

# Spezialitäten des Hauses

## Ayinger Kellerbier

eisgekühlter Steinkrug 0,5l € 4,50

## Brauhaus Limonade Mango

hausgemacht / Ingwer / Mango / Limette / Quellwasser 0,5L € 7

## Brauhaus Limonade Pinke Grapefruit

hausgemacht / Ingwer / Pinke Grapefruit / Limette / Quellwasser 0,5L € 7

## Vorspeisen / Salate

### Dirndl Salat

Hähnchenbrust gegrillt / Marktsalat / Hausdressing

€ 14

### Steirer Kartoffelrösti

geräucherter Lachs / Kernöl / Salatbouquet / Kräuterdip

€ 14

## Vegetarische Gerichte

### Rahmschwammerl

Petersilienrahm / geröstete Brez'n-Knödel

€ 9

### Käsespätzle

geriebener Bergbauernkäse / hausgemachte Röstzwiebeln

€ 9

### Kärntner Schlutzkrapfen

Topfen / Minze / braune Butter / Bergkäse / Beilagensalat

€ 14

## Flammkuchen

**Speck<sup>3,4,15</sup> / Zwiebel / Sauerrahm € 9**

**Lachs / Sauerrahm € 12**

## Schnitzel Karte

**Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale**

resche Bratkartoffeln / handgerührte Preiselbeeren

**€ 19**

kleine Portion **€ 15**

**Schnitzel „Wiener Art“ vom bayrischen Jungschwein**

goldbraun im Butterschmalz gebraten / Pommes frites

**€ 16**

**Cordon Bleu vom bayrischen Jungschwein**

Brez' npanade / goldbraun im Butterschmalz gebraten / Pommes frites

**€ 17**

**Schnitzel von der Hähnchenbrust**

Brez' npanade / goldbraun im Butterschmalz gebraten / Pommes frites

**€ 16**

**Münchner Schnitzel**

Senf / Kren / Brez' npanade / goldbraun im Butterschmalz gebraten /  
Pommes frites

**€ 16**

## Wirtshaus Klassiker

**Ofenfrischer Schweinekrustenbraten** <sup>1,3,9</sup>, aus der Schulter  
Ayinger Dunkelbiersauce / Kartoffelknödel

€ 10

kleine Portion € 8

### Zwiebelrostbraten aus der Huft

Steak von der Färsse 180g / Käsespätzle / Röstzwiebel / Salat

€ 22

### Burschenpfanderl

<sup>3,4,15</sup>

Schweinefilet / Spätzle / Rahmschwammerl / Speckkrusterl

€ 18

## Burger Time

Wir servieren all unsere Burger mit 2-erlei Saucen, Pommes frites

### Ayinger Burger

<sup>1,2,4,15,9</sup>

200g saftiges Rindfleisch / Salat / Gurke / rote Zwiebeln

€ 14

### Cheese Burger

<sup>1,2,4,15,9</sup>

200g saftiges Rindfleisch / Cheddar Cheese /  
Salat / Gurke / rote Zwiebeln

€ 15

### Veggi Burger

<sup>1,4</sup>

pikanter Gemüsebrätling / Grillgemüse/ Koriander Salsa /  
Salat / Gurke / rote Zwiebeln

