



Ayinger
am Platzl

AYINGER SONNTAGS-BRUNCH

11.00 bis 15.00 Uhr - 11 am to 3 pm

DREIERLEI WIRTSCHAUS-FRÜHSTÜCK

Bergbauern-Joghurt | Granola | Früchte

&

2 Gerichte aus der Brunch-Karte nach Wahl

BREAKFAST TRIO

farmer's yoghurt | granola | fruit

&

2 dishes of your choice from the brunch menu

29,00 €



STRAMM DABEI - EGGS AND FUN

STRAMMER POLDI

Geröstetes Sauerteigbrot | Butter

Kapuziner Schinken | Bergkäse | Spiegelei

„STRAMMER POLDI“ | *roasted sourdough bread | butter
ham | mountain cheese | sunny side up egg*

13,90 €

Allergene

1a | 4 | 8 | 15 | 20

HIPPE MARIA

Geröstetes Sauerteigbrot | Avocado creme

Pochiertes Ei | Tomate | Gurke | Sauce Hollandaise

„HIPPE MARIA“ | *roasted sourdough bread
avocado cream | poached egg | tomato | cucumber
sauce hollandaise*

14,90 €

Allergene

1a | 4 | 8

G´STAPELTES FRÜHSTÜCK

Brioche | Gebrillte Putenbrust | Speck | Salatherzen

Meerrettichcreme | Tomate | Gurke | Spiegelei

„G´STAPELTES FRÜHSTÜCK“ | *brioche sandwich
grilled turkey breast | bacon | lettuce
horseradish cream with herbs | tomato
cucumber | sunny side up egg*

