



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★S

SPEISENKARTE



Herzlich Willkommen liebe Gäste,
der März ist sich ja meistens noch nicht so ganz sicher, ob`s nun Frühling werden oder Winter bleiben soll.
Wofür auch immer sich Petrus entscheidet: Auf dieser Speisekarte finden Sie viele wunderbare Gerichte,
die Leib und Seele zusammenhalten, egal bei welchem Wetter.
Dazu ein frisch gezapftes Ayinger Frühlingbier – sensationell!
Wir wünschen guten Appetit und eine schöne Zeit.

IHRE FAMILIE INSELKAMMER MIT ALLEN MITARBEITERN



Geöffnet hat unser Brauereigasthof
Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 22 Uhr
An Sonn- und Feiertagen hat unser Restaurant durchgehend geöffnet;
von 15 bis 18 Uhr bieten wir eine kleine Nachmittagskarte mit warmen Speisen an



UNSERE AYINGER APERITIFS

Schnitt Ayinger Frühlingbier 3,70 €

Gustl | Gin / Rosmarin / Wildberry Tonic / Jahrhundertbier 0,1l - 11,50 €

Champagner Billecart-Salmon *Rosé* | Brut 0,1l - 21 €

Champagner André Roger | Grand Cru brut 0,1l - 17 €

2022 Riesling Sekt Brut | Weingut Robert Weil, Rheingau 0,1l - 14 €

Rosso-Orangen-Spritz | Orangensaft / Vermouth Rosso / Secco / Soda 0,1l - 14,50 €

Frucht-Secco (ohne Alkohol) | Van Nahmen 0,1l - 8,50 €

UNSERE BESONDERE WEINEMPFEHLUNG

2017 Riesling, Ried Kirchthal, Weingut Bernhard Ott, Wagram 0,1l - 13 € / 0,2l - 26 €
2016 Blaufränkisch, Ungerberg, Weingut Paul Achs, Burgenland 0,1l - 15,50 € / 0,2l - 31 €

VORSPEISEN

FRÜHLINGSSALAT

Senfblatt, Frizzy Lizzy, Ruby Frills,
Mizuna und Wasabino mariniert
mit Süßkartoffel-Dressing,
Apfel und Frühlingszwiebel
15 €

LACHSFORELLE

VON DER FISCHZUCHT BIRNBAUM

Roulade, kalt gegart, mit Kornblumenfond,
Koriander-Mayonnaise,
Weißkohl-Frühlingsrolle
und knuspriges Sauerteigbrot
23 €

ROTE RÜBE

würziges Mousse mit
Zitronen-Thymian-Vinaigrette,
gepickelte Bete und Kümmel-Granola
19 €

KANINCHEN

Rillettes von der Keule mit Heidelbeergelee,
Schnittlauchcreme und mariniertes Topinambur
25 €

KARTOFFEL

Schaumsuppe mit pochiertem Eigelb,
Bärlauchöl und Bärlauch-Focaccia
18 €

ZWISCHENGERICHTE

KALB

gebratene Leber mit Madeirajus,
Brokkoli und Kürbis-Flan
als Zwischengang 26 € / als Hauptgang 36 €

APFEL & ROTE ZWIEBELN

gefüllte Ravioli mit Röstzwiebelschaum,
Zwiebelmarmelade, Apfel-Confit
und mariniertes Chicorée
als Zwischengang 24 € / als Hauptgang 28 €

HAUPTGÄNGE

ZANDER

VON DER FISCHZUCHT BIRNBAUM

in Nussbutter gebraten mit Kopfsalatschaum,
karamellierte Pastinake und Mandelcreme
34 €

LAMM

VOM GUTSHOF POLTING

rosa Hüfte mit Anisjus,
Oliven-Pinienkern-Soufflé
und gebrannter Lauch
39 €

GELBE RÜBE

Gelbe-Rübe-Ricotta-Gnocchi mit
Haselnussmilch, Gelbe-Rüben-Vanille-Relish
und Salzzitrone
29 €

März-Menü

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef
Tobias Franz auf eine kulinarische Reise
entführen und genießen Sie unser
saisonal zusammengestelltes Menü!

