



Ayinger

in der Au

Öffnungszeiten

Mittwoch und Donnerstag von 17:00 Uhr bis 23:00 Uhr
Freitag bis Sonntag von 10:30 bis 23:00 Uhr

Küche

Weißwurstfrühstück von 10:30 Uhr bis 12:00 Uhr
Speisekarte von 12:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Brunchen im Wirtshaus

Jeden Sonntag von 11:00 bis 15:00 Uhr
Zu dieser Zeit bieten wir ausschließlich unsere Brunch Karte an

Mariahilfplatz 4
81541 München
Telefon +49 89 / 62 233 736 66
www.ayinger-in-der-au.de

Folgen Sie uns auf / Follow us on





BAYERISCHES WEISSWURSTFRÜHSTÜCK

Freitag und Samstag von 10:30 bis 12:00 Uhr

TRADITIONELLES WEISSWURSTANGEBOT

2 Stück Weißwürste | Brezn | süßer Senf

TRADITIONAL BAVARIAN SAUSAGE BREAKFAST

2 veal sausages | pretzel | sweet mustard

9,00 €

UNSER KÜCHENCHEF HOLGER LANGE UND SEIN TEAM

SETZEN AUF MODERNE WIRTSCHAUSKÜCHE,

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



KLEINE SCHMANKERL & VORSPEISEN / STARTERS

AYINGER WIRTSCHAUS SCHMIEREREIEN | Münchner Obadzda | rote Zwiebeln

Kräuterfrischkäse | Bärlauchtopfen | gepickelte Radieserl | ofenfrische Brezn **12,80 €**

VARIETY OF BAVARIAN SPREADS | Bavarian cheese spread | red onions
herbal cream cheese | curd with wild garlic | pickled radish | fresh pretzel

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Kellerbier

TATAR VON DER FÄRSE AUS DEM WERDENFELSER LAND

ingelegtes Essiggemüse | Radi | Alm Butter | geröstete Brotscheiben

TATAR OF BAVARIAN BEEF | pickled vegetables | radish | butter | roasted bread

VORSPEISEN PORTION | starter 100g **15,00 €**

HAUPTSPEISEN PORTION | main course 150g **22,00 €**

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Jahrhundert Bier

AYINGERS „ANGEKAASTES BRETTL“ Vegetarisch

Blauberger und Pfefferschütz von der Naturkäserei Tegernseer Land | Hüttenkäse | Obazda
Kräutertopfen | Tabouleh | Rote Beete | Bergkäse | Linsensalat | Radieserl | gepickeltes Gemüse
Andechser Bio-Butter | Feigensenf | Bauernbrot | Brezn **23,00 €**

VARIETY OF BAVARIAN COLD CUTS | Bavarian cheese spread | cottage cheese | "Obazda" | herbal curd
tabouleh | beetroot | mold cheese and spicy soft cheese | mountain cheese | lentil salad | pickled vegetables
organic butter | fig mustard | farmhouse bread | pretzel

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Lager Hell

WENN KAAS ALLEIN NED REICHT | additional choice

RINDERTATAR (60g) **7,50€**

BEEF TATAR (60g)

SÜDTIROLER SPECK (60g) **5,50€**

SOUTH TYROLEAN BACON (60g)

AUS DEM SUPPENTOPF / SOUP

OCHSENBOULLION | Pfannkuchenstreifen | Karotten | Schnittlauch **8,50 €**

OX CONSOMMÉ | sliced pancake | carrots | chives

KARTOFFEL-MEERRETTICH-SUPPE | Speckkrusteln | Schnittlauch **8,50 €**

POTATO-HORSERADISH SOUP | bacon crusts | chives

WIRTSCHAUS REINDL

ab 2 Personen / at least 2 persons

**OCHSENGULASCH | SCHWEINEFILET
GEBACKENE MILZWURST**

Semmelknödel | Kartoffel-Gurkensalat | Frühlingsgemüse

GOULASH OF OX | TENDERLOIN OF PORK | BAKED SAUSAGE OF CALF'S SPLEEN
bread dumplings | potato and cucumber salad | seasonal vegetables

p.P. 27,00 €

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:Altbairisch Dunkel

WIRTSCHAUS SALAT / SALAD

KNACKIGES AUS DEM BEET | saisonal gemischte Blatt- & Rohkostsalate | geröstete Kerndl
gebratene Champignons | Radieserl.....**13,00**

CRUNCHY FOOD FROM THE VEGETABLE PATCH
seasonally mixed leaf salads and raw vegetable salads | roasted seeds | roasted mushrooms | radish

DRESSING | wahlweise
Honig-Weißbierdressing oder French Dressing

DRESSING | of your choice
honey wheat beer dressing or french dressing

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

MIT GEBRATENEM ZIEGENKÄSE | Karamell-Feige **19,00 €**
GRATINATED GOAT CHEESE | caramel fig

MIT GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN | gehobelter Bergkäse **19,90 €**
ROASTED TURKEY SLICES | grated mountain cheese



FLEISCHLOS GLÜCKLICH / VEGETARIAN

PICCATA VOM BREZENKNÖDEL | Parmesanmantel
mediterranes Gemüse ragout | Kirschtomaten | Frühlingszwiebel | gebackener Rucola **19,00 €**
„PICCATA“ FROM THE PRETZEL DUMPLING | coat of parmesan cheese
mediterranean vegetables | cherry tomatoes | spring onions | baked rocket salad
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Kellerbier

