



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

7,00 €

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 17:00 UHR

ZAPFEN WIR UNSER HELLES

ZUSÄTZLICH FRISCH VOM HOLZFASS



KLEINE SCHMANKERL & VORSPEISEN / STARTERS

TATAR VON DER FÄRSE AUS DEM WERDENFELSER LAND | eingelegtes Essiggemüse
Radi | geröstete Brotscheiben ^{1a,4,8,10,15} **17,50 €**
TATAR OF BAVARIAN HEIFER | pickled vegetables | radish | roasted farmhouse bread
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: *Lager Hell*

TAFELSPITZSÜLZE | Kürbis Vinaigrette | Feldsalat | Rote Beete
karamellierte Walnüsse^{2c,9,12} **11,90 €**
PRIME BOLD BEEF IN ASPIC | Pumpkin seed vinaigrette | lamb's lettuce
beetroot | caramelized walnuts
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: *Jahrhundert Bier*

AYINGER BROTZEITBRETTL | Selchwurst | Südtiroler Speck | Hüttengriebenschmalz | Obazda
Rucolafrischkäse | Sauerrahmbutter | Tegernseer Bergfeuerkäse | Camembert | Tatar | gepickelter Radi
roter Rettich | frischer Kren | Bauernbrot | Brezn ^{1a,8,10,12,15,18} **19,90 €**
VARIETY OF BAVARIAN COLD CUTS | smoked sausage | south tyrolean bacon
lard with greaves | Bavarian cheese spread | rucola cream cheese | spicy coated Bavarian cheese
camembert | beef tatar | pickled radish | red radish | horseradish | farmhouse bread | pretzel
unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: *Lager Hell*

KÄLBERNE FLEISCHPFLANZERL | Dunkelbiersauce | glasierte Radieserl
Kartoffel-Gurkensalat ^{4,8,9,10,12} **13,90 €**
VEAL MEAT BALL | Ayinger beer gravy | glazed radish | potato cucumber salad
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: *Kellerbier*

DES DEAF NED FEHLN

HAUSGEBACKENE BREZN | home baked pretzel ^{1a}
1,20 € je Stück / per piece

GEMISCHTER BROTKORB | Mixed bread basket ^{1a}
3,00 €



WIRTSHAUS SALAT / SALAD

KNACKIGES AUS DEM BEET | saisonal gemischte Blatt & Rohkostsalate | geröstete Kerndl
Champignons | Radieserlstreifen ^{1a,10,15} **9,80 €**
CHRUNCHY 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** Frenchdressing ^{4,10,12}
DRESSING | optional
Honey-wheat beer dressing or french dressing

WENN'S KNACKIG ALLEIN NICHT REICHT....
CRUNCHY FOOD FROM THE VEGETABLE PATCH optional served with

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

MIT GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN | gehobelter Bergkäse ^{8,15} **17,50 €**
WITH ROASTED TURKEY STRIPS | shaved mountain cheese

MIT LACHSFORELLEN | in schäumender Kräuterbutter gebraten ^{5,8,9} **18,50 €**
WITH SALMON TROUT FILLET | grilled in foamy herb butter

AUS DEM SUPPENTOPF / SOUP

KRÄFTIGE HÜHNERSUPPE | Wurzelgemüse | Eigelb | Schnittlauch ^{4,9} **6,50 €**
CHICKEN SOUP | root vegetable | cooked egg garnish | chives

PASTINAKENSUPPE | Gebackene Blutwurstbrat | Basilikumpesto ^{1a,2a,4,8,12} **6,80 €**
PARSNIP SOUP | baked black pudding | basil pesto

WIRTSHAUS REINDL

ab 2 Personen / from 2 people possible

ZARTES OCHSENBACKERL | KALBSRAHMGULASCH | WIENER SCHNITZEL
Kabeljaufilet im Knuspermantel | Bay-Thaigemüse | Topfenspätzle
Bratkartoffeln | Winterliches Gemüse vom Viktualienmarkt

BRAISED OX CHEEKS | CREAMY VEAL GOULASH | VEAL ESCALOPE
Crispy cod fish fillet | bay thai vegetables | curd spaetzle | roast potatoes
Bavarian vegetables from the viktualien market ^{1a,4,8,9,12}

p.P. 26,90 €

- Inklusivpreise – tax included -



WIRTSHAUS KLASSIKER / CLASSICS

ZART GESCHMORTES KALBSRAHMGULASCH | Crème fraiche | Champignons
 wilder Broccoli | Semmelknödeltaler ^{1a,4,8,12} **23,80 €**
 CREAMY VEAL GOULASH | crème fraiche | mushrooms | wild broccoli | bread dumplings
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Kellerbier

RINDERROULADE IN BURGUNDER-SENSOBE | Bayerisches Wintergemüse
 Cremiges Kartoffelpüree | Schnittlauch ^{1a,4,8,9,12} **25,80 €**
 BEEF ROULADE IN BURGUND MUSTARD SAUCE | Bavarian winter vegetables
 mashed potatoes | chive
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Altbairisch Dunkel

