatengnocchi

ENTENBRUST

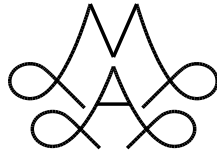
rosa gebraten / Verjus / Rote Rüben & Herzkirschen
Topfen-Schupfnudeln

SOMMERBEEREN

geliertes Süppchen / Prosecco / Limonensorbet

großer Spaziergang 72,00 €

kleiner Spaziergang 62,00 €



Vorspeisen

ZUCCHINI

Zucchini gegrillt & mariniert / Burrata / Pesto von getrockneten Tomaten & Chili
Taggiasca Oliven
16,00 €

GERÄUCHERTE FORELLE

lauwarmes Filet / Gartengurken in ihren Facetten
Joghurt & rote Johannisbeeren / Kren
16,00 €

TOMATEN "ALTE SORTEN "

Allerlei Bunttes mariniert / Jahrgangssardine 2017
geröstetes Wurzelbrot / Fenchelblüte
15,00 €

KALBSHAXE

Gezupftes als Salat / Paprikacrème / Kapern / Wachtelei / Gartenkräuter
15,00 €



Suppen

ERBSEN

gekühltes Süppchen / Buttermilch / gebeizter Saibling
10,00 €

RINDERKRAFTBRÜHE

Schwammerlroulade / Eierstich / Lauch
11,00 €

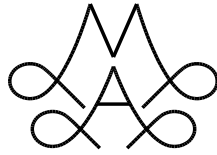
Zwischengericht

LAMMBAUCH

geschmort / roter Paprikaschaum / Erbsen / Dicke Bohnen / Minze
21,00 €

KARTOFFELTASCHERL

Frischkäse-Marillen-Füllung / Spitzkohl / Pfifferlingrahm
17,00 € / 24,00 €



Fisch

WOLFSBARSCH

auf der Haut gebraten / Bouillabaisse / geschmorter Fenchel
Rouille-Kartoffelpüree
34,00 €

BACHFORELLE

confiertes Filet / weißer Tomatenschaum / Kohlrabi / Schnittlauch
Tomatengnocchi
29,00 €



Fleisch

ENTENBRUST

rosa gebraten / Verjus / Rote Rübe & Herzkirschen / Topfen-Schupfnudeln
32,00 €

RINDERFILET

sautierte Spitzen / Pfeffer-Cognacsauce/ Kaiserschoten & Pfifferlinge
hausgemachte Dinkelnudeln
34,00 €

LAMM

sanft geschmortes Ragout / junges Gartengemüse / Brokkolipüree
28,00 €

"BIERBAUCH"

Schweinebauch 36 Stunden gegart / Kümmel-Bierjus
Karotten aus dem Garten / sautierter Spinat
25,00 €

KALBSKOTELETT für 2 Personen

vom Holzkohlegrill / Sauce Bèarnaise / Dicke Pommes
Ceasar Salat mit Altem Tegernseer Bergkas
pro Person 34,00 €



Dessert



Ihre Leidenschaft für Desserts reifte bei unserer
Pâtissière, Barbara Weber, schon im Kindesalter:
Den ersten Impuls setzten die
Backkünste ihrer Oma.

Es folgte die Ausbildung zur Bäckerin, Konditorin
und eine Weiterbildung zur
Konditormeisterin.

Nach ihrer Dessert-Philosophie gefragt, muss die
gebürtige Münchnerin nicht lange überlegen: "Ganz
einfach: Es soll richtig gut schmecken!" Wir
wünschen Ihnen viel Freude mit ihren Kreationen
und empfehlen Ihnen besonders die Kombinationen
mit unseren Ayinger Bierspezialitäten - ein Genuss,
den es nur bei uns gibt!

Wir wünschen Ihnen viel
Freude mit Ihren Kreationen!



Korrespondierend zum süßen Abschluss: Unsere Getränke-Empfehlung

2017 SILVANER AUSLESE

Horst Sauer, Eschendorf

0,1 l 6,80 €

AYINGER CELEBRATOR

Doppelbock, gestachelt

0,33 l 5,90 €

CHAMPAGNER ANDRÉ ROGER

Brut

0,1 l 13,00 €

LIKÖRWEIN

XP, Weingut Weinsberg

5cl 10,50 €



Aus der Ayinger Pâtisserie

SOMMERBEEREN

geliertes Süppchen / Prosecco / Limonensorbet
14,00 €

SCHWARZWÄLDER KIRSCH

Törtchen / Schokoladenganache / Kirschorbet
15,00 €

MARILLE

Schnitte / Baumkuchen / Joghurt / Marmoriertes Eis
15,00 €

SORBET-VARIATION

Pfirsich & Lavendel / Kirsch & Kokos / Aprikose & Limette
14,00 €

KLEINE NASCHEREI IM GLAS

Butterkeks / Crème, Mousse & Eis von der Zitrone / Zitronenverbene
9,50 €



EIS

HAUSGEMACHTES CRÈMEEIS & SORBETS

verschiedene Sorten

Kugel je 3,50 €

Kugel Vanilleeis 4,50 €

Käseauswahl

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSEN VOM

TÖLZER KASLADEN

14,00 € / 18,00 €