



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★^s

SPEISENKARTE

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant unseres Brauereigasthofs!

Zahlreiche Produkte, die unser Küchenchef Mario Huggler und seine Brigade für Sie verarbeiten, stammen aus eigener Erzeugung: sei es aus unserer Ayinger Privatbrauerei, der Gärtnerei oder unserer Jagd. Ergänzt von den Produkten unserer langjährigen Partner, viele davon aus der direkten Ayinger Umgebung.

Großen Anklang haben bei Ihnen, liebe Gäste, unsere zurückgekehrten Gasthofklassiker gefunden, die unsere tagesaktuelle Speisekarte wunderbar ergänzen.

Wir wünschen guten Appetit!

IHRE FAMILIE INSELKAMMER MIT ALLEN MITARBEITERN

Aus aktuellem Anlass erlauben wir uns, Sie auf folgendes hinzuweisen:

Bitte halten Sie Abstand und tragen Sie beim Verlassen Ihres Tisches immer eine Mund-Nasen-Maske. Bitte beachten Sie auch die Hygienehinweise auf unseren Aushängen. Sie haben Ihre Maske vergessen? Kein Problem – wenden Sie sich an einen unserer Servicemitarbeiter, um eine selbstgenähte Maske unseres Gasthofes zu erstehen.



Unsere Ayinger Aperitif

„Schnitt“ Ayinger Lager Hell 2,90 €

Theresia / Aperol / Jahrhundertbier / Ginger Ale 7,50 €

Deichselschieber / Sekt / Weißbier / Zitrone 6,50 €

Echter Secco von Juliusspital / Franken 0,1l 6,50 €

Champagner André Roger / brut / rose / 0,1 l 15,00 €

Champagner André Roger / Grand Réserve Grand Cru / brut 0,1l 13,00 €

Winzersekt – Blanc de Noir / Karl H. Johner / Baden 0,1l 7,50 €

Traubensecco (ohne Alkohol) / Sekthaus Raumland / Rheinhessen 0,1l 6,50 €

Ingwer Spritz / Ingwer / Secco / Soda 9,50 €

Campari / Orange oder Soda 12,50 €

Sanbitter Orange (ohne Alkohol) 7,50 €

Aperol Spritz / Aperol / Secco / Sodawasser / Orange 9,50 €

Martini dry / bianco / rosso 5,50 €

Sherry Lustau Reserva dry / medium 5,00 €

Als kleine Besonderheit vorweg

36 Monate gereifter Parma Schinken von unserer „Le Valano“

18,00 €



Um dem Whiskey zweier ausgewählter schottischer Destillieren einen ganz besonderen Geschmack zu verleihen, haben wir ihnen unsere Celebrator-Fässer geliehen. Das Ergebnis: Eine einmalige Kombination aus bayerischem Biergenuss und schottischer Whiskey-Tradition.

Speyside Single Malt Whiskey 1997 / Ayinger Celebrator / Cragganmore / 4 cl 18,00 €
Highland Single Malt Whiskey 2009 / Ayinger Celebrator / Glenglassaugh / 4 cl 14,00 €

Feine Küche

SALATE & ALLERLEI AUS UNSEREM GEMÜSEGARTEN

Herbstsalat

mit schwarzem Walnuss-Dressing, Wirsing,
schwarzer Rettich und Topinamburchips
9,00 € / 12,00 €

Chicorée

karamellisiert mit Artischocken, Parmesan und
schwarzen Oliven
13,00 €

Schlutzkrapfen

mit Waldpilzfüllung, Grünkohl,
Steinpilzschaum und extra altem
Tegernseer Bergkas
16,00 € / 21,00 € (als Hauptgang)

Eiernudeln

mit Parmesan-Trüffelschaum und frischem
Herbsttrüffel
18,00 € / 23,00 € (als Hauptgang)

FISCH & FLEISCH

Vorspeisen

Saibling

in Kürbiskernöl confiertes Filet mit allerlei vom
Kürbis und Krenmousse
14,00 €

Spanferkel

im Bier geschmorte Terrine mit
eingelegten Tomaten und Estragoncrème
13,00 €

Hokkaido- & Muskatkürbis

Schaumsuppe mit Vanille,
steirischem Kernöl, Kerndl und
gebratener Jakobsmuschel
10,00 €

Pulpo

gegrillt mit rotem Paprikaschaum,
rösem Spitzkraut und
Cous-Cous mit Marille und Mandeln
24,00 €

Hauptgerichte

Stör

gegrilltes Filet mit Beurre Blanc, glasierten
roten Rüben und Püree vom gerösteten
Blumenkohl mit Mandeln
30,00 €

Lammhüfte

rosa gebraten mit Tomaten-Bohnenkrautjus,
süß-säuerliches Selleriegemüse und
cremige Parmesanpolenta
32,00 €

Kalbsleber „Berliner Art“

sautiert mit Rotwein-Schalottenjus, glasierten
Äpfeln und Kartoffel-Meerrettichpüree
27,00 €