WIENER SCHNITZEL VOM KALB | in geschäumter Butter gebacken | Bratkartoffeln
 kaltgerührte Preiselbeeren | Zitrone ^{1a,4,8,10,17} **24,50 €**
 VEAL ESCALOPE | baked in frothed butter | roast potatoes | cold-stirred cranberries | lemon
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Lager Hell

ALTBAYERISCHER SCHWEINEBRATEN 24H MARINIERT | Ayinger Jahrhundertbier Soße
 resche Kruste | Kartoffelknödel | Semmelknödel | Krautsalat ^{1a,4,8,9,12} **14,90 €**
 "ALTBAYERISCHER" ROAST PORK MARINATED FOR 24H
 sauce of 'Ayinger Jahrhundertbier' | crispy crust | potato dumpling | bread dumpling | coleslaw
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Altbairisch Dunkel

AYINGER BIERTASTING

Noch nicht sicher ob Helles, Bräuweise, Pils oder Altbairisch Dunkel, aber auch unsere Saisonbier spricht dich an? Probiere einfach alle Sorten einmal in 0,1 L, und obendrauf gibt's deinen Favoriten anschließend in 0,5 L

AYINGER BEER TASTING

Not sure wich one from our beers is your favorite?
 Just try 5 of our beers in 0,1 L and then enjoy your favourite one later in 0,5 L

10,00 €

GESOTTENES BÜRGERMEISTERSTÜCK | Bouillon | Kren | buntes Wurzelgemüse
 Petersilienkartoffeln ^{8,9} **18,50 €**
 BOILED BEEF MAJOR'S PIECE | bouillon | horseradish | root vegetables | parsley potatoes
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Kellerbier

GESCHMORTE OCHSENBACKERL AUS DEM WERDENFELSER LAND
 72 h sous-vide gegart | Bohnenragout | Kartoffel-Selleriepüree ^{1a,8,9,12,15,18} **21,50 €**
 BRAISED OX CHEEKS | 72 h sous vide cooked | ragout of beans | potato celery cream
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: Altbairisch Dunkel



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

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET | Steckrübenrisotto | wilder Brokkoli
glasierte Kirschtomaten ^{1a,5,8,9,12,17} **23,50€**
ROASTED SALMON TROUT FILLET | turnip risotto | wild broccoli | glazed cherry tomatoes
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: *Urweisse*

KABELJAUFILET IM KNUSPERMANTEL | pikantes Bay-Thai-Gemüse | Sojasprossen
Korianderreis ^{1a,4,5,8,9,12,17} **23,80€**
CRISPY COD FISH FILLET | spicy bay thai vegetables | soybean sprouts | coriander rice
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: *Urweisse*

FLEISCHLOS GLÜCKLICH / VEGETARIAN

PICATTA VOM BREZN GUGELHUPF | Kräutersoße | gebratenes Pfannengemüse
Tomaten | mariniertes Babyspinat ^{1a,4,8,10,12,17} **15,50 €**
PICATTA FROM PRETZEL DUMPLING | herb sauce | roasted vegetables | tomatoes
marinated baby spinach
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: *Urweisse*

KÄSE-KRAUTSPÄTZLE | würziger Bergkäse von der Naturkäserei Tegernsee
glasierte Birnenspalten | Röstzwiebeln | kleiner Salat ^{1a,4,8,12,15} **14,50 €**
CHEESE CABBAGE SPAETZLE | aromatic mountain cheese | glazed pear slices | fried onions | salad
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: *Jahrhundert Bier*

VEGAN / VEGAN

GEBRATENER RÄUCHERTOFU | pikantes Bay-Thai-Gemüse | Sojasprossen
Korianderreis ^{1a,17} **16,50 €**
GRILLED SMOKED TOFU | spicy bay thai vegetables | soybean sprouts | coriander rice
Unsere Bierempfehlung dazu / we recommend: *Jahrhundert Bier*

ES GIBT NIX BESSAS WIA WOS GUADS EXTRA

KRAUTSALAT **2,80 €**
COLESLAW

BEILAGENSALAT **4,50 €**
MIXED SALAD

BRATKARTOFFELN **3,90 €**
ROASTED POTATOES

2 STÜCK KARTOFFELKNÖDEL **3,80 €**
2 PIECE POTATO DUMPLING

2 STÜCK SEMMELKNÖDEL **3,80 €**
2 PIECE BREAD DUMPLINGS

2 STÜCK GEMISCHTE KNÖDEL **3,80 €**
2 PIECE MIXED DUMPLINGS



DESSERT / DESSERTS

SCHWARZWÄLDER KIRSCHCREME | Schokolade | Kirsch-Eis ^{1a,2a,8,12} **8,80 €**
BLACK FOREST CAKE CREAM | chocolate | cherry ice cream

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN | Zwetschgenröster | Apfelkompott ^{1a,4,8,12} **12,90 €**
CARAMELISED SHREDDED PANCAKE | served in a pan | marinated plums | apple compote

LUFTIGE DAMPFNUDEL | Vanille-Mandelsoße | Beerenragout ^{1a,8,10,19} **7,90 €**
TRADITIONEL BAVARIAN SOFT YEAST DUMPLING | Vanilla almond sauce | berry ragout

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 | |