



Ayinger

in der Au

MARIAS SONNTAGS-BRUNCH 11:00 – 15:00 Uhr

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 **13,90 €**
„STRAMMER POLDI“ | roasted sourdough bread | butter
ham | mountain cheese | sunny side up egg

HIPPE MARIA | geröstetes Sauerteigbrot

Avocado-creme | pochiertes Ei
Tomate | Gurke | Sauce Hollandaise **14,90 €**
„HIPPE MARIA“ | roasted sourdough bread | avocado cream
poached egg | tomato | cucumber | sauce hollandaise

G`STAPELTES FRÜHSTÜCK | Brioche

gegrillte Putenbrust | Speck | Meerrettich-creme | Salatherzen
Tomate | Gurke | Spiegelei **13,90 €**
„G`STAPELTES FRÜHSTÜCK“ | brioche sandwich
grilled turkey breast | bacon | sunny side up egg
horseradish cream with herbs | lettuce | tomato | cucumber



Ayinger

in der Au

ZUM FRÜHSCHOPPEN / BAVARIAN BREAKFAST

WEISSWÜRSTE VON DER METZGEREI MELZNER

2 Stück Weißwürste | Brezn | süßer Senf 9,20 €

TRADITIONAL BAVARIAN SAUSAGE BREAKFAST
2 pieces of white sausages from the butchery Melzner
pretzel | sweet mustard

„DA LEGST DI NIEDA“ „Vegan“

AUCH FÜR EUCH VEGANER HABEN WIR SIE DA

3 Stück „Greenforce“ Weißwürste | Brezen | süßer Senf 9,20 €

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

WIRTSCHAUS-SCHÜSSELN / BAVARIAN BOWLS

SAUGUADA MILCHREIS

Bergbauernmilch | Himbeeren | Pistazien
Schokolade | Zimt & Zucker 11,00 €

RICE PUDDING | mountain farmers milk | raspberries
pistachios | chocolate | cinnamon and sugar

G`SUND & MUNTER „Vegan“

Quinoa | gebratener Tofu | Grillgemüse
Mango | Kokosnuss | Sesam
Granatapfel | Salat | Pinienkerne 14,90 €

ALIVE & WELL *vegan* | quinoa | roasted chili tofu
grilled vegetables | mango | coconut | sesame | pomegranate
lettuce | pine nuts



Ayinger

in der Au

WOS SIASS ZUM TEILEN / SHARING IS CARING

ARMER RITTER | Brioche

Vanillesoße | Cranberry-Kompott **10,90€**

SWEET BAVARIAN FRENCH TOAST | brioche | vanilla sauce
cranberry compote

KARAMELISIERTER BLAUBEERSCHMARRN

Vanilleeis | Blaubeeren **14,00€**

CARAMELIZED SHREDDED PANCAKE
WITH BLUEBERRIES | vanilla ice cream | blueberries

FRÜCHTE CRUMBLE AUS DEM PFANDL

Ingwer | Himbeeren **10,90€**

FRUIT CRUMBLE SERVED IN A PAN
ginger | raspberries

BIOTEAQUE – AUS DER BIO-TEEMANUFAKTUR

„Schwarza Franzl“ - Schwarztee Assam

„Scheene Leni“ - Waldfrucht-Himbeere

„Nette Nani“ - Pfefferminztee

„Guade Luiggi“ - Bergkäutertee

„G'schammige Camilla“ - Kamillentee

„Frische Resi“ - Grüntee, Ingwer-Limone

Haferl Tee **5,90 €**



Ayinger

in der Au

ZUSÄTZLICH ZU UNSEREM BRUNCHANGEBOT

FÜRS WIRTSHAUSGEFÜHL / A LITTLE HEARTIER

TATAR VOM RIND AUS DEM WERDENFELSER LAND

eingelegtes Essiggemüse | Radi | Alm-Butter
geröstetes Bauernbrot von der Brotmanufaktur Schmidt **22,00 €**

TATAR OF BAVARIAN BEEF | pickled vegetables
Radish | alp butter | roasted bread

OCHSENBOUILLON

Karotten | Schnittlauch | Pfannkuchenstreifen **8,50 €**

KNACKIGES AUS DEM BEET | saisonal gemischte Blatt- &
Rohkostsalate | geröstete Kerndl | gebratene Champignons

Radieserlstreifen..... **13,00 €**

CRUNCHY FOOD FROM THE VEGETABLE PATCH

Seasonally mixed leaf salads and raw vegetable salads
Roasted seeds | mushrooms | radish strips

DRESSING | wahlweise Honig-Weißbier-Dressing oder French-Dressing
DRESSING | choice of honey wheat beer dressing or French dressing

WENN'S KNACKIG ALLEIN NICHT REICHT / SALAD OPTIONALLY SERVED WITH

MIT GEBRATENEM ZIEGENKÄSE

Karamell-Feige **19,00 €**

WITH GRATINATED GOAT CHEESE | caramel fig

MIT GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN

Gehobelter Bergkäse **19,90 €**

WITH ROASTED TURKEY SLICES | shaved mountain cheese



Ayinger

in der Au

FÜRS WIRTSHAUSGEFÜHL / A LITTLE HEARTIER

ROTBARSCHFILET IM BIERTEIG GEBACKEN

Kartoffel-Endiviensalat | Remouladensoße | Zitrone..... **22,00 €**

OCEAN PERCH BAKED IN BEER DOUGH

Potato and endive salad | sauce remoulade | lemon

ALTBAYERISCHER SCHWEINEBRATEN 24H MARINIERT

resche Kruste | Ayinger Jahrhundertbiersoße

Kartoffelknödel | Semmelknödel..... **18,00 €**

TRADITIONAL BAVARIAN PORK ROAST MARINATED 24H

Crispy crust | sauce of Ayinger Jahrhundertbier

Potato and bread dumpling

HIRSCHGULASCH AUS HEIMISCHER JAGD

Preiselbeeren | sautierte Waldpilze

Speck-Rosenkohl | Haselnuss-Spätzle **31,00 €**

DEER GOULASH FROM LOCAL HUNTING GROUNDS

Cranberries | sautéed forest mushrooms

brussel sprouts with bacon | hazelnut spaetzle

FLEISCHLOS GLÜCKLICH / VEGETARIAN

GEFÜLLTE NUDELTASCHERL

Radicchio | Feigen | Ziegenfrischkäse | geröstete Walnüsse

Birnenspalten | Feldsalat **22,00 €**

RAVIOLI | radicchio | figs | goat's cream cheese | roasted walnuts

Sliced pear | lamb's lettuce

UNSERE EMPFEHLUNG DAZU / WE RECOMMEND

FRISCHER BEILAGENSALAT **5,50 €**

MIXED SALAD