

BAYERISCHES WEISSWURSTFRÜHSTÜCK

Täglich von 10:00 bis 12:00 Uhr

TRADITIONELLES WEIßWURSTANGEBOT |

2 Stück Weißwürste | 1 Brezn | süßer Senf

TRADITIONAL BAVARIAN SAUSAGE BREAKFAST |

2 veal sausages | pretzel | sweet mustard

7,00 €

MITTAGSGERICHTE

Von Montag bis Freitag je 9,90 €

- auch zum Mitnehmen -

MONTAG / MONDAY

DEFTIGE SCHWEINSWÜRSTL VOM GRILL | Fass-Sauerkraut | Kartoffelpüree

GRILLED PORK SAUSAGES | pickled cabbage | mashed potatoes

DIENSTAG / TUESDAY

OFENFRISCHER LEBERKAS | bayerischer Kartoffelsalat | süßer Senf

OVEN BAKED MEAT LOAF | Bavarian potato salad | sweet mustard

MITTWOCH / WEDNESDAY

WIENER BACKHENDL | steirischer Erdäpfelsalat

FRIED CHICKEN „VIENNESE STYLE“ | Austrian potato salad

DONNERSTAG / THURSDAY

GEBACKENES SCHWEINESCHNITZEL | pikanter Tomaten-Gurken-Salat

BAKED PORK ESCALOPE | spicy tomato-cucumber-salad

FREITAG / FRIDAY

SEELACHSFILET IM BRÖSELMANTEL | Zitrone | großer bunter Salat

COATED COALFISH FILLET | lemon | large mixed salad

- Inklusivpreise – tax included -

KÜRBISCHMANKERL / PUMPKIN SPECIALITIES

SPANFERKELRÜCKEN IM BROTMANTEL | Brennesselgemüse | Kürbis-Aprikosenchutney |
Rote Beetepüree ^{1a,8,9,12,15,17} **24,90 €**
SADDLE OF SUCKLING PIG COATED IN BREAD | stinging nettle | pumpkin apricot chutney |
mashed beet root

TAFELSPITZ IN BALSAMICO-ZWETSCHGEN GESCHMORT | dreierlei Rüben |
Kartoffel-Kürbisschmarrn ^{1a,4,8,9,12,17} **21,90 €**
PRIME BOILED BEEF BRAISED IN BALSAMIC PLUMS | carrots served three ways |
pan fried potatoes and pumpkin

GANZE HINTERE SCHWEINSHAXE | geschmortes Kürbisgemüse | Dotschen-Chips |
Jahrhundert-Biersauce | Knödelsouffle ^{1a,4,8,9,12} **29,90 €**
WHOLE KNUCKLE OF PORK | braised pumpkin | turnip chips | sauce of Ayinger Jahrhundertbier |
dumpling soufflé

PERLHUHNBRUST | Majoranbutter | Ragout von wildem Broccoli | Kürbis | Fingermöhren |
Bamberger Hörnchen ^{8,12} **24,90 €**
BREAST OF GUINEA FOWL | majoram butter | wild broccoli ragout | pumpkin |
baby carrots | potatoes

RINDERLENDE AM KNOCHEN GEREIFT 220 g | Emmerkorn-Kürbisrisotto | Rotweinschalotten |
gebackener Babyspinat ^{1c,8,12} **27,90 €**
LOIN MATURED ON THE BONE | emmer grain pumpkin risotto | red wine shallots |
baked baby spinach

SAUTIERTE PFIFFERLINGE AUF KÜRBISCREME | marinierter Ruccola |
gebackene Kartoffelspäne ⁸ **14,90 €**
SAUTED CHANTERELLES SERVED ON PUMPKIN MOUSSE | marinated rocket |
roasted grated potatoes

WUSSTEN SIE DAS BEREITS?

Seit Dezember 2018 gibt es ein zweites Ayinger Wirtshaus in München
– das **AYINGER IN DER AU**.

Dort servieren Küchenchef Holger Lange und sein Team münchenerische Schmankerl nach
traditionellen Rezepten, aber immer mit moderner Note und etwas Kreativität verfeinert.
Schauen Sie doch einmal am Mariahilfplatz 4 vorbei und überzeugen Sie sich selbst!

