



Ayinger
in der Au

BAYERISCHES WEISSWURSTFRÜHSTÜCK

Freitag – Sonntag von 10:30 bis 12:00 Uhr

TRADITIONELLES WEISSWURSTANGEBOT

2 Stück Weißwürste | 1 Brezn | süßer Senf

TRADITIONAL BAVARIAN SAUSAGE BREAKFAST

2 veal sausages | pretzel | sweet mustard

7,50 €

UNSER KÜCHENCHEF HOLGER LANGE UND SEIN TEAM

SETZEN AUF MODERNE WIRTSHAUSKÜCHE,

BEI DER REGIONALE ERZEUGER BEVORZUGT WERDEN.

ECHTES HANDWERK UND ACHTUNG VOR TIER UND UMWELT SIND UNS EINE
HERZENSANGELEGENHEIT UND WERDEN DAHER BEI UNS TAGTÄGLICH GELEBT.

AB 18:00 UHR

ZAPFEN WIR UNSER HELLES

ZUSÄTZLICH FRISCH VOM HOLZFASS

- Inklusivpreise – tax included -



KLEINE SCHMANKERL & VORSPEISEN / STARTERS

AYINGER BROTZEITBRETTL | Hirschwurz'n aus eigener Jagd | Griebenschmalz | Obazda
 Kräuterfrischkäse | Bergfeuer und Wallberger von der Naturkäserei Tegernseer Land Rindertatar
 gepickelte Radieserl und weißer Radi | frischer Kren | Sauerrahmbutter
 Bauernbrot | Brezn ^{1a,8,10,12,15,18} **19,90 €**

VARIETY OF BAVARIAN COLD CUTS | deer sausages from our own hunting ground | lard with greaves
 Bavarian cheese spread | herb cream cheese | butter | spicy coated Bavarian cheese
 blue cheese | beef tatar | pickled radish | horseradish | farmhouse bread | pretzel
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Lager Hell

GEBACKENER KALBSKOPF | Kräutermantel | Sauce Tatar
 Frittierte Kapern | Kartoffel-Vogersalat ^{1a,4,5,8,9,10} **15,50 €**

BAKED CALF HEAD | herbal coat | sauce tatar | fried capers | potato leaf salad
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Urweisse

TATAR VON DER FÄRSE AUS DEM WERDENFELSER LAND 150g
 eingelegtes Essiggemüse | Radi | geröstete Brotscheiben ^{1a,4,8,10,15} **18,50 €**

TATAR OF BAVARIAN BEEF 150g | pickled vegetables | radish | roasted bread
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Jahrhundert Bier

AYINGER WIRTSHAUS-SCHMIEREREIEN | Münchner Obazda | Rucolafrischkäse
 Paprika-Chili-Dip | Brezenchips ^{1a,8} **9,90 €**

VARIETY OF BAVARIAN SPREADS | Obazda | arugula cream cheese | pepper chili dip | pretzel chips
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Kirtabier

KÄLBERNE FLEISCHPFLANZERL | Dunkelbiersauce | glasierte Radieserl
 Kartoffel-Gurkensalat ^{4,8,9,10,12} **15,50 €**

VEAL MEAT BALL | Ayinger beer gravy | glazed radish | potato cucumber salad
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Kellerbier

AYINGER WIRTSHAUS-SCHÜSSEL

Quinoasalat | Rote Beete | marinierte Champignons | Vogersalat | Radieserlsprossen
 gebratene Kartoffelwürfel | Brezncroutons | eingelegte Paprika
 Orangendressing^{1 0, 1 2}

Quinoa salad | beet root | marinated champignons | lamb's lettuce | radish sprouts | roasted
 potatoes | pretzel croutons | pickled peppers | orange dressing

16,50 €

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Kellerbier



WIRTSHAUS SALAT / SALAD

KNACKIGES AUS DEM BEET | saisonal gemischte Blatt & Rohkostsalate | geröstete Kerndl
Champignons | Radieserlstreifen ^{1a,10,15} **9,90 €**
CRUNCHY FOOD FROM THE VEGETABLE PATCH
seasonally mixed leaf salads and raw vegetable salads | roasted seeds | mushrooms | radish strips

DRESSING | wahlweise
Honig-Weißbierdressing ^{4,10,12} oder French Dressing ^{4,10,12}

