



Ayinger

in der Au

MARIA WEISS, WAS DAS HERZ BEGEHRT

Ganz nach dem Motto
„a bisserl was von Allem aber davon nur das Beste“
findet ihr an unserem **Buffet** eine Auswahl an allen
Leckereien, die das Frühstücksherz begehrt

inkl. 1 Glas frisch gepressten Orangensaft
oder
1 Glas Riesling Sekt vom Weingut Karl Pfaffmann

25,00 € pro Person

ZUM FRÜHSCHOPPEN

WEISSWÜSTE VON DER METZGEREI MELZNER

2 Stück Weißwürste | Brezn | süßer Senf **8,20 €**

„DA LEGTS DI NIEDA“ „Vegan“

AUCH FÜR EUCH VEGANER HABEN WIR SIE DA

3 Stück „Greenforce“ Weißwürste | Brezen | süßer Senf **8,20 €**

STRAMM DABEI

STRAMMER POLDI | Geröstetes Sauerteigbrot

Butter | Kapuziner Schinken | Bergkäse | Spiegelei **12,50 €**

HIPPE MARIA | Geröstetes Sauerteigbrot

Avocado-creme | pochirtes Ei

Tomate | Gurke | Sauce Hollandaise **13,50 €**

G`STAPPELTES FRÜHSTÜCK | Brioche

gegrillte Putenbrust | Speck | Meerrettich-creme | Salatherzen

Tomate | Gurke | Spiegelei **12,50 €**



Ayinger

in der Au

WIRTSCHAUS-SCHÜSSELN

FRUCHTIGES ZUM LÖFFELN

Cremiger Natur-Joghurt | Früchte | Granola | Agavendicksaft .. **11,50 €**

G´SUND & MUNTER „Vegan“

Quinoa | gebratener Chili-Seitan

Grillgemüse | Mango | Kokosnuss

Sesam | Granatapfel | Baby leaves | Pinienkerne **13,50 €**

WOS SIASS ZUM TEILEN ODER AUCH NICHT

ARMER RITTER | Brioche | Vanillesoße | Cranberry-Kompott... **8,50 €**

G´WAMPERTE PFANNKUCHEN | Ahornsirup | Früchten..... **11,00 €**

Inkl. 1 Kugel geeister Boss Kopf Apfel **13,50 €**

GEEISTE KAFFEECREME | Crumble | marinierte Beeren **9,50 €**

FRÜCHTE CRUMBLE AUS DEM PFANDL

Ingwer | Himbeeren **9,50 €**



Ayinger

in der Au

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

KÄSE-KRAUTSPÄTZLE

würziger Bergkäse von der Naturkäserei Tegernseer Land
glasierte Birnenspalten | Röstzwiebeln **14,50 €**

KNACKIGES AUS DEM BEET | saisonal gemischte Blatt- &
Rohkostsalate | geröstete Kerndl | gebratene Champignons
Radieserlstreifen **11,90 €**

wahlweise Honig-Weißbier-Dressing oder French-Dressing

WENN'S KNACKIG ALLEIN NICHT REICHT

MIT GEBRATENEM ZIEGENKÄSE

Karamell-Feige **17,90 €**

MIT GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN

gehobelter Bergkäse **18,90 €**



Ayinger

in der Au

FÜRS WIRTSCHAUSGEFÜHL

TATAR VOM RIND AUS DEM WERDENFELSER LAND

eingelegtes Essiggemüse | Radi | Alm-Butter
geröstete Bauernbrotscheiben..... **18,90 €**

ZWIEBELROSTBRATEN VOM BAYERN OX

Portwein-Schalottensoße | Bratkartoffeln
Röstzwiebeln..... **27,90 €**

GEBRATENES ZANDERFILET

Zitronen-Meerrettich-Gremolata | junger Spinat
Rosmarinkartoffeln **24,00 €**

ALTBAYERISCHER SCHWEINEBRATEN 24H MARINIERT

resche Kruste | Ayinger Jahrhundertbiersoße
Kartoffelknödel | Semmelknödel..... **15,90 €**

WIENER SCHNITZEL

in geschäumter Butter gebacken | Bratkartoffeln
kaltgerührte Preiselbeeren | Zitrone **26,50 €**

KÄLBERNE FLEISCHPFLANZERL

Dunkelbiersoße | glasierte Radieserl
Kartoffel-Gurkensalat **15,00 €**

KALBSRAHMGULASCH

Crème Fraîche | Kräuter-Champignons | wilder Brokkoli
Semmelknödeltaler **25,00 €**