€ 12

## Brotzeiten

Original Müller-Brezn

€ 1,10

Obazda <sup>1</sup>

rote Zwiebel / Radieserl

€ 7

Wurstsalat <sup>3,15</sup>

Regensburger / rote Zwiebel / Gewürzgurke

€ 7

Schweizer Wurstsalat <sup>3,15</sup>

Regensburger / rote Zwiebeln / Gewürzgurken / reichlich Emmentaler

€ 8

## Dessert

Apfelkücherl

in Zimtzucker / Vanille Eis, Fruchtdekor

€ 7

Lauwarmes Schokoladensoufflé

Kugel Sorbet / Fruchtdekor

€ 7

Kitzbühler Kaiserschmarrn

mit hausgemachtem Apfelkompott und Zwetschgenröster, Staubzucker

€ 9

Steirer Kaffee

Espresso / Kugel Vanille Eis / Schuss Steirisches Kernöl

€ 4

# KINDERKARTE

Für unsere kleinen Gäste

## Kinderspätzle

hausgemachte Spätzle / Sauce

€ 4

## Kinder Schnitzel von der Hähnchenbrust

paniert /mit Pommes frites

€ 8

## Kinder- Schweinebraten <sup>1,3,9</sup>

Kartoffelknödel / Sauce

€ 8

Portion Pommes frites

€ 4

Kartoffelknödel mit Sauce

€ 3

## Kinderdessert

### Eine Kugel Eis

Schoko / Vanille oder Erdbeere / bunte Smarties € 2

## Kindercappuccino

Milchschaum / Espressotasse € 😊

# Spezialitäten des Hauses

## Ayinger Kellerbier

eisgekühlter Steinkrug 0,5l € 4,50

## Steirer Spritz <sup>2</sup>

Rosato / Hibiskus Essence / Prosecco Frizzante / Tafelwasser 0,2 l

€ 7

## Brauhaus Limonade

hausgemacht / Ingwer /Mango/ Limette /Quellwasser 0,5L

€ 7

## ...Wir haben Raum für Genussvielfalt...

Ob romantische Hochzeit in großen Stil, fröhliche Geburtstagsfeier oder festliche Taufe, bei uns darf und soll gefeiert werden.

Zur Verfügung stehen

- ...das **RESTAURANT** und die **WIRTE-STUB`N** mit gut 200 Sitzplätzen
  - ...die **KÖNIG-LUDWIG-** und **JAGER-STUB`N** mit je ca. 30 Sitzplätzen
  - ...sowie unserer **TIROLER-STUB`N** mit auch ca. 30 Sitzplätzen
  - ...neu ist unsere **AYINGER ALM** mit bis zu 60 Plätzen
  - ...die **SEMINAR-** und **VERANSTALTUNGSRÄUME** von 30 bis ca. 500 Plätzen
  - ...die sonnige **ROSENGARTENTERRASSE** für Ihre Trauung im Freien
  - ...die gemütliche **RESTAURANTTERRASSE** mit Blick über den Biergarten
  - ...sowie der **BIERGARTEN** mit Kinderspielplatz mit bis zu 1200 Plätzen
- Wir freuen uns auf Ihre unvergesslichen Momente und beraten Sie gerne!

Ihr Ayinger Wirtshaus Team.

## Unsere Ayinger Biere

Ayinger Lager Hell	0,50 l	4,30 €
Ayinger Lager Hell – Schnitt-		3,50 €
Ayinger Bräuweisse	0,50 l	4,50 €
Ayinger Leichte Bräuweisse	0,50 l	4,80 €
Ayinger Radler	0,50 l	4,30 €
Ayinger Russnhalbe	0,50 l	4,50 €
Ayinger Jahrhundert Bier	0,50 l	4,80 €
Ayinger Kellerbier	0,50 l	4,50 €
Ayinger Bairisch Pils	0,33 l	3,50 €
Ayinger Urweisse, dunkel	0,50 l	4,80 €
Ayinger Altbairisch Dunkel	0,50 l	4,80 €
Hopfenthaler alkoholfrei	0,50 l	4,80 €
Weizenthaler alkoholfrei	0,50 l	4,80 €

## Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Gastro classic	0,25 l	3,50 €	0,75 l	6,00 €
Adelholzener Gastro	0,25 l	3,50 €	0,75 l	6,00 €
Primaqua Mineralwasser			0,50 l	4,00 €
Primaqua Mineralwasser still			0,50 l	4,00 €
Tafelwasser	0,30 l	3,50 €	0,50 l	3,80 €
Frucade Cola-Mix <sup>11,6,2,</sup>	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,00 €
Frucade Zitronenlimonade	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,00 €
Afri-Cola <sup>11,6,2,</sup>	0,20 l	3,50 €		
Afri-Cola zuckerfrei <sup>11,6,2,</sup>	0,20 l	3,50 €		
Bluna Orangenlimonade <sup>2</sup>	0,20 l	3,50 €		
Konferenzgetränke gemischtes Angebot		3,50 €		