Ayinger Schokobierkuchen

in der Holzschatulle für den Genuss zu Hause
oder zum verschenken! Preis: 19,50 €



Unser Heimat-Menü

*Genießen Sie die Empfehlung unseres
Küchenchefs Mario Huggler mit dem besten aus
Aying und Umgebung!*

Saibling

in Kürbiskernöl confiertes Filet mit allerlei vom
Kürbis und Krenmousse
2016 Riesling J2, Becker Landgraf, Magnum
Rheinhessen

Schlutzkrapfen

mit Waldpilzfüllung, Grünkohl,
Steinpilzschaum und extra altem
Tegernseer Bergkas
Kerner, Justinus K., Staatsweingut Weinsberg,
Württemberg

Lammhüfte

rosa gebraten mit Tomaten-Bohnenkrautjus,
süß-säuerliches Selleriegemüse und
cremige Parmesanpolenta
2009 Spätburgunder „R“, E & M Helmstetter,
Franken

Mandeltarte

mit Nougatcrème und Walnusseis
Champagner André Roger brut, rose oder blanc

4 Gänge 62,00 €

3 Gänge (ohne Schlutzkrapfen) 54,00 €

*Mit 0,1l Weinbegleitung je Gang:
+ 29,00 € (4 Gänge) / + 21,00 € (3 Gänge)*

AUS DER AYINGER PATISSERIE

Ayinger Apfelpfannkuchen

mit Calvados und cremigem Vanilleeis
14,00 €

Mandeltarte

mit Nougatcrème und Walnusseis
14,00 €

Ayinger Dunkelbierkuchen mit Quittenragout und cremigem Ayinger Celebratoreis

12,00 €

Nascherei im Glas

Zitronenmousse mit Streusel und
eingelegten Kumquats
9,00 €

Lauwarmer Schokokuchen

weiße Schokoladen-Crème Fräiche & Safraneis
12,00 €

Hausgemachtes Eis

verschiedene Crémeeis & Sorbets
Nocke je 4,00 €

KÄSEAUWAHL

Auswahl an ausgesuchten Rohmilchkäsen
aus der Region
kleine Auswahl 13,00 € / große Vielfalt 17,00 €

Gestachelter Ayinger Celebrator

Um den Biergenuss von Bockbieren besonders zur Geltung
zu bringen, wird beim so genannten Stacheln ein heißer
Metallstab kurz in das Bierglas getaucht.
Durch die Hitze karamellisiert der im Bier vorhandene
Restzucker, der Schaum wird besonders cremig und
erwärmt sich, während das Bier seine Temperatur kaum
erhöht. Hervorragend zu süßen Desserts und Käse.
0,33l 8,50 €

Unsere Klassiker

Vorspeisen

Ayinger Festtagssuppe

Rinderbrühe mit Brättnockerl, Pfannkuchen und
Eierstich
9,00 €

Rindertatar

mit Maïscrème, Maïssalat und
hausgemachtem Kartoffelbrot
16,00 € / 21,00 € (als Hauptgang)

Hauptgerichte

Tellerfleisch

von der gepökelten Rinderbrust mit
Meerrettichsauce, frisch geschabtem
Meerrettich, Rahmspinat und
Kartoffel-Karottenstampf
23,00 €

Bio-Schwein

36 Stunden geschmortes Wammerl mit
Dunkelbierjus, kleinen Semmelknödeln
und Bayrisch-Kraut
23,00 €

Filetsteak vom Rind

vom Holzkohlegrill mit Röstzwiebelkruste,
Pfeffer-Cognac-Sauce, Bohnen-Allerlei
und Kartoffelgratin
36,00 €

Hirschrücken

im Speckmantel gebraten mit Portweinjus,
karamellisiertes Quitten-Blaukraut,
Selleriepüree und gebratene Schwammerl
34,00 €

Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken, in Fassbutter ausgebacken
mit handgerührten Preiselbeeren, Kartoffel-
Gurkensalat oder röschchen Bratkartoffeln mit
roten Zwiebeln
28,00 €

GERICHTE ZUM TEILEN

*Für 2 Personen, bitte erlauben Sie uns eine
Zubereitungszeit von ca. 45 Minuten:*

Tomahawk vom Strohschwein aus Moosach,
vom Holzkohlegrill mit zweierlei Saucen,
herbstliches Ofengemüse und Kartoffel-Blinis
pro Person 28,00 €

*Für Ihren nächsten Besuch,
nur auf Vorbestellung:*

Bayerische Landente für 4 Personen
rösch aus dem Ofen mit kräftiger Bratenjus,
karamellisiertem Blaukraut, Reiberdatschi,
Apfelmus und geschmolzenen Kartoffelknödeln
pro Person 28,00 €

Geschmorte Kalbshaxe für 4 Personen
mit Gremolatjus, herbstlichem Ofengemüse,
gebratenen Schwammerl und Selleriepüree
pro Person 25,00 €