



**Ayinger**  
in der Au

## O'GSPARGELT IS ASPARAGUS SPECIALITIES

**SALAT VON WEISSEM UND GRÜNEM SPARGEL |  
Kräutervinaigrette | gebeiztes Lachsforellenfilet |  
Wildkräuter**

SALAT OF WHITE AND GREEN ASPARAGUS |  
herb vinaigrette | stained salmon trout fillet | wild herbs

14,50 €

**SPARGELCREMESUPPE | Bärlauch-Crostini |  
Mandelsahne**

CREAM OF ASPARAGUS SOUP | wild garlic-crostini |  
almond cream

6,80 €

**CREMIGES SPARGELRISOTTO | gebackener  
Spargel | glasierte Kirschtomaten | Weintrauben |  
marinierter Rucola**

CREAMY ASPARAGUS RISOTTO | baked asparagus |  
glazed cherry tomatoes | grapes | marinated rocket

15,50 €

**SCHROBENHAUSENER SPARGEL | Kräuter-Crêpe |  
geräucherte Hollandaise | Frühlingssalat**

ASPARAGUS FROM SCHROBENHAUSEN | French  
pancake with herbs | smoked Hollandaise sauce |  
spring salad

16,80 €



# Ayinger

in der Au

**PORTION SCHROBENHAUSENER SPARGEL |  
zerlassene Butter oder Hollandaise | neue  
Kartoffeln**  
ASPARAGUS FROM SCHROBENHAUSEN | melted  
butter or Hollandaise sauce | new potatoes

19,80 €

**Und das gibt's dazu:**

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb Small veal escalope	12,80 €
Lachsforellenfilet von der Fischzucht Aumühle Salmon trout fillet	15,50 €
Kapuziner Schinken Cooked ham	6,80 €
Roher Schinken Raw ham	7,50 €
Rinderfilet (120 g) Beef fillet	19,00 €