DRESSING | optional
Honey-wheat beer dressing or french dressing

WENN'S KNACKIG ALLEIN NICHT REICHT / SALAD OPTIONAL SERVED WITH

MIT GEBRATENEM ZIEGENKÄSE | Karamell-Feige ⁸ **16,90 €**
GRATINATED GOAT CHEESE | caramel figs

MIT GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN | gehobelter Bergkäse ^{8,15} **17,90 €**
ROASTED TURKEY SLICES | shaved mountain cheese

AUS DEM SUPPENTOPF / SOUP

OCHSENBOUILLON | Grießnockerl | Karotten | Schnittlauch ^{1a,4,8,9} **6,80 €**
BEEF CONSOMMÉ | semolina dumplings | carrots | chives

KÜRBIS-INGWER-SUPPE | geröstete Kürbiskerne | steirisches Kernöl ¹² **6,50 €**
PUMPKIN GINGER SOUP | roasted pumpkin seeds | styrian seed oil

WIRTSHAUS REINDL

ab 2 Personen / at least 2 persons

KNUSPRIGE ENTENTEILE | WIENER SCHNITZEL FLEISCHPFLANZERL

Pfannengemüse | Blaukraut | zweierlei Knödel | Bratkartoffeln | Soßen ^{1a,4,8,9,10,12}

CRISPY DUCK | VEAL ESCALOPE
VEAL MEATBALLS

roasted vegetables | red cabbage | potato and bread dumpling | roasted potatoes | sauces

p.P. 27,50 €

- Inklusivpreise – tax included -



Ayinger

in der Au

WIRTSCHAUS KLASSIKER / CLASSICS

KNUSPRIGE ENTE VOM LUGEDER HOF | Apfel-Blaukraut | glasierte Maronis

Kartoffelknödel ^{1a,4,8,9,12,17} ¼ **18,50 €**
..... ½ **26,50 €**

CRISPY DUCK FROM THE LUGEDER HOF | red cabbage with apple | glazed chestnuts | potato dumplings

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:..... Kirtabier

BAYERISCHES OCHSENGULASCH | Ayinger Biersenf-Schmand | gebratene Semmelknödeltaler

Kräuter-Champignons ^{1a,4,8,9,10,12} **22,50 €**

OX GOULASH | herb champignons | ayinger beermustard sour cream | roasted dumpling

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:..... Altbairisch Dunkel

GEBACKENES SPANFERKEL-KOTELETTE | Senf-Meerrettich-Marinade

rahmiges Rieslingkraut | Kartoffel-Speck-Krapfen ^{1a,4,8,10,18} **21,50 €**

BAKED CUTLET OF SUCKLING PIG | mustard radish marinade | creamy riesling cabbage | potato bacon buns

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:.....Kirtabier

ALTBAYERISCHER SCHWEINEBRATEN 24H MARINIERT | resche Kruste

Ayinger Jahrhundertbier Soße | Kartoffelknödel | Semmelknödel | Krautsalat ^{1a,4,8,9,12} **15,90 €**

TRADITIONAL BAVARIAN PORK ROAST MARINATED FOR 24H

crispy crust | sauce of 'Ayinger Jahrhundertbier' | potato dumpling | bread dumpling | coleslaw

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:..... Altbairisch Dunkel

WIENER SCHNITZEL VOM KALB | in geschäumter Butter gebacken | Bratkartoffeln

kaltgerührte Preiselbeeren | Zitrone ^{1a,4,8,10,17} **24,90 €**

VEAL ESCALOPE | baked in frothed butter | roast potatoes | cold-stirred cranberries | lemon

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:..... Lager Hell

ZART GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN | Thymian-Calvadossoße | glasierte Vanillekarotten

Kartoffel-Sellerie-Püree ^{1a,8,9,12} **22,00 €**

BRAISED CALF CHEEKS | thyme calvados sauce | glazed vanilla carrots | potato celery puree

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:..... Altbairisch Dunkel



VON DER FISCHZUCHT AUMÜHLE / FISH OF THE FARM „AUMÜHLE“

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET | Balsamico-Linsen

Apfel-Kartoffelpüree | Rieslingschaum | gehobelter Kren ^{1a,5,8,9,10,12} **22,00€**

ROASTED PIKE PERCH FILET | balsamic lentils | apple potato puree | riesling foam | horseradish

