

Unsere Heimatküche

Tradition trifft Moderne

Bayerische Schamkerl leicht und pfiffig zubereitet – mit viel Raum für
Vertrautes und Überraschendes.

Dabei legen wir großen Wert auf hochwertige Zutaten, die wir bevorzugt lokal
und saisonal beziehen.

Nachhaltigkeit ist uns wichtig – wir verzichten auf unnötige Verpackungen und
pflegen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen .

Jeden Montag ab 14.30 Uhr sorgt unser Musiker Stammtisch
mit traditioneller Wirtshausmusik für urig bayerische Stimmung – einfach
Mitfeiern und Wohlfühlen.

Gerne richten wir Familienfeiern und Veranstaltungen ganz nach Ihren
Wünschen – und unser Hotel bietet wir auch passende Übernachtung
Möglichkeiten für Sie und Ihre Gäste.

Genuss für Leib und Seele – von uns für Sie

Brigitte Neuner & Markus Boie und unser Team

Genuss braucht einen Anfang



Wie wäre es mit einem Spritz???

Aperol Spritz

€ 7,90

Aperol/ Prosecco/ Orange/ Eiswürfel

Campari Spritz

€ 7,90

Campari/ Prosecco/ Orange/ Eiswürfel

Andalö Spritz

€ 7,90

Sanddorn Likör/ Prosecco/ Limettensirup/ Eiswürfel

Campari

€ 7,90

Orange oder Soda

Weißbier Spritz

€ 7,90

Ayinger Ur Weiße/ Limette/ Prosecco/ Grenadine



hausgemachte Limonaden 0,5ltr

Lemon Mango

€ 5,50

frische Limette/ Mango Sirup /Soda/ Eiswürfel/ Zitronenscheibe

Fruchtlimonade

€ 5,