



BRAUEREIGASTHOF  
HOTEL AYING

★★★★S

## SPEISENKARTE



Herzlich Willkommen liebe Gäste,

auch wenn's manchmal noch recht frisch ist, auf unserer Speisekarte ist der Frühling schon eingezogen:  
Der erste Spargel ist da und wir können immer mehr Gemüse aus unserem eigenen Garten ernten.

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.

### Unsere Ayinger Aperitifs

Schnitt Ayinger Frühlingsbier 3,70 €

Deichselschieber | Secco / Weißbier / Zitrone 0,1l - 7,00 €  
Theresia | Aperol / Jahrhundertbier / Ginger Ale 0,1l - 9,50 €

Echter Secco von Juliusspital | Franken 0,1l - 8,50 €

2019 Assmannshäuser | Winzersekt Rosé, Weingut Künstler, Rheingau 0,1l - 12,00 €

Champagner André Roger Grand Cru | brut 0,1l - 17,00 €

Ingwer-Rhababer-Spritz | Soda / Secco / Zitrone 0,2l - 13,50 €

**Trauben - Secco**, Sekthaus Raumland, Rheinhessen, Deutschland 0,1l - 9,00 €

### UNSERE BESONDERE WEINEMPFEHLUNG

**2021 Pouilly-Fume**, Domaine de Ladoucette aus der Magnum, 0,1l - 8,50 € / 0,2l - 17,00 €  
**2017 Spätburgunder**, Alte Reben, Fritz Waßmer 0,1l - 10,50 € / 0,2l - 21,00 €

Wir erlauben uns, einen Gedeckpreis von 4,50 € pro Person für unser hausgemachtes Brot & Butter zu berechnen.

## VORSPEISEN

### FRÜHLINGSSALAT

AUS DEM AYINGER GARTEN

mariniert mit Sauerrahm-Dressing,  
Chicorée, Chinakohl und Sellerie-Chips  
15 €

### LACHSFORELLE

VON DER FISCHZUCHT BIRNBAUM

leicht gebeizt mit Meerrettich,  
marinierten Rübchen und Dörrpflaumen Gelee  
19 €

### LAUCH

Sanft geschmorter Lauch mit Lauch-Vinaigrette,  
geräucherter Forelle und Forellen-Kaviar  
20 €

### FLAMMKUCHEN

Traditioneller Flammkuchen mit Ayinger Honig  
und Röstzwiebeln  
16 €

### SPARGEL

Schaumsuppe mit pochiertem Wachtelei  
und Zitronenmelisse  
15 €

## ZWISCHENGERICHTE

### KALB

in Nussbutter gebratenes Bries mit Trüffeljus,  
Kräutersaitlingen und Kartoffel-Mousseline  
als Zwischengang 25 € / als Hauptgang 36 €

### SPARGEL & EI

Spargel-Rahm-Ragout mit Stunden-Ei,  
junge Erbsen und Röstzwiebel-Streusel  
als Zwischengang 23 € / als Hauptgang 28 €

## HAUPTGÄNGE

### SAIBLING

auf der Haut gebraten mit Krustentier-Schaum  
und Risotto Verde  
32 €

### LAMM

sanft geschmorte Schulter mit Thymian Jus,  
Stängelkohl und Münster Kartoffeln  
35 €

### OX

rosa Filet mit Sauce Béarnaise, Morcheln,  
grünem Spargel und Pont-Neuf-Karoffeln  
49 €

*Frisch eingetroffen:*

### SPARGEL VOM ZIEGLERHOF

mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln  
28 €

## April-Menü

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

### LACHSFORELLE

leicht gebeizt mit Meerrettich,  
marinierten Rübchen und Dörrpflaumen Gelee

### SPARGEL & EI

Spargel-Rahm-Ragout mit Stunden-Ei,  
junge Erbsen und Röstzwiebel-Streusel

### KALB

in Nussbutter gebratenes Bries mit Trüffeljus,  
Kräutersaitlingen und Kartoffel Mousseline

### SAIBLING

auf der Haut gebraten mit Krustentier Schaum  
und Risotto Verde

### OX

rosa Filet mit Sauce Béarnaise, Morcheln,  
grünem Spargel und Pont-Neuf-Kartoffeln

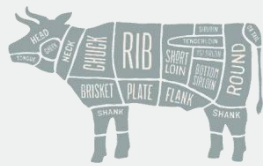
### PARIS BREST

Brandteig, Haselnuss-Krokant,  
Buttercreme & Praliné-Sabayon

6 Gänge 120 €

5 Gänge (ohne Kalb) 105 €

4 Gänge (ohne Kalb und Saibling) 95 €



## WEIDERIND AUS EIGENER ZUCHT RINDFLEISCH VOM PINZGAUER OCHSEN

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

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,  
Pfannkuchenstreifen und Markklöschen  
14 €

### RIND

handgeschabtes Tatar mit Bärlauch-Aioli,  
Romanasalat, Fenchel und  
gebackener Kalbskopf  
24 €

### TELLERFLEISCH

vom gepökelten Rindertafelspitz  
mit frisch geschabtem Meerrettich,  
Meerrettichsauce, Rahmspinat  
und Kartoffel-Schnittlauchpüree  
29 €

### SCHWEINEBAUCH

VOM HERRMANNSDORFER AUS GLONN  
sanft geschmortes Wammerl mit Dunkelbierjus,  
gerösteter Spitzkohl und kleine Semmelknödel  
32 €

### WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken in Fassbutter ausgebacken  
mit handgerührten Preiselbeeren  
kleine Portion 27 €/ als Hauptgang 36 €  
Dazu servieren wir nach Wahl:  
Kartoffel-Gurkensalat 5 €  
rösche Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln 7 €  
kleiner Gartensalat 6 €

## AUS DER AYINGER PATISSERIE

### PARIS BREST

Brandteig, Haselnuss-Krokant,  
Buttercreme & Praliné-Sabayon  
17 €

### BABA RUM

Savarin mit Rum Sirup,  
karamellierte Äpfel und Sorbet,  
geschlagene Vanillesahne  
15 €

### CREME BRULEE

mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott und  
Erdbeer-Rhabarber Sorbet  
16 €

### AYINGER APFELPFANNKUCHEN

für 2 Personen

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

karamellierte Äpfel, Calvados-Sabayon,  
Buttermilcheis  
24 €

### HAUSGEMACHTES EIS

verschiedene Cremeeis und Sorbets  
pro Nocke 4,50 €

### KÄSEAUSSWAHL

VOM TÖLZER KASLADEN

Auswahl an ausgesuchten Rohmilchkäsen  
kleine Auswahl 20 € / große Vielfalt 26 €