KLEINE SCHMANKERL & VORSPEISEN / STARTERS

HERBSTLICHE BLATTSALATE | Karamellierter Ziegenkäse | Himbeer-Walnuss Vinaigrette ^{1a,5}..... **14,50 €**
SEASONAL LETTUCES | caramelized goat cheese | raspberry walnut vinaigrette

VERSCHIEDENE BLATTSALATE | Rinderfiletstreifen | Kürbischips | Essig-Öl-Vinaigrette..... **18,50 €**
VARIETY OF LEAF SALADS | sliced beef filet | pumpkin chips | vinaigrette

BAYERISCHES ZUM SCHMIEREN | Münchner Obazda | Griebenschmalz | Kräuterfrischkäse |
Radi | Brotchips ^{1a,8,15} **9,50 €**
VARIETY OF BAVARIAN SPREADS | Obazda – a Bavarian cheese delicacy |
lard mixed with greaves | cream cheese with herbs | radish | bread chips

AYINGER WURSTSALAT | Senfvinaigrette | Radieserl | rote Zwiebel | Käsestreifen |
Biertreberbrot ^{15,16,17,18} **9,50 €**
LUKEWARM SMOKED FILET OF BROOK TROUT | freshly grated horseradish | hash browns

AYINGER WIRTSCHAUSPFLANZERL | Ayinger Jahrhundertbiersoße | geschmolzene Zwiebeln |
Kartoffel-Gurkensalat ^{1a,4,8,10,12} **13,50 €**
BAVARIAN MEAT BALL | Ayinger beer gravy | melted onions | potato-cucumber-salad

TATAR VOM BAYERISCHEN MASTOCHSEN | eingelegtes Essiggemüse |
Apfel-Krautsalat | Brotauswahl ^{1a,4,8,15,22} **16,50 €**
TATAR OF BAVARIAN OX | pickled vegetables | apple cole slaw | bread variation

AYINGER BROTZEITBRETTL | Tatar | Selchwurst | Hüttengriebenschmalz | Obazda |
Bergfeuerkäse von der Naturkäserei TegernseerLand | Kräuterfrischkäse | Sauerrahmbutter |
zweierlei Radi | frischer Kren | Brauernbrot | 2 Brezen ^{1a,4,9,10,19,21} **19,90 €**
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

DES DEAF NED FEHLN

HAUSGEBACKENE BREZN / HOME-BAKED PRETZEL ^{1a}

1,20 € je Stück / per piece

AUS DEM SUPPENTOPF / SOUP

OCHSENBouILLON | Pfannkuchenstreifen | Karotten | Schnittlauch ^{1a,4,9} **5,80 €**
OX BOUILLON | pancake strips | carrots | chives

KÜRBISSUPPE | Kürbiskernknödel | steirisches Kürbiskernöl ^{1a,4,8} **6,90 €**
PUMPKIN SOUP | pumpkin seed dumpling | styrian pumpkin seed oil

WIRTSCHAUS KLASSIKER / CLASSICS

MASTOCHSENBRUST | Feldsalatcreme | Gemüsestreifen | geriebener Meerrettich |
Rote Beete Kartoffeln ^{8,9,19} **19,50 €**
OX CHEST | mousse of lamb's lettuce | vegetable strips | grated horseradish | beetroot potatoes

SCHWEINEBRATEN 24H MARINIERT | resche Kruste | Sauce aus Ayinger Jahrhundertbier |
Kartoffelknödel | Breznknödel | Krautsalat ^{1a,4,8,9,19} **16,90 €**
MUNICH ROAST PORK MARINATED FOR 24H | crispy crust | sauce of `Ayinger Jahrhundertbier |
potato dumpling | pretzel dumpling | coleslaw

“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} **20,50 €**
BRAISED OX CHOPS | 72 h sous vide cooked | red wine sauce | pan-fried vegetables |
potato noodles

ZART GESCHMORTE OCHSENRIPPERL | auf dem Holzbrett serviert | Ayinger Bier-Relish |
gebratenes Gemüse | Rosmarinkartoffeln ^{1a,8,9,10,19} **23,50 €**
TENDER STEWED SPARERIBS OF OX | served on a wooden board | beer relish |
grilled vegetables | rosemary potatoes

WIENER SCHNITZEL VOM KALB | in geschäumter Butter gebacken | Bratkartoffeln |
kaltgerührte Preiselbeeren | Zitrone ^{1a,4,8} **25,50 €**
VEAL ESCALOPE | baked in barrel butter | roast potatoes | cold-stirred cranberries | lemon

FISCH / FISH

GEBRATENES SAIBLINGSFILET | von der Fischzucht Aumühle | Zitronen-Kräuterschaum |
Steckrübenrisotto | Kartoffelnocken^{1a,4,8,19} **23,50 €**
ROASTED CHAR FILLET | from fish farm Aumühle | herbal lemon foam |
rutabaga risotto | potato noodles

