



Ayinger

in der Au

KLEINE SCHMANKERL, BROTZEIT & SALATE / STARTERS

TATAR VOM BAYRISCHEN MASTOCHSEN | eingelegtes Essiggemüse | Apfelkrautsalat |

Brotauswahl ^{1a,4,5,10,12,19}

TATAR OF BAVARIAN OX | pickles | apple-coleslaw | farmhouse bread

16,50 €

BAYERISCHES ZUM DIPPEN UND SCHMIEREN | Obazda | Tatar vom bayrischen Mastochsen |

Griebenschmalz | Kräuterfrischkäse | Sauerrahmbutter | zweierlei Radi | Brotchips ^{1a,8}

BAVARIAN SPREADS | Obazda (a Bavarian cheese delicacy) | tatar | Griebenschmalz (a Bavarian lard delicacy) | cream cheese with herbs | cultured butter | two kinds of radish | bread chips

15,50 €

HAUSGEBEIZTE LACHSFORELLE | Honig-Senf-Soße | Apfel-Sellerie Salat | Radieschensprossen ^{5,6,9,19}

STAINED SALMON TROUT FILLET | honey mustard sauce | apple-celery salad | radish sprouts

14,80 €

AYINGER WIRTSCHAUS PFLANZERL | Sauce aus Ayinger Jahrhundertbier | geschmolzene Zwiebeln |

Kartoffel-Gurkensalat ^{4,8,9,10,19}

AYINGER MEAT BALLS | sauce of "Ayinger Jahrhundertbier" | melted onions | potato-cucumber-salad

13,50 €

GEBACKENES KALBSBRIES | Kräutermantel | Belugalinsensalat | marinierte Wildkräuter ^{1a,4,8,10}

BAKED SWEETBREAD | herbal crust | beluga lentils salad | marinated wild herbs

16,90 €

AYINGER BROTZEITBRETTL | Tatar | Selchwurst | Hüttengriebenschmalz | Obazda |

Bergfeuerkäse von der Naturkäserei TegernseerLand | Kräuterfrischkäse | Sauerrahmbutter |

zweierlei Radi | frischer Kren | Bauernbrot | 2 Brezen ^{1a,4,9,10,19,21}

VARIETY OF BAVARIAN DELICACIES | tatar | smoked ham sausage | cottage lard |

Obazda (a Bavarian cheese delicacy) | cheese from the dairy TegernseerLand | cream cheese with herbs |

cultured butter | two kinds of radish | fresh grated horseradish | farmhouse bread | 2 pretzels

19,80 €

AUS DEM SUPPENTOPF / SOUPS

OCHSENBOUILLON | Pfannkuchenstreifen | Karotten | Schnittlauch ^{1a,4,9}

OX BOUILLON | pancake strips | carrots | chives

5,80 €

PETERSILIENWURZELSUPPE | geräucherter Lachsforelle | Rucolapesto ^{5,8,9}

PARSLEY-ROOT-SOUP | smoked salmon trout fillet | rocket pesto

6,50 €



Ayinger

in der Au

HAUPTGERICHTE UND KLASSIKER / MAIN COURSES

KNUSPRIGE ENTE VOM LUGEDER HOF | Apfel-Blaukraut | Kartoffelknödel ^{4,8,9,19}
CRISPY DUCK | apple-red cabbage | potato dumpling

¼ 18,50 €

½ 23,50 €

MASTOCHSENBRUST | Feldsalatcreme | Gemüsestreifen | geriebener Meerrettich | Rote Beete Kartoffeln ^{8,9,19}
OX CHEST | mousse of lamb's lettuce | vegetable strips | grated horseradish | beetroot potatoes

18,50 €

SCHWEINEBRATEN 24H MARINIERT | resche Kruste | Sauce aus Ayinger Jahrhundertbier |
Kartoffelknödel | Breznknödel | Krautsalat ^{1a,4,8,9,19}
MUNICH ROAST PORK MARINATED FOR 24H | crispy crust | sauce of 'Ayinger Jahrhundertbier' |
potato dumpling | pretzel dumpling | coleslaw

13,90 €

“UNSER FAMILIEN REINDL”

Sous-Vide gegarte Ochsenbackerl | Wirtshauspflanzler | Wiener Schnitzel | Blaukraut |
glasierte Karotten | Topfenspätzle | Röstkartoffeln ^{1a,4,8,9,10,19}

Slow cooked ox Chops | Ayinger veal meat balls | veal escalope | red cabbage |
glazed carrots | curd spaetzle | roast potatoes

pro Person 21,50 €

GESCHMORTE OCHSENBACKERL | 72 h sous-vide gegart | kräftige Rotweinsauce |
gebratenes Pfannengemüse | Kartoffelnocken ^{1a,4,9,19}

BRAISED OX CHOPS | 72 h sous vide cooked | red wine sauce | pan-fried vegetables | potato noodles

20,50 €

ZART GESCHMORTE OCHSENRIPPERL | auf dem Holzbrett serviert | Ayinger Bier-Relish |
gebratenes Gemüse | Rosmarinkartoffeln ^{1a,8,9,10,19}

TENDER STEWED SPARE RIBS OF OX | served on a wooden board | beer relish |
grilled vegetables | rosemary potatoes

23,50 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB | in geschäumter Butter gebacken | Bratkartoffeln |
kaltgerührte Preiselbeeren | Zitrone ^{1a,4,8}

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

22,50 €



Ayinger

in der Au

VON DER FISCHZUCHT AUMÜHLE / FISH OF FISH FARM "AUMÜHLE"