KÄSE-KRAUTSPÄTZLE | würziger Bergkäse von der Naturkäserei Tegernseer Land
glasierte Birnenspalten | Röstzwiebeln **16,90 €**
CHEESE CABBAGE SPAETZLE | aromatic mountain cheese | glazed pear slices | fried onions
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Jahrhundert Bier

UNSERE EMPFEHLUNG DAZU / OUR RECCOMONDATION

FRISCHER BEILAGENSALAT **5,50 €**
MIXED SALAD

VEGAN GEHT AUCH / VEGAN OPTION

SOUS-VIDE GEGARTER CHICOREE | Orangen-Thymian Sud | Kirschtomaten
Polentaschnitte | Gartenkresse **19,00 €**
SOUS-VIDE COOKED CHICORY | stock of orange-thyme | cherry tomatoes | polenta cuts | garden cress
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Pils

FISCH SPEZIALITÄTEN / FISH

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET | Bärlauchschaum
buntes Frühlingsgemüse | gebratene Polentaschnitte **26,00 €**
FILET OF PIKEPERCH | foam of wild garlic | variety of seasonal vegetables | roasted polenta cuts
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Jahrhundert Bier

REGENBOGENFORELLE IM GANZEN GEBRATEN | Zitronen-Thymianbutter
Petersilienkartoffeln | grüner Salat **24,00 €**
GRILLED RAINBOW TROUT | butter with lemon and thyme | parsley potatoes | green salad
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Lager Hell



WIRTSCHAUS KLASSIKER / CLASSICS

ZART GESCHMORTES OCHSENGULASCH | Ayinger Biersenf-Schmand

Semmelknödel | rahmiger Gurkensalat **28,00 €**

TENDERLY BRAISED GOULASH OF OX | sour cream with ayinger beer mustard
bread dumplings | creamy cucumber salad

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Urweisse

GEBACKENE KALBSBRIESMILZWURST | Brezenmantel

Remouladensoße | Kartoffel-Gurkensalat **18,00 €**

BAKED SAUSAGE OF CALF'S SPLEEN AND SWEET BREAD | coated in pretzel
Remoulade sauce | potato and cucumber salad

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Kellerbier

MEDAILLONS VON DER SCHWÄBISCH-BAYERISCHEN SAU

gesalzene Almbutter | Chicoree | Orangen-Thymiansud | Rosmarinkartoffeln **25,00 €**

TENDERLOIN MEDAILLONS FROM THE BAVARIAN PORK | salted alpine butter | chicory
stock of orange and thyme | rosemary potatoes

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Altbairisch Dunkel

WIENER SCHNITZEL VOM KALB | in geschäumter Butter gebacken

Bratkartoffeln | kaltgerührte Preiselbeeren | Zitrone **29,00 €**

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

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Lager Hell

ALTBAYERISCHER SCHWEINEBRATEN 24H MARINIERT | resche Kruste

Ayinger-Jahrhundertbier-Soße | Kartoffelknödel | Semmelknödel **18,00 €**

TRADITIONAL BAVARIAN PORK ROAST MARINATED FOR 24H
crispy crust | sauce of 'Ayinger Jahrhundertbier' | potato dumpling | bread dumpling

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Altbairisch Dunkel

UNSERE EMPFEHLUNG DAZU / OUR RECCOMONDATION

KRAUTSALAT **4,00 €**

COLESLAW

KÄLBERNE FLEISCHPFLANZERL | Dunkelbiersoße

glasierte Radieserl | Kartoffel-Gurkensalat **18,00 €**

VEAL MEAT BALL | Ayinger beer gravy | glazed radish | potato cucumber salad

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Altbairisch Dunkel

DESSERT / DESSERTS

Was siasses passt allweil..

ARMER RITTER

Brioche | Vanillesoße | Preiselbeer Kompott

SWEET BAVARIAN TOAST

brioche | vanilla sauce | cranberry compote

10,90 €

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend:leichte Bräuweisse

UNSERE EMPFEHLUNG DAZU / OUR RECCOMONDATION

HAUSGEMACHTES BREZN-EIS ODER GEEISTER BOSKOOP-APFEL 3,00 €

HOMEMADE PRETZEL OR BOSKOOP APPLE ICE CREAM

MILLIRAHMSTRUDEL | Aprikosensoße | Kirschragout..... **10,90 €**

CREAMY CURD STRUDEL | apricot sauce | cherry ragout

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Urweisse

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN | Apfelkompott | Zwetschgenröster **14,00 €**

CARAMELISED SHREDDED PANCAKE | served in a pan | apple compote | plums

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Bräuweisse

JOGHURT-LAVENDEL MOUSSE | Rhabarber-Ingwerkompott | Minze..... **10,00 €**

MOUSSE OF JOGHURT AND LAVENDER | rhubarb and ginger compote | mint

Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Jahrhundertbier



DA KIMMT'S HER / OUR SUPPLIERS



**PILLER
BREZEN®**



Liebe Gäste,



bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne helfen wir Ihnen mit den Allergenen und Zusatzstoffen weiter und reichen Ihnen eine entsprechende Speisekarte.

Gerne möchten wir Sie auch darauf hinweisen, dass Sie unsere Speisen in eigenen Behältnissen mitnehmen können.

In diesem Zusammenhang machen wir Sie gerne auf die Kampagne „Mehrweg ist der Weg“ des bayrischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz aufmerksam.

Dear guests,

in case of food allergies and intolerances, please contact our service staff. We will be happy to help you with the allergens and additives and hand you an appropriate menu.

We would like to point out that you can take our meals in your own containers. In this context, we would like to draw your attention to the campaign "Mehrweg ist der Weg" ("Reusable is the way") of the Bavarian State Ministry for the Environment and Consumer Protection.