ZANDERFILET AUF BRENNESSELGEMÜSE | Kürbispüree | Frische Steinpilze^{5,8,12} **24,90 €**
ZANDER FILLET ON NETTLE VEGETABLES | mashed pumpkin | fresh porcinis

VEGETARISCH / VEGETARIAN

KÄSE-KRAUTSPÄTZLE | würziger Bergkäse | glasierte Birnenspalten |
Röstzwiebel | kleiner Salat^{1a,4,8,15} **13,50 €**
CHEESE-CABBAGE-SPAETZLE | spicy mountain cheese | glazed pear slices | fried onions |
small salad

CREMIGES EMMER-KORN-RISOTTO | Ofenkarotten | Meerrettichsoße | Kresse^{1a,1b,1c,4,8,9} **15,50 €**
CREAMY EMMER-WHEAT-RISOTTO | baked carrots | horseradish sauce | cress

VEGAN / VEGAN

AUBERGINEN-ZUCCHINI-AUFLAUF | geräucherter Tofu | geschmorte Kirschtomaten |
Pinienkerne | frittiertes Rucola^{1a,2b,4,8} **17,80 €**
EGGPLANT-ZUCCHINI CASSEROLE | cured tofu | stewed cherry tomatoes | pine nuts | fried arugula

DESSERT / DESSERTS

KAISERSCHMARRN | im Reindl serviert | Apfelkompott^{1a,2a,4,8} **11,50 €**
SHREDDED PANCAKE | served in a pan | apple compote

AYINGER-WEISSBIER-TIRAMISU | Johannisbeerragout | weiße Schokolade^{1a,4,8,19} **8,90 €**
AYINGER-WHEATBEER-TIRAMISU | currant ragout | white chocolate

FIRSCHER WAFFELN | marinierte Sauerkirschen | Kirscheis^{1a,4,8,12} **9,90 €**
FRESH WAFFLES | marinated sour cherries | cherry ice cream

KÜRBIS-BAYRISCH CREME | karamellierte Aprikosen | Butterstreusel |
Haselnuss-Krokant-Eis^{4,8,12} **8,90 €**
PUMPKIN FLAVOURED BAVARIAN CREAM | caramelized apricots | butter crumble |
hazelnut brittle ice cream^{2b}

INFORMATIONEN ZU INHALTSSTOFFEN

ALLERGENE

- | | | |
|-------------------------------|--------------------|---------------------|
| 1a) Glutenhaltig, Weizen | 3) mit Krebstieren | 9) mit Sellerie |
| 1b) Glutenhaltig, Roggen | 4) mit Eiern | 10) mit Senf |
| 1c) Glutenhaltig, Gerste | 5) mit Fisch | 11) mit Sesamsamen |
| 2a) Schalenfrüchte, Mandel | 6) mit Erdnüssen | 12) mit Alkohol |
| 2b) Schalenfrüchte, Haselnuss | 7) mit Soja | 13) enthält Lupine |
| 2c) Schalenfrüchte Walnuss | 8) mit Laktose | 14) mit Weichtieren |

ZUSATZSTOFFE

- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| 15) mit Konservierungsstoffen | 21) mit Farbstoff |
| 16) mit Geschmacksverstärkern | 22) mit Süßungsmittel |
| 17) geschwefelt | 23) koffeinhaltig |
| 18) mit Phosphat | 24) chininhaltig |
| 19) geschwärzt | 25) gewachst |
| 20) mit Antioxidationsmitteln | |

INFORMATION OF INGREDIENTS

ALLERGENS

- | | | |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| 1a) contains wheat | 3) contains shellfish | 9) contains celery |
| 1b) contains wheat | 4) contains eggs | 10) contains mustard |
| 1c) contains barley | 5) contains fish | 11) contains sesame |
| 2a) contains almonds | 6) contains peanuts | 12) contains alcohol |
| 2b) contains hazelnut | 7) contains soja | 13) enthält Lupine |
| 2c) contains walnut | 8) contains lactose | 14) mit Weichtieren |

ADDITIVES

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 15) contains preservatives | 21) contains artificial coloring |
| 16) contains flavor enhancer | 22) contains sweetener |
| 17) sulphurated | 23) contains caffeine |
| 18) contains phosphate | 24) contains chinine |
| 19) blackened | 25) waxed |
| 20) contains antioxidant | |