GEBRATENES SAIBLINGSFILET | Zitronen-Kräuterschaum | Steckrübenrisotto | Kartoffelnocken ^{1a,4,8,19}
ROASTED CHAR FILLET | herbal lemon foam | rutabaga risotto | potato noodles

23,50 €

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET | Balsamico-Linsen | Apfel-Kartoffelpüree | Meerrettichschaum ^{1a,5,8,9,19}
GRILLED PIKE PERCH FILLET | balsamic lentils | mashed potatoes with apple | horseradish foam

22,80 €

FLEISCHLOS GLÜCKLICH / VEGETARIAN DISHES

CREMIGES EMMER-KORN-RISOTTO | Ofenkarotten | Meerrettichsoße | Kresse ^{1a,1b,1c,4,8,9}
CREAMY EMMER-WHEAT-RISOTTO | baked carrots | horseradish sauce | cress

15,50 €

KÄSE-KRAUTSPÄTZLE | würziger Bergkäse | glasierte Birnenspalten | Röstzwiebeln | kleiner Salat ^{4,10,19}
CHEESE-CABBAGE-SPAETZLE | spicy mountain cheese | glazed pear slices | fried onions | small salad

13,50 €

VEGAN GLÜCKLICH / VEGAN DISHES

WILDKRÄUTER-KARTOFFELNOCKEN | Balsamicolinsen | Kirschtomaten | mariniertes Rucola ^{1a,9,19}
POTATO NOODLES WITH WILD HERBS | balsamico lens | cherry tomatoes | marinated rocket

16,80 €

LEICHTE KOST / LOW CARB

BUNTE BLATT- UND ROHSALATE DER SAISON | geröstete Kerndl | Champignons | Radieserlstreifen ^{4,10,19}
SEASONAL LETTUCES | roasted seeds | mushrooms | radish slices

9,80 €

- **Gebratene Rinderlendenstreifen** | Champignons
Grilled slices of beef tenderloin | mushrooms 18,50 €
- **Gebratene Putenmedaillons** | Parmesan
Grilled slices of turkey | parmesan 16,90 €
- **Zanderfilet in Kräuterbutter gebraten**
In herb butter grilled pikeperch fillet 17,50 €

Wählen Sie Ihr Lieblingsdressing | choose your favorite dressing:
French-, weißes Balsamico- oder Honig-Weißbier-Dressing
French-, white balsamic- or honey-wheat beer dressing



Ayinger

in der Au

BEILAGEN

1 BREZE 1 pretzel	1,00 €
GEMISCHTER BROTKORB mixed bread-basket	2,50 €
BEILAGENSALAT side salad	4,50 €
KRAUTSALAT coleslaw	2,50 €
BRATKARTOFFELN roast potatoes	3,50 €
2 KARTOFFELKNÖDEL 2 potato dumplings	3,50 €
2 BREZKNÖDEL 2 pretzel dumplings	3,50 €
2 GEMISCHTE KNÖDEL potato and pretzel dumpling	3,50 €
2 KNÖDEL MIT SOÛE 2 dumplings with sauce	4,50 €

NASCHWERK / DESSERT

AYINGER- WEISSBIER-TIRAMISU | Johannisbeerragout | weiÙe Schokolade
AYINGER-WHEATBEER-TIRAMISU | currant ragout | white chocolate ^{1a,4,8,19}

8,90 €

GEEISTE APRIKOSEN-CRÈME BRÛLÉE | Beerenkompott | Schokoschnitte
ICED CRÈME BRÛLÉE WITH APRICOT | marinated berries | chocolate cake
^{1a,4,8,19}

9,50 €

KAISERSCHMARRN | im Reindl serviert | Zwetschgenröster | Apfelmus ^{1a,4,8,19}
FLUFFY SHREDDED PANCAKES | served in a pan | plum ragout | apple puree

pro Person 12,90 €

INFORMATIONEN ZU INHALTSSTOFFEN / ZUSATZSTOFFEN / ALLERGENEN

INFORMATION OF INGREDIENTS / ADDITIVES / ALLERGENS

1a) Glutenhaltig Weizen	5) mit Fisch	15) mit Farbstoff
1b) Glutenhaltig Roggen	6) mit Erdnüssen	16) mit Geschmacksverstärkern
1c) Glutenhaltig Gerste	7) mit Soja	17) geschwefelt
2a) Schalenfr. Mandel	8) mit Laktose	18) mit Phosphat
2b) Schalenfr. Haselnuss	9) mit Sellerie	19) mit Alkohol
2c) Schalenfr. Walnüsse	10) mit Senf	20) mit Antioxidationsmitteln
2d) mit Kaschunuss	11) mit Sesam	21) mit Nitrat
2e) mit Pekannuss	12) mit Konservierungsstoffen	22) mit SüÙungsmittel
3) mit Schalentieren	13) Lupine	23) koffeinhaltig
4) mit Eiern	14) mit Weichtieren	24) chininhaltig
1a) contains wheat	5) contains fish	15) contains artificial coloring
1b) contains wheat	6) contains peanuts	16) contains flavor enhancer
1c) contains barley	7) contains soja	17) sulfurized
2a) contains almonds	8) contains lactose	18) contains phosphate
2b) contains hazelnut	9) contains celery	19) contains alcohol
2c) contains walnut	10) contains mustard	20) contains antioxidant
2d) contains cashew	11) contains sesame	21) contains nitrate
2e) contains pecan	12) contains preservatives	22) contains sweetener
3) contains shellfish	13) contains lupin	23) contains caffeine
4) contains eggs	14) contains molluskan	24) contains chinine

Sehr geehrte Gäste, bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Dear Guests, if you suffer from food allergies or Intolerances, please notify our service staff.