



Ayinger
in der Au

MARIAS BRUNCH

10.30 bis 15.00 Uhr - 10.30 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 | Gegrillte 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



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

ZUM FRÜHSCHOPPEN

BAVARIAN BREAKFAST

WEISSWÜRSTE VON DER METZGEREI MELZNER

9,20 €

Allergene

1a | 9 | 10

2 Stück Weißwürste | Brezn | Süßer Senf

TRADITIONAL BAVARIAN SAUSAGE BREAKFAST

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

„DA LEGST DI NIEDA“ | **Vegan**

9,20 €

Allergene

1a | 9 | 10

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*

WIRTSHAUS-SCHÜSSELN

BAVARIAN BOWLS

SAUGUADA MILCHREIS

11,00 €

Allergene

6 | 8

Bergbauernmilch | Himbeeren | Pistazien
Schokolade | Zimt & Zucker

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

G'SUND & MUNTER | **Vegan**

9,20 €

Allergene

6 | 7 | 11 | 12

Quinoa | Gebratener Tofu | Grillgemüse | Mango
Kokosnuss | Sesam | Granatapfel | Salat | Pinienkerne

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



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 Franzi“

Schwarztee Assam - *assam black tea*

„Scheene Leni“

Waldfrucht-Himbeere - *forest fruit raspberry*

„Guada Luggi“

Bergkräutertee - *mountain herbs*

Haferl Tee

5,90 €



**ZUSÄTZLICH ZU UNSEREM
BRUNCHANGEBOT (AB 12.00 UHR)**
*IN ADDITION TO OUR BRUNCH 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*

KNACKIGES AUS DEM BEET

15,00 €

Allergene

1a | 12 | 15

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

*CRUNCHY FOOD FROM THE VEGETABLE PATCH
seasonally mixed leaf salads and raw vegetable salads
roasted seeds | mushrooms | sliced*

DRESSING | Wahlweise Honig-Weißbier oder

Allergene

4 | 10 | 12

Frenchdressing

*DRESSING | choice of honey-wheatbeer or
french dressing*



WENN'S KNACKIG ALLEIN NICHT REICHT SALAD OPTIONALLY SERVED WITH

MIT GEBRATENEM ZIEGENKÄSE + 5,00 €

Karamell-Feige

WITH GRATINATED GOAT CHEESE | *caramel fig*

MIT GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN + 6,00 €

Gehobelter Bergkäse

WITH ROASTED TURKEY SLICES

shaved mountain cheese

FLEISCHLOS GLÜCKLICH - VEGETARIAN

KÄSE-KRAUTSPÄTZLE 16,00 €

Tegernseer Bergkäse | Glasierte Birnenspalten
Röstzwiebeln

Allergene
1a | 4 | 8 | 12 | 15

SPAETZLE WITH CHEESE AND CABBAGE

*local mountain cheese | glazed slices of pear
roasted onions*

Unsere Empfehlung dazu - our recommendation

KNACKIGER BEILAGENSALAT 5,00 €

MIXED SALAD

GEBACKENER BLUMENKOHL **vegan** 18,00 €

Püree vom Butternut-Kürbis | Zuckererbsen
Granatapfel | Gartenkresse

Allergene
1a | 7 | 9

BAKED CAULIFLOWER **vegan**

*puree of butternut-pumpkin | snow peas
pomegranate | cress*



FÜRS WIRTSHAUSGEFÜHL A LITTLE HEARTIER

ALTBAYERISCHER SCHWEINEBRATEN

18,00 €

24H MARINIERT

Allergene

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

Resche Kruste | Ayinger Jahrhundertbiersoße

Kartoffelknödel | Semmelknödel

TRADITIONAL BAVARIAN PORK ROAST MARINATED

24H | *crispy crust* | *sauce of Ayinger Jahrhundertbier*

potato and bread dumpling

KALBSRAHMGULASCH

26,00 €

Gebratene Schwammerl | Zitronen Crème Fraîche

Topfenspätzle

Allergene

1a | 4 | 8 | 9 | 12

CREAMY GOULASCH OF VEAL

sautéed mushrooms | *lemon crème fraîche*

curd cheese spaetzle

2 STK. MÜNCHNER WOLLWÜRSTE

18,00 €

Dunkelbiersoße | Rahmiges Karottengemüse

Kartoffelpürre

Allergene

8 | 9 | 12

TWO PIECES OF MUNICH "WOLLWURST" SAUSAGES

dark beer sauce | *carrots* | *potato puree*

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

26,00 €

Kräuteröl | Gebratenes Frühlingsgemüse

Kirschtomaten | Rosmarinkartoffeln

Allergene

1a | 8

GRILLED FILET OF SALMON TROUT

herbal oil | *seasonal vegetables*

cherry tomatoes | *rosemary potatoes*

