

August und Maria
RESTAURANT

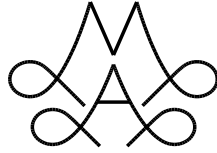
Für Leib und Seele

Bereits in der 7. Generation wird das Ensemble des Brauereigasthof Hotel Aying von unserer Familie geführt, dessen Herzstück unser Restaurant ist.

Benannt ist es nach August und Maria Zehentmair, Vorfahren der 4. Generation: Sie legten 1923 mit dem Bau des Gasthofs an der heutigen Stelle einen im wahrsten Sinn des Wortes entscheidenden Grundstein.

Genießen Sie unsere Gastfreundschaft und freuen sich auf Gerichte, die mit viel Sorgfalt, höchster Professionalität und Liebe zum Produkt für Sie zubereitet werden.

EINE SCHÖNE ZEIT WÜNSCHT IHNEN
IHRE FAMILIE INSELKAMMER & ALLE MITARBEITER



Mario Huggler Menü

SAIBLING

lauwarmes Filet / Nussbutter / Brokkoli & Gartenkresse

ZIEGENFRISCHKÄSE

hausgemachte Teigtascherl / Auberginenconfit / Bergkäseschaum

SEEFORLE

confiertes Filet / Kopfsalat / cremiges Risotto / mariniertes Kalbskopf
Cardoncelli Pilze

LAMM

rosa gebratene Hüfte / Fencheljus / Gemüse von jungen Rübchen,
Radieserl & Mangold / cremige Bramatapolenta

TOPFEN

Knödel / Heidelbeeren / Vanilleschaum & Crèmeeis

5 Gang 72 €

4 Gang (ohne Tascherl) 62 €



Vorspeisen

RINDERTATAR

salzige Bärlauchknospen / Olivenölcreme / Focaccia
17/21 €

SAIBLING

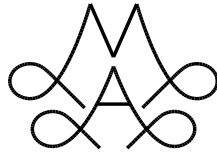
lauwarmes Filet / Nussbutter / Brokkoli & Gartenkresse
16 €

FRÜHLINGSSALAT

ingelegtes Gemüse / Basilikumpesto / Belper Knolle
8/12 €

CHIOGGIA RÜBE

auf Meersalz gegart / Fichtenwipfel-Honig-Vinaigrette
Pinienkerne / Wildkräuter
14 €



Suppen

KAROTTE

Schaumsuppe / pochiertes Wachtelei / geschmorter Apfel
9 €

FESTTAGSSUPPE

kräftige Rinderbrühe / dreierlei Einlagen / Schnittlauch
10 €

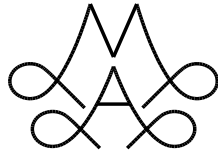
Zwischengericht

AAL „GRÜN“

Beurre Blanc / Wurzelgemüse / Kräuterpüree
23 €

ZIEGENFRISCHKÄSE

hausgemachte Teigtascherl / Auberginenconfit / Bergkäseschaum
17/24 €



Fisch

SEEFORLE

confiertes Filet / Kopfsalat / cremiges Risotto / marinierter Kalbskopf
Cardoncelli Pilze
27 €

SKREI - WINTERKABELJAU

pochiertes Filet / Champagner-Senfsauce / Champignons
Wurzelspinat / Salzkartoffeln
30 €



Fleisch

KALBSLEBER

Olivenjus / Lardo / Birnen & Bohnen / Kartoffelpüree
29 €

ALLGÄUER FÄRSE

sautierte Filetspitzen / Pfefferrahm / Kaiserschoten-Kohlrabi-Gemüse
handgeschabte Spätzle
36 €

LAMM

rosa gebratene Hüfte / Fencheljus / Gemüse von jungen Rübchen,
Radieserl & Mangold / cremige Bramatapolenta
32€

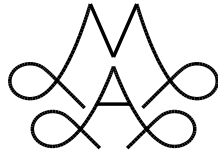
„BIERBAUCH“

36 Stunden gegarter BIO-Schweinebauch / Karotten-Curryjus
Blumenkohl geröstet, gebacken und als Cous-cous
Kichererbsen-Hummus
25 €

GOCKEL FÜR 2 PERSONEN

in zwei Gängen serviert

Dinkelrisotto / geschmorte Paprika / Bärlauch / Schafskäse
pro Person 32 €



Dessert

KOKOSNUSS

Crème Brûlée / Ragout von Exotischen Früchten / Pina Coladaeis
14 €

TOPFEN

Knödel / Heidelbeeren / Vanilleschaum & Cremeeis
16 €

LIMETTE & MANGO

Schnitte mit zweierlei Mousse / Bisquit & Crème vom Safran
Limettensorbet
16 €

NASCHEREI IM GLAS

Baumkuchen / Erdbeeren mariniert & Mousse / Sauerrahmeis
9 €

AYINGER APFELPANNKUCHEN FÜR 2 PERSONEN

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

karamellierte Äpfel / Calvados-Sabayon / salziges Erdnusseis
pro Person 13 €

EIS

HAUSGEMACHTES EIS

verschiedene Crèmeis & Sorbets

Nocke je 4,00 €

Käseauswahl

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE VOM

TÖLZER KASLADEN

14,00 € / 18,00 €