Ayinger in der Au

Mariahilfplatz 4, 81541 muenchen
+49 89 6223373666

KOMPLETTE SPEISEKARTE

WIRTSHAUS-SPEZIALITÄTEN – SPECIALITIES

Rote Bete Tatar 5,50 €
geräucherte Mayo | Apfelchutney

Rindertatar 6,50 €
beef tartare

Südtiroler Speck | Mammut Oliven 5,50 €
south tyrolean bacon | mammoth olives

Scharf-würzige Käsekrainerl 8,50 €
Dunkelbiersoße | Sauerkraut | Kartoffelpüree

Süßkartoffelgnocchi 8,50 €
vegane Salbeibutter | Spinat | Erbsen | Lauch

Steinpilz-Graupen-Risotto 9,50 €
Schwammerl | Trevisano | Erbsenkresse

Böfflamott vom Werdenfelser Rind 9,50 €
Apfel-Selleriegemüse | Serviettenknödel

Käse-Krautspätzle VEGETARISCH 5,00 €
Birnen | Röstzwiebeln

Karamellisierter Kaiserschmarrn VEGETARISCH 5,00 €
Apfelkompott

Spanferkelhaxe & ein Ayinger Lager Hell 0,5 l 19,50 €
suckling pig knuckle & one Ayinger Lager Hell Kartoffelknödel, Dunkelbiersoße, Krautsalat

Traditionelles Weißwurstangebot 9,00 €
2 Stück Weißwürste | 1 Brezn | Süßer Senf

Da legst di nieda – vegan bavarian “Weißwurst” breakfast VEGAN 9,00 €
3 Stück „Greenforce“ Weißwürste | 1 Brezn | Süßer Senf

WIESNZEIT IN DEN WIRTSHÄUSERN – OKTOBERFEST SEASON

Glasierte Kalbshaxe **24,00 €**
Thymianjus | Ofengemüse | Kartoffelpüree

Rotbarschfilet im Bierteig gebacken **19,00 €**
Remouladensoße | Kartoffel-Gurken-Salat

½ Wiesn Hendl vom Bauernhof **19,00 €**

Ayinger Weißbier-Tiramisu VEGETARISCH **9,00 €**
weiße Schokolade | Kirschkompott

KLEINE SCHMANKERL & VORSPEISEN – STARTERS

Bayerische Tapas **17,00 €**
Rote Bete Tatar | geräucherte Mayonnaise | Apfel-Chutney | Rindertatar gepickelter Radi | Südtiroler Speck | Mammut Oliven

Tatar von der Färse aus dem Werdenfelser Land **19,00 €**
Eingelegtes Essiggemüse | Radi | Almbutter Geröstetes Bauernbrot von der Brotmanufaktur Schmidt

Ochsenmaulsalat **16,00 €**
eingelegte Radieserl | Schnittlauchöl | Feldsalat

Original Ayinger Wirtshaus Brettl **24,50 €**
Hauswürst'l | Südtiroler Speck | Griebenschmalz | Obazda | Kräuterfrischkäse Hummus | Kichererbsen-Belugalinsensalat | Sauerrahmbutter Bergkäse von der Naturkäserei TegernseerLand Camembert | Rindertatar | Oliven | Schnittlauchbrot | Gepickelter Radi Frischer Kren | Bauernbrot | Brezn

Wirtshaus-Schmierereien VEGETARISCH **17,00 €**
Obazda | Radieserlfrischkäse | gepickelter Radi & Radieserl | Erdapfelkas Schnittlauchbrot | Brezn

AUS DEM SUPPENTOPF – SOUP

Kaspressknödel-Suppe VEGETARISCH **8,00 €**
Schnittlauch | Gemüse

Kartoffel-Meerrettich-Suppe VEGETARISCH **8,00 €**
Wasabisprossen | Speckkrusteln oder Brezn-Croûtons

WIRTSHAUS-SALAT – SALAD

Bunte Blatt- und Rohkostsalate der Saison **15,00 €**
Geröstete Kerndl | Gebratene Champignons | Radieserlstreifen mit Honig-Weißbier-Dressing oder French Dressing

FISCH-SPEZIALITÄTEN – FISH

Gebratenes Lachsforellenfilet **26,00 €**
Zitronen-Meerrettich-Gremolata | gebratenes Pfannengemüse | Nusskartoffeln

Kross gebratenes Zanderfilet **25,00 €**
Kartoffelkruste | Meerrettichschaum | Specksauerkraut | Petersilienkartoffeln

Wirtshausschüssel “Platzl-Bowl” **21,00 €**
Beluga-Linsensalat | Kichererbsen-Tomaten-Gurken-Salat | Minze | Avocado | gebeiztes Lachsfilet | Honig-Senfsoße | marinierte Wildkräuter | geröstete Kerndl

PFLANZLICH GLÜCKLICH – VEGAN

Knusprig gebratene Süßkartoffelgnocchi VEGAN **19,00 €**
vegane Salbei-Butter | Spinat | Erbsen | gebackener Lauch

Steinpilz-Graupen-Risotto VEGAN **22,00 €**
bayerische Schwammerl | marinierter Trevisano | Erbsenkresse

FLEISCHLOS GLÜCKLICH – VEGETARIAN

Tiroler Rote-Bete-Knödel VEGETARISCH **21,00 €**
Sellerie-Apfel-Gemüse | junger Spinat | Meerrettichsoße | Kren

Käse-Krautspätzle VEGETARISCH **17,00 €**
Glasierte Birnenspalten | Röstzwiebeln Würziger Bergkäse von der Naturkäserei TegernseerLand

