



BRAUEREIGASTHOF  
HOTEL AYING

★★★★<sup>S</sup>



Herzlich Willkommen liebe Mamas und liebe Muttertagsgäste,

wir freuen uns, dass Sie diesen besonderen Tag bei uns im  
Brauereigasthof Hotel Aying feiern.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine schöne Zeit!

IHRE FAMILIE INSELKAMMER MIT ALLEN MITARBEITENDEN

Geöffnet hat unser Brauereigasthof  
Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 22 Uhr

#### UNSERE AYINGER APERITIFE

Schnitt Ayinger Hell - 3,50 €

Ayinger Maibock 0,5l - 5,20 €

Deichselschieber | Secco / Weißbier / Zitrone 0,1l - 7,00 €

Johann | Preiselbeersirup / Secco / Limetten 0,1l - 8,80 €

Erdbeerbowle 0,2l - 11,50 €

Champagner André Roger Rosé / Grand Cru / brut 0,1l - 19,50 €

Echter Secco von Juliuspital / Franken 0,1l - 8,00 €

Echter Secco *Pink* von Juliuspital / Franken 0,1l - 8,50 €

Apfel-Quitten-Secco (ohne Alkohol) / Van Nahmen 0,1l - 8,50 €

Wir erlauben uns, einen Gedeckpreis von 4,50 € pro Person für unser hausgemachtes Brot & Butter zu berechnen.



BRAUEREIGASTHOF  
HOTEL AYING

★★★★<sup>S</sup>



## MUTTERTAGSMENÜ

### VORSPEISEN

#### EINE ZUR WAHL

### FRÜHLINGSSALAT

#### AUS UNSEREM GARTEN

Baquieu, Altöttinger Großkopfa, Rubinette und Maikönig mit Sauerrahm-Minz-Dressing und Frühlingsrettich

### SAIBLING & RADIESERL

Roh mariniert mit Verbene-Gurken-Sud, Radieserl, Waldmeister-Frischkäse und knuspriger Strudelteig

### SPARGEL & KALB

Marinierter grüner & weißer Spargel mit Gelbe Rüben-Vanille-Vinaigrette und gebackener Kalbskopf

### ZWISCHENGERICHT

#### 5-GANG MENÜ MIT JAKOBSMUSCHELN

### SPARGELSUPPE

Schaumsuppe mit geräucherter Forelle und Schnittlauch-Öl

### JAKOBSMUSCHELN

In Nussbutter gebraten, mit Artischocken-Erdbeersalat und lauwarmer Basilikum-Zabaione

### HAUPTGÄNGE

#### EINER ZUR WAHL

### JUNGE ERBSEN & MORCHELN

Gefüllte Tascherl mit Erbsen-Verbene-Schaum, Erbsen-Morchel-Ragout und getrocknete Tomaten

### LACHSFORELLE

Pochiert im Kräutermantel mit Kirschblüten-Rhabarber-Sud, gegrillter Frühlingslauch und Spinat-Ricotta-Gnocchi

### RIND

Geschmortes Backerl mit Estragon-Jus, Apfel-Confit, Zwiebel-Streusel und zweierlei Brokkoli

### ENTE

Rosa gebratene Brust mit Blaubeer-Balsamico-Jus, geschmorter Fenchel, Georgia Rübe und Rote Rüben-Püree

### AUS DER AYINGER PATISSERIE

#### EINES ZUR WAHL

### MUTTERTAGSROSE

Biskuit Roulade mit Erdbeer-Vanille-Creme, Holunderblüten-Rose und Rosen-Sorbet

### NUSS-KARAMELL

Erdnussschnitte mit Mandeln und Karamell, Pekannuss-Streusel, Bananen-Gel und Luft-Schokolade

ZUR WAHL 4 GÄNGE (79 €) ODER 5 GÄNGE (89 €)