13,90 €

Allergene

1a | 4 | 8 | 15 | 20



ZUM FRÜHSCHOPPEN BAVARIAN BREAKFAST

WEISSWÜRSTE VON DER METZGEREI MELZNER

2 Stück Weißwürste | Brezn | Süßer Senf

TRADITIONAL BAVARIAN SAUSAGE BREAKFAST

*2 pieces of white sausages from the butchery Melzner
pretzel | sweet mustard*

9,20 €

Allergene

1a | 9 | 10

„DA LEGST DI NIEDA“ | **Vegan**

AUCH FÜR VEGANER HABEN WIR SIE DA

3 Stück „Greenforce“ Weißwürste | Brezn | Süßer Senf

BAVARIAN SAUSAGE BREAKFAST | **vegan**

*3 pieces vegan „Greenforce“ sausages
pretzel | sweet mustard*

9,20 €

Allergene

1a | 9 | 10

WIRTSHAUS-SCHÜSSELN BAVARIAN BOWLS

SAUGUADA MILCHREIS

Bergbauernmilch | Himbeeren | Pistazien

Schokolade | Zimt & Zucker

RICE PUDDING | *mountain farmers milk | raspberries*

pistachios | chocolate | cinnamon & sugar

11,00 €

Allergene

6 | 8

G´SUND & MUNTER | **Vegan**

Quinoa | Gebratener Tofu | Grillgemüse | Mango

Kokosnuss | Sesam | Granatapfel | Salat | Pinienkerne

ALIVE & WELL | **vegan** | *quinoa | roasted tofu*

grilled vegetables | mango | coconut | sesame

pomegranate | lettuce | pine nuts

9,20 €

Allergene

6 | 7 | 11 | 12



WOS SIASS ZUM TEILEN SHARING IS CARING

RHABARBER-INGWER CRUMBLE

Himbeeren | Vanilleeis

11,00 €

Allergene
1a | 8 | 12

RHUBARB AND GINGER CRUMBLE

raspberries | vanilla ice cream

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

Apfelkompott | Zwetschgenröster

14,00 €

Allergene
1a | 4 | 8 | 12

CARAMELIZED SHREDDED PANCAKE

apple compote | plum roaster

BAYRISCHE CREME

Beerenkompott | Minze

9,00 €

Allergene
4 | 8 | 12

BAVARIAN CREAM | potted berries | mint

BIOTEAQUE Aus der Bio-Teemanufaktur

„Schwarza Peter“

Schwarztee Ceylon - *ceylon black tea*

„Scheene Leni“

Waldfrucht-Himbeere - *forest fruit raspberry*

„Hopfenblüte“

Bio-Kräutertee - *organic herbal tea*

Haferl Tee

5,90 €



**ZUSÄTZLICH ZU UNSEREM
ANGEBOT (AB 12.00 UHR)**
IN ADDITION TO OUR OFFER (FROM 12 PM)

FÜRS WIRTSHAUSGEFÜHL
A LITTLE HEARTIER

**TATAR VOM RIND AUS DEM
WERDENFELSER LAND** **23,00 €**
Allergene

1a | 4 | 8 | 10 | 15

Eingelegtes Essiggemüse | Radi | Alm-Butter

Geröstetes Bauernbrot von der Brotmanufaktur Schmidt

TATAR OF BAVARIAN BEEF

pickled vegetables | radish | alp butter | roasted bread

OCHSENBOUILLON **8,00 €**

Allergene

9 | 12

Weißwurstnockerl | Gemüse | Schnittlauch

*OX BOUILLON | white sausage dumplings
vegetables | chives*

FLEISCHLOS GLÜCKLICH - VEGETARIAN

KÄSE-KRAUTSPÄTZLE **16,00 €**

Allergene

1a | 4 | 8 | 12 | 15

Glasierte Birnenspalten | Röstzwiebeln

Würziger Bergkäse

CHEESE AND CABBAGE SPAETZLE

glaced pear slices | fried onions | mountain cheese

GEBACKENER BLUMENKOHL *vegan* **18,00 €**

Allergene

1a | 7 | 9

Püree vom Butternut-Kürbis | Zuckererbsen

Granatapfel | Gartenkresse

*BAKED CAULIFLOWER *vegan**

puree of butternut-pumpkin | snow peas

pomegranate | cress



KNACKIGES AUS DEM BEET CRUNCHY FOOD FROM THE VEGETABLE PATCH

WIRTSCHAUS SALAT

Saisonal gemischte Blatt- & Rohkostsalate | Geröstete
Kerndl | Gebratene Champignons | Radieserlstreifen

SALAD

*seasonally mixed leaf salads and raw vegetable salads
roasted seeds | mushrooms | radish strips*

15,00 €

Allergene
1a | 12 | 15

DRESSING | wahlweise Honig-Weißbier-Dressing
oder French Dressing

*DRESSING | choice of honey white beer dressing
or french dressing*

Allergene
4 | 10 | 12

WENN'S KNACKIG ALLEIN NICHT REICHT SALAD OPTIONALLY SERVED WITH

MIT GEBRATENEM ZIEGENKÄSE

Karamell-Feige

WITH GRATINATED GOAT CHEESE | caramel fig

+ 5,00 €

Allergene
8

MIT GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN + 6,00 €

Gehobelter Bergkäse

WITH ROASTED TURKEY SLICES

shaved mountain cheese

Allergene
8 | 15



FÜRS WIRTSHAUSGEFÜHL A LITTLE HEARTIER

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

Kräuteröl | Gebratenes Frühlingsgemüse
Kirschtomaten | Rosmarinkartoffeln

26,00 €

Allergene
1a | 8

GRILLED FILET OF SALMON TROUT

herbal oil | seasonal vegetables

cherry tomatoes | rosemary potatoes

ALTBAYERISCHER SCHWEINEBRATEN 24H MARINIERT

Resche Kruste | Ayinger Jahrhundertbiersoße
Kartoffelknödel | Semmelknödel

18,00 €

Allergene
1a | 4 | 8 | 9 | 12 | 21

TRADITIONAL BAVARIAN PORK ROAST MARINATED

24H | crispy crust | sauce of Ayinger Jahrhundertbier`

potato dumpling | bread dumpling

KALBSRAHMGULASCH

Gebratene Schwammerl | Zitronen Crème Fraîche
Topfenspätzle

26,00 €

Allergene
1a | 4 | 8 | 9 | 12

CREAMY GOULASCH OF VEAL

sautéed mushrooms | lemon crème fraîche

curd cheese spaetzle

2 STK. MÜNCHNER WOLLWÜRSTE

Dunkelbiersoße | Rahmiges Karottengemüse
Kartoffelpürre

18,00 €

Allergene
8 | 9 | 12

TWO PIECES OF MUNICH "WOLLWURST" SAUSAGES

dark beer sauce | carrots | potato puree

Bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal. Gerne stellen wir Ihnen nach Möglichkeit Alternativen bereit.

*If you have any allergies or food intolerances, please inform our service staff.
We will be happy to provide you with alternatives if possible.*