BEILAGEN – EXTRAS

Krautsalat **4,00 €**

Knackiger Beilagensalat **5,00 €**

WIRTSHAUS-KLASSIKER – CLASSICS

Zart geschmortes Böfflamott vom Werdenfelser Rind **25,00 €**
Portweinsoße | glasierter wilder Brokkoli | gepickeltes Apfel-Selleriegemüse | Serviettenknödel

Wiener Schnitzel vom Kalb **31,00 €**
Gebacken in geschäumter Butter | Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone

Scharf-würzige Käsekrainerl **19,00 €**
bayerische Dunkelbiersoße | Sauerkraut | Kartoffelpüree

Kalbsrahmgulasch **26,00 €**
gebratene Schwammerl | Zitronen-Crème-Fraîche | Topfenspätzle

Altbayerischer Schweinebraten 24h mariniert **20,00 €**
Resche Kruste | Ayinger Jahrhundertbier-Soße | Kartoffelknödel | Semmelknödel

DESSERT – DESSERT

Dampfnudel VEGETARISCH **9,00 €**
Vanillesoße | Beerenragout

Apfel-Calvados Crème Brûleé VEGETARISCH **9,00 €**
Mangosorbet | Granola

Karamellisierter Kaiserschmarrn VEGETARISCH **13,50 €**
Apfelkompott | Zwetschgenröster | Mandeln

STRAMM DABEI - EGGS AND FUN

Strammer poldi **13,90 €**
Geröstetes Sauerteigbrot | Butter Kapuziner-Schinken | Bergkäse | Spiegelei

Hippe maria VEGETARISCH **14,90 €**
Geröstetes Sauerteigbrot | Avocadocreme Pochiertes Ei | Tomate | Gurke | Sauce Hollandaise

G´stapeltes frühstück **13,90 €**
Brioche | Gegrillte Putenbrust | Speck | Salatherzen Meerrettichcreme | Tomate | Gurke | Spiegelei

ZUM FRÜHSCHOPPEN

Münchener weisswürste 9,00 €
2 Stück Weißwürste | Brezn | Süßer Senf

„DA LEGST DI NIEDA“ | Vegan VEGAN 9,00 €
3 Stück „Greenforce“ Weißwürste | Brezn | Süßer Senf

WIRTSHAUS-SCHÜSSELN

BEERENSTARKE SOPHIE | Vegan VEGAN 12,50 €
Chiapudding | Kokosmilch | Rote-Beeren-Grütze Karamellisierter Rosmarin

Wirtshausschüssel “platzl-bowl” 21,00 €
Belugalinsensalat | Kichererbsen-Tomaten-Gurken-Salat Minze | Avocado | gebeiztes Lachsfilet | Honig-Senf- Soße | Wild-kräutersalat | Kerndl

WOS G´SCHEIDS

Lachs & moritz 14,90 €
Rosmarin-Focaccia | Gebeizter Lachs | Rucola Senf-Gurken-Sauce | Kerbel

Grilled cheese sandwich VEGETARISCH 9,50 €
Cheddar & Le Gruyère von der Münchener Käsemanufaktur | rote Zwiebeln Eingelegte Senfkörner | Mixed Pickles

WOS SIASS ZUM TEILEN

Millirahmstrudel VEGETARISCH 9,00 €
Vanillesoße | Beerenragout

Armer ritter VEGETARISCH 12,50 €
Brioche | Vanillesoße | Preiselbeer-Kompott

Joghurt & frucht VEGETARISCH 7,50 €
Bergbauernjoghurt | Granola | Himbeeren | Banane

Karamellisierter kaiserschmarrn VEGETARISCH 13,50 €
Apfelkompott | Zwetschgenröster

FÜRS WIRTSHAUSGEFÜHL

Tatar vom rind aus dem werdenfelser land — **19,00 €**
Eingelegtes Essiggemüse | Radi | Alm-Butter Geröstetes Bauernbrot von der Brotmanufaktur Schmidt

Tomaten-orangen-suppe VEGETARISCH — **8,00 €**
Chili Cream | Brioche-Croutons

Semmelknödel-carpaccio — **17,00 €**
Honig-Weißbier-Vinaigrette | Radieserlstreifen marinierte Salatfedern

Altbayerischer schweinebraten 24h mariniert — **18,00 €**
Resche Kruste | Ayinger Jahrhundertbiersoße Kartoffelknödel | Semmelknödel

Geschmorte ochsenbackerl — **26,00 €**
Portweinsoße | Glasiertes Karotten-Ingwer-Gemüse Kartoffel-Sellerie-Püree

Knuspriges backhendl — **20,00 €**
Senf-Meerrettich Panade | Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren | Remoulade

Gebratenes lachsforellenfilet — **25,00 €**
Zitronen-Meerrettich-Gremolata | gebratenes Pfannengemüse | Nusskartoffeln

KNACKIGES AUS DEM BEET

Wirtshaus-salat — **15,00 €**
Saisonal gemischte Blatt- & Rohkostsalate Geröstete Kerndl | Gebratene Champignons Radieserlstreifen

FLEISCHLOS GLÜCKLICH - VEGETARIAN

Gefüllte nudeltascherl VEGETARISCH — **19,00 €**
Tomaten-Basilikum-Ragout | geröstete Pinienkerne wilder Brokkoli

Käse-krautspätzle VEGETARISCH — **16,50 €**
Tegernseer Bergkäse | Glasierte Birnenspalten Röstzwiebeln