BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★S

SPEISENKARTE KARFREITAG

VORSPEISEN

FRÜHLINGSSALAT
AUS DEM AYINGER GARTEN
mariniert mit Sauerrahm-Dressing, Chicorée,
Chinakohl und Sellerie-Chips
15 €

LACHSFORELLE
VON DER FISCHZUCHT BIRNBAUM
leicht mariniertes Filet auf glaciertem
Rhabarber, Kopfsalat-Fichtenwipfel-Sud,
Estragon-Creme und Senfblatt-Eis
23 €

PASTINAKE & ENTE
Schichtwerk von Pastinakencreme,
Entenleberparfait, Apfel-Rosmarin-Gelee
und Gremolata-Biskuit
19 €

ZIEGENKÄSE & HONIG
feine Ziegenkäsecreme
mit Rote Rüben-Sud, Honigkaviar,
Streusel & Gelee von roten Zwiebeln
16 €

KRUSTENTIER
Schaumsuppe mit Hummerravioli,
roh marinierter Wirsing und Zitronen-Öl
15 €

ZWISCHENGERICHTE

JAKOBSMUSCHEL
in Nussbutter gebraten,
mit Kartoffel-Meerrettich-Sabayon und Tardivo
als Zwischengang 25 € / als Hauptgang 36 €

TOPINAMBUR & HASELNUSS
gefüllte Tascherl mit Haselnussmilch,
Karamell-Jus und gepickelte Beten
als Zwischengang 23 € / als Hauptgang 28 €

HAUPTGÄNGE

ZANDER
in Nussbutter gebratenes Filet
mit Pinienkernschaum, gepickelter und
geschmorter Blumenkohl und grüner Spargel
36 €

KANINCHEN „RÜBLI“
Roulade im Strudelteig mit Walnuss-Zimt-Jus,
Gelbe Rüben-Walnuss-Topfenknödel
und Cime di Rapa
35 €

MAISHÄHNCHEN
VOM GUTSHOF POLTING
gefüllte Brust mit
Aronia-Jus, Schwarzwurzeln
und Zwiebel-Tartelette
30 €

Frisch eingetroffen:
SPARGEL VOM ZIEGLERHOF
mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln
28 €

Karfreitags-Menü

LACHSFORELLE
VON DER FISCHZUCHT BIRNBAUM
leicht mariniertes Filet auf glaciertem
Rhabarber, Kopfsalat-Fichtenwipfel-Sud,
Estragon-Creme und Senfblatt-Eis

KRUSTENTIER
Schaumsuppe mit Hummerravioli,
roh marinierter Wirsing und Zitronen-Öl

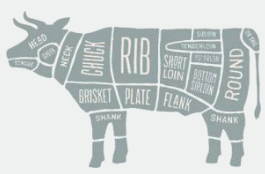
JAKOBSMUSCHEL
in Nussbutter gebraten,
mit Kartoffel-Meerrettich-Sabayon und Tardivo

ZANDER
in Nussbutter gebratenes Filet
mit Pinienkernschaum, gepickelter und
geschmorter Blumenkohl und grüner Spargel

STEINBUTT
unter der Pistazienkruste mit Rote Rüben-Sauce,
Cime di Rapa und Ricotta-Gnocchi

KÄSEKUCHEN
Knuspriger Mürbeteig-Boden
mit Vanilletopfen-Creme, Bananen Brûlée,
Karamell-Sauce und Bananen-Sorbet

6 Gänge 130 €
5 Gänge (ohne Jakobsmuschel) 105 €
4 Gänge (ohne Jakobsmuschel und Zander) 86 €



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,
Pfannkuchen und Markklöschen
14 €

RIND
handgeschabtes Tatar mit Bärlauch-Ajoli,
Romanasalat, Fenchel und gebackenes
Rinderherz
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

KÄSEKUCHEN
Knuspriger Mürbeteig-Boden
mit Vanilletopfen-Creme, Bananen Brûlée,
Karamell-Sauce und Bananen-Sorbet
16 €

SPIEGELEI
Mohnbrioche mit Kokos-Mousse,
Mango und Maracuja-Minze-Sorbet
17 €

HIMBEER & ZITRONE
Himbeer-Zitronen-Biskuit mit
Himbeer Cremeux, Kataifi-Chips
und Zitronen-Safran-Sorbet
16 €

AYINGER APFELPFANNKUCHEN
für 2 Personen
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)
karamellisierte Äpfel, Calvados-Sabayon,
Buttermilcheis
24 €

HAUSGEMACHTES EIS
verschiedene Cremeeis und Sorbets
pro Nocke 4,50 €

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