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Urweisse

LACHSFORELLENFILET | geschmorter Orangen-Fenchel

gebratene Bamberger Hörnchen ^{1a,4,5,8,9,12} **23,50€**

SALMON TROUT FILET | stewed orange fennel | roasted "bamberger" potatoes

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Bräuweisse

FLEISCHLOS GLÜCKLICH / VEGETARIAN

PICATTA VOM SPINATKNÖDEL | fruchtige Tomatensauce | knackiges Pfannengemüse

marinierte Rauke | Pinienkerne ^{1a,4,8,10,12} **17,50 €**

PICATTA FROM SPINACH DUMPLING | fruity tomato sauce | roasted vegetables

marinated arugula | pine nuts

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Urweisse

KÄSE-KRAUTSPÄTZLE | würziger Bergkäse von der Naturkäserei Tegernseer Land

glasierter Birnenspalten | Röstzwiebeln | kleiner Salat ^{1a,4,8,12,15} **14,90 €**

CHEESE CABBAGE SPAETZLE | aromatic mountain cheese | glazed pear slices | fried onions | salad

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Jahrhundert Bier

QUINOA PFLANZERL – VEGAN | gebratenes Pfannengemüse

Marinierte Rauke | fruchtige Tomatensoße ^{1a,10,12,15} **17,80 €**

VEGAN „QUINOA PATTIES“ | fruity tomato sauce | roasted vegetables | marinated arugula

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Kirtabier



Ayinger

in der Au

ES GIBT NIX BESSAS WIA WOS GUADS / EXTRAS

BREZE	1,20 €
1 PRETZEL	
GEMISCHTER BROTKORB	3,00 €
MIXED BREAD	
KRAUTSALAT	3,50 €
COLESLAW	
BEILAGENSALAT	4,50 €
MIXED SALAD	
BRATKARTOFFELN	4,50 €
FRIED POTATOES	
2 STÜCK KARTOFFEL- ODER SEMMELKNÖDEL MIT SOSSE	4,00 €
2 POTATO DUMPLINGS OR BREAD DUMPLINGS WITH SAUCE	

DESSERT / DESSERTS

STEINOBST-PFANNE | Butterstreusel | Vanille-Eis ^{1a,2a,4,15,16} **9,50 €**
 FRIED STONE FRUITS | butter crumble | vanilla ice cream

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN | Apfelkompott | Zwetschenröster^{1a,4,8,12} **12,90 €**
 CAMELISED SHREDDED PANCAKE | served in a pan | apple compote | plum roaster

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Bräuweisse

DA KIMMT'S HER / OUR SUPPLIERS





INFORMATIONEN ZU INHALTSSTOFFEN

ALLERGENE

- | | | |
|-------------------------------|--------------------|---------------------|
| 1a) Glutenhaltig, Weizen | 3) mit Krebstieren | 9) mit Sellerie |
| 1b) Glutenhaltig, Roggen | 4) mit Eiern | 10) mit Senf |
| 1c) Glutenhaltig, Gerste | 5) mit Fisch | 11) mit Sesamsamen |
| 2a) Schalenfrüchte, Mandel | 6) mit Erdnüssen | 12) mit Alkohol |
| 2b) Schalenfrüchte, Haselnuss | 7) mit Soja | 13) enthält Lupine |
| 2c) Schalenfrüchte Walnuss | 8) mit Laktose | 14) mit Weichtieren |

ZUSATZSTOFFE

- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| 15) mit Konservierungsstoffen | 21) mit Farbstoff |
| 16) mit Geschmacksverstärkern | 22) mit Süßungsmittel |
| 17) geschwefelt | 23) koffeinhaltig |
| 18) mit Phosphat | 24) chininhaltig |
| 19) geschwärzt | 25) gewachst |
| 20) mit Antioxidationsmitteln | |

INFORMATION OF INGREDIENTS

ALLERGENS

- | | | |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| 1a) contains wheat | 3) contains shellfish | 9) contains celery |
| 1b) contains wheat | 4) contains eggs | 10) contains mustard |
| 1c) contains barley | 5) contains fish | 11) contains sesame |
| 2a) contains almonds | 6) contains peanuts | 12) contains alcohol |
| 2b) contains hazelnut | 7) contains soja | 13) enthält Lupine |
| 2c) contains walnut | 8) contains lactose | 14) mit Weichtieren |

ADDITIVES

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 15) contains preservatives | 21) contains artificial coloring |
| 16) contains flavor enhancer | 22) contains sweetener |
| 17) sulphurated | 23) contains caffeine |
| 18) contains phosphate | 24) contains chinine |
| 19) blackened | 25) waxed |
| 20) contains antioxidant | |