## Wolfra Säfte & Fruchtschorlen

Wolfra Apfelsaft naturtrüb*	0,30 l	3,50 €		
Wolfra Orangensaft*	0,30 l	3,50 €		
Wolfra Johannisbeer Premium Nektar*	0,30 l	3,50 €		
Wolfra Apfelsaftschorle naturtrüb*	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,00 €
Wolfra Orangensaftschorle*	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,00 €
Wolfra Johannisbeerschorle*	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,00 €
Wolfra Maracujaschorle	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,00 €
Wolfra Rhabarberschorle***	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,00 €

## Heißgetränke

Dallmayr KAFFEE			
Tasse Kaffee	2,50 €	Haferl Kaffee	3,10 €
Espresso	2,10 €	Doppelter Espresso	3,50 €
Tasse Cappuccino	2,90 €	Haferl Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €	Milchkaffee	3,50 €
Heiße Schokolade	3,50 €		
Dallmayr Tee Diamant			
verschiedene Sorten im Teeglas im Haferl			3,30 €

## Aperitif

Burschen Sprizz Weißbier mit Aperol 13,2	0,20 l	4,50 €	
Dirndl Sprizz Weißbier mit einem Schuß Rhabarber	0,20 l	4,50 €	
Kaiser Sprizz Weißbier mit Hollundersirup	0,20 l	4,50 €	
Secco Bianco Frizzante Peter Mertes KG	0,10 l	3,50 €	0,75 l 25,00 €
Prosecco Treviso "Spumante" DOC Cantina le Contese			0,75 l 29,00 €

## Weinschorle

Weißweinschorle			
mit Grünem Veltliner	0,25 €	4,00 €	0,5 l 6,90 €

## Rosé

Rosé vom Blauen Zweigelt Weinviertel Weingut Groiss			
mild, gehaltvoll, aus der Sorte Blauer Zweigelt 2017	0,20 l	5,90 €	
Rosé Graf von Schönborn Franken, Graf von Schönborn			
klassischer Rosé, stritzig, pikante Frucht 2017	0,20 l	5,90 €	0,75 l 24,00 €
Cà dei Frati Lugana di Sirmione Gardasee			
Toller Frühling- und Sommerwein, blumige und fruchtige Aromen, gefällig am Gaumen, 2016			0,75 l 34,00 €



## Weißweine

<b>Grüner Veltliner QW</b> Österreich Weingut Hellerschmid Wagram frischer Veltliner Duft mit leicht würzigem Buket & viel Frucht 2017	0,20 l	5,90 €	
<b>Müller-Thurgau</b> Franken, Graf von Schönborn feinstrukturierter Wein mit dezenter Frucht und Mineralität 2017	0,20 l	5,90 €	
<b>Silvaner</b> Franken, Graf von Schönborn moderner Silvanertyp, mit knackig fruchtiger Note von Granny Smith 2017	0,20 l	5,90 €	
<b>Weissburgunder Klassik QW</b> Weinviertel Weingut Groiss zarter Duft nach Hollerblüte, etwas Quitte und Melisse, sommerlich leicht 2016			0,75 l 24,00 €
<b>Sauvignon Blanc</b> Südsteiermark Weinhof Kugel unsere besondere Entdeckung, 100% Sauvignon, gereifte Stachelbeeren, Gras, harmonische Länge 2017			0,75 l 34,00 €
<b>Riesling vom roten Schotter</b> Weinviertel Weingut Groiss Strahlend duftig, Gaumen nach Wachauer Marille, Hollunder Blüte, Weinberg Pfirsich 2016			0,75 l 29,00 €
<b>Heideboden Weiss</b> Österreich Hannes Reeh Gereifter Cuveé von unserem Lieblings Vinzer, sonnenverwöhntes Traubenbouquet, Chardonnay, Welsch Riesling, Sauvignon Blanc, herrlich ausgewogen, fein trocken 2016			0,75 l 29,00 €
<b>Veltliner &amp; Friends QW</b> Österreich Johann Böheim Carnuntum Cuvée von Grünen Veltliner, Riesling und Sauvignon Blanc Trauben 2017			0,75 l 34,00 €

## Rotweine

<b>Blauer Zweigelt Classic</b> Weinviertel, Weingut Groiss leuchtendes Rot, Duft nach reifen Kirschen und Waldfrüchten 2017	0,2 l	5,90 €	
<b>Merlot Colli Euganei DOC</b> Veneto, Cantina il Brolo sortentypische erdige Frucht mit dezenter Pikanzt angenehm trocken 2016	0,2 l	5,90 €	
<b>Rotwein Cuvée</b> Franken, Graf von Schönborn feines Fruchtaroma von Honigmelone, zart schmeichelig 2016	0,2 l	5,90 €	0,75 l 24,00 €
<b>Cabernet Sauvignon Selection</b> Burgenland Salzl romantische Noten Johannisbeer, schwarze Oliven, fruchtbetont, im Eichenfass gereift 2016			0,75 l 34,00 €
<b>Rubin Carnuntum</b> Österreich, Johann Böheim Carnuntum typischer Zweigelt mit ausdrucksvoller Weichselfrucht, feine Röstaromen, mit weichen Vanilletönen aus dem Holzfass 2016			0,75 l 38,00 €
<b>Syreeh</b> Österreich Hannes Reeh Junger Weingarten, elegante Faktoren erinnern an warme Gewürznoten, leicht erdig mit dunklen Waldbeeren und etwas Bitterschokolade, herrlich ausbalancierte Mineralik 2016			0,75 l 29,00 €
<b>Merlot</b> Österreich Weingut KLEIN dunkler Rubingranat, untermahlt mit feiner Würze, Nougat, Beeren Konfit			

## Edles aus der Destillerie

<b>Pfälzer Obstler</b> klarer Brand mit hohem Birnenanteil	2 cl 2,90 €
<b>Williams Birne mit Bienenhonig</b> naturtrüber Brand aus Österreich, abgerundet mit reinem Imkerhonig	2 cl 3,20 €
<b>Salzburger Nusserl</b> von Siegfried Herzog Haselnussgeist aus dem Salzburger Land	2 cl 6,80 €
<b>Marillen Brand</b> Brennerei Gugelhof Herrlich fruchtig, zart, Edelbrand aus dem Holzfass	2 cl 5,90 €
<b>Dirndlbrand</b> Brennerei Gugelhof seltene Wildkirsche die auf über 1200 Höhenmetern handgepflückt wird, mit feinem Marzipanaroma	2 cl 6,80 €
<b>Junge Karotte</b> Reisetbauer Österreichs Meisterbrenner des Jahres 2013 100% Fruchtdestillat nur von jungen Karotten	2 cl 6,80 €
<b>Steirischer Zirbenschnap</b> s Brennerei Gugelhof Zirbe die Königin der Alpen, feine Waldhonignote in der Nase, schöne Balance	2 cl 4,80 €
<b>Wilder Wacholder</b> aus dem Ausseerland Gin-Art aus 38 verschiedenen Beeren, Wurzeln und Kräutern	2 cl 4,90 €
<b>Bayerischer Kräuterlikör</b> vom schönen Schliersee mit 36 Kräutern, Wurzeln und Beeren	2 cl 3,60 €
<b>Amordamaro</b> mediterraner Kräuterlikör Duft nach Orangen, Weißdorn und Kräutern	2 cl 3,20 €

Jahrgangsänderungen: Sollte unser angegebener Jahrgang bereits ausgetrunken sein, servieren wir Ihnen gerne den darauffolgenden.

### Hinweis für Allergiker:

Spuren von glutenhaltigem Getreide, Krebstieren, Eiern, Fisch, Erdnüssen, Soja, Milch und Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtieren können in allen unseren Gerichten vorhanden sein. Bei Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal vor Ihrer Bestellung nach den Allergiker Informationen. Ein Ordner mit allen Gerichten liegt an der Restaurant-Bar für Sie bereit.

Alle angegebenen Preise verstehen sich als Endpreise in Euro incl. Gesetzlicher Ust. und Bedienungsgeld

Nr. 1 mit Konservierungsstoff	Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam	Nr. 11 koffeinhaltig
Nr. 2 mit Farbstoff	Nr. 8 mit Phosphat	Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel	Nr. 9 geschwefelt	Nr. 13 geschwärzt
Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin	Nr. 10 chininhaltig	Nr. 14 gewachst
Nr. 15 mit Nitrit Pökelsalz	Nr.7 mit Phosphat, ( Speisen können Spuren enthalten )	