

Vorspeisen / Salate

Dirndl Salat

Hähnchenbrust gegrillt / Marktsalat / Hausdressing

€ 14

Steirer Kartoffelrösti 9

geräucherter Lachs / Kernöl / Salatbouquet / Kräuterdip

€ 14

Gegrillte Ziegenkäsetaler

im Landschinkenmantel / gegrillte Feige / Salatbouquet / Rosmarinhonig

€ 14

Vegetarische Gerichte

Rahmschwammerl

Petersilienrahm / geröstete Brez'n-Knödel

€ 9

Käsespätzle

geriebener Bergbauernkäse / hausgemachte Röstzwiebeln

€ 9

Veganes Nudel Trio

gefüllte Nudeln / Tomatenragout / Wildkräuter

€ 14

Flammkuchen

Speck^{3,4,15} / Zwiebel / Sauerrahm € 9

Lachs / Sauerrahm € 12

(vegetarisch) **Toskana** / Tomate / Mozzarella / Basilikum Pesto € 10

(vegetarisch) **Ziegenkäse** / Basilikum Pesto / Sauerrahm € 10

Burger Time

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

Ayinger Burger ^{1,2,4,15,9}

200g saftiges Rindfleisch / Salat / Gurke / rote Zwiebeln
€ 14

Cheese Burger ^{1,2,4,15,9}

200g saftiges Rindfleisch / Cheddar Cheese /
Salat / Gurke / rote Zwiebeln
€ 15

„BBQ-Burger“

200g saftiges Rindfleisch / pikanter rauchiger Sauce /
knuspriger Bacon / Salat / Gurke / rote Zwiebeln
€ 17

Veggi Burger ^{1,4,}

pikanter Gemüsebrätling / Grillgemüse/ Koriander Salsa /
Salat / Gurke / rote Zwiebeln
€ 12

Schnitzel

Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale
resche Bratkartoffeln / handgerührte Preiselbeeren

€ 19 kleine Portion **€ 15**

Schnitzel „Wiener Art“ vom bayrischen Jungschwein
goldbraun im Butterschmalz gebraten mit Pommes frites

€ 16

Münchner-Schnitzel vom bayrischen Jungschwein
goldbraun im Butterschmalz mit Senfpanade und Kartoffelsalat

€ 17

Wirtshaus Klassiker

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten ^{1,3,9}, aus der Schulter
Ayinger Dunkelbiersauce / Kartoffelknödel

€ 10

kleine Portion **€ 8**

Werdenfelser Braumeister Steak

Steak von der Färsse 180g / resche Bratkartoffel / Röstzwiebel / Salat

€ 24

Burschenpfanderl ^{3,4,15}

Schweinefilet / Spätzle / Rahmschwammerln / Speckkrusterl

€ 18

Zanderfilet

gebraten/ Mandelbutter/ Petersilienkartoffeln

€ 21

Brotzeiten

Original Müller-Brezn

€ 1,10

Obazda ¹

rote Zwiebel / Radieserl

€ 7

Wurstsalat ^{3,15}

Regensburger / rote Zwiebel / Gewürzgurke

€ 7

Schweizer Wurstsalat ^{3,15}

Regensburger / rote Zwiebeln / Gewürzgurken / reichlich Emmentaler

€ 8

Dessert

Apfelkücherl

in Zimtzucker / Vanille Eis, Fruchtdekor

€ 7

Lauwarmes Schokoladensoufflé

Kugel Sorbet / Fruchtdekor

€ 7

Wachauer Marillenknödel

süße Brösel / hausgemachtes Marillen Kompott

€ 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

Fischstäbchen

mit Pommes frites

€ 7

Kinder Schnitzel von der Hähnchenbrust

paniert /mit Pommes frites

€ 8

Kinder- Schweinebraten ^{1,3,9}

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 ²

Rosato / Hibiskus Essence / Prosecco Frizzante / Tafelwasser 0,2 l € 6

Brauhaus Limonade

hausgemacht / Ingwer /Mango/ Limette /Quellwasser 0,5L € 6

...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!

Ihre Wirts`leut Markus & Melanie Grenzdörffer
und das freundlichen 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 ^{11,6,2,}	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,00 €
Frucade Zitronenlimonade	0,30 l	3,50 €	0,50 l	4,00 €
Afri-Cola ^{11,6,2,}	0,20 l	3,50 €		
Afri-Cola zuckerfrei ^{11,6,2,}	0,20 l	3,50 €		
Bluna Orangenlimonade ²	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

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

Rotweine

Blauer Zweigelt Classic Weinviertel, Weingut Groiss leuchtendes Rot, Duft nach reifen Kirschen und Waldfrüchten 2017	0,2 l	5,90 €	
Merlot Colli Euganei DOC Veneto, Cantina il Brolo sortentypische erdige Frucht mit dezenter Pikanz angenehm trocken 2016	0,2 l	5,90 €	
Rotwein Cuvée Franken, Graf von Schönborn feines Fruchtaroma von Honigmelone, zart schmeichelig 2016	0,2 l	5,90 €	0,75 l 24,00 €
Cabernet Sauvignon Selection Burgenland Salzl romantische Noten Johannisbeer, schwarze Oliven, fruchtbetont, im Eichenfass gereift 2016			0,75 l 34,00 €
Rubin Carnuntum Österreich, Johann Böheim Carnuntum typischer Zweigelt mit ausdrucksvoller Weichselfrucht, feine Röstaromen, mit weichen Vanilletönen aus dem Holzfass 2016			0,75 l 38,00 €
Syreeh 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 €
Merlot Österreich Weingut KLEIN dunkler Rubingranat, untermahlt mit feiner Würze, Nougat, Beeren Konfit samtig trocken, einfach fein 2016			0,75 l 34,00 €

Edles aus der Destillerie

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