LACHSFORELLE

Roulade, kalt gegart, mit Kornblumenfond,
Koriander-Mayonnaise,
Weißkohl-Frühlingsrolle
und knuspriges Sauerteigbrot

SELLERIE

gebackener und geriebener Knollensellerie
mit Tegernseer Joghurt, schwarzer Knoblauch
und Staudensellerie-Birnen-Relish

KALB

gebratene Leber mit Madeirajus,
Brokkoli und Kürbis-Flan

ZANDER

in Nussbutter gebraten mit Kopfsalatschaum,
karamellierte Pastinake und Mandelcreme

LAMM

rosa Hüfte mit Anisjus,
Oliven-Pinienkern-Soufflé
und gebrannter Lauch

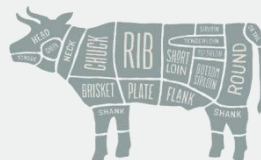
HIMBEER & ROTE BETE

Schichtwerk von Rote Bete,
Himbeere und Vanille
mit dreierlei Bete-Perlen
und Rote-Bete-Himbeer-Sorbet

6 Gänge 115 €

5 Gänge 95 € (ohne Kalb)

4 Gänge 79 € (ohne Zander und Kalb)



WEIDERIND AUS EIGENER ZUCHT RINDFLEISCH VOM PINZGAUER OCHSEN

VOM AYINGER HOFGUT KALTENBRUNN

Für 2 Personen vom Holzkohlegrill,
mit Pfeffer-Cognac-Sauce,
saisonales Gemüse
und Kartoffel-Blinis

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter,
welches besondere Stück vom Rind heute
für Sie zubereitet wird.

Pro Person nach Tagespreis
(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

UNSERE KLASSIKER

FESTTAGSSUPPE

Rinderbrühe mit Leberknödel, Markklößchen,
Pfannkuchen-Streifen und Wurzelgemüse
16 €

KALB

feines Tatar mit gepickeltem Rettich,
Estragoncreme und Bärlauch-Focaccia
24 €

RIND

sanft geschmorte Roulade mit
Rotweinschalottenjus,
Gelbe Rübe und Selleriecreme
34 €

SCHWEINEBAUCH

VOM HERRMANNSDORFER AUS GLONN

sanft geschmortes Wammerl mit Dunkelbierjus,
karamellierte Schwarzwurzel
und gebackene Kartoffel
32 €

WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken in Fassbutter ausgebacken
mit handgerührten Preiselbeeren
38 €

Dazu servieren wir nach Wahl:

Kartoffel-Gurkensalat 5 €

rösche Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln 8 €

kleiner Gartensalat 6 €

AUS DER AYINGER PATISSERIE

CAPPUCCINO

Löffel-Biskuit mit Krokant und Crèmeux von
Kaffee, Baileyseis und Cappuccino-Espuma
18 €

HIMBEER & ROTE BETE

Schichtwerk von Rote Bete, Himbeere und
Vanille mit dreierlei Bete-Perlen
und Rote-Bete-Himbeer-Sorbet
18 €

MATCHA

Matcha-Roulade mit Süßholzcreme,
Mandel-Matcha-Chips,
Minzgel und Sencha-Sorbet
19 €

AYINGER APFELPFANNKUCHEN FÜR 2 PERSONEN

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

karamellierte Äpfel, Calvados-Sabayon,
Vanilleeis
24 €

HAUSGEMACHTES EIS

verschiedene Creme Eis und Sorbets
pro Nocke 4,50 €

KÄSEAUSSWAHL

Auswahl an ausgesuchten Rohmilchkäsen
vom Tölzer Kasladen
kleine Auswahl 20 € / große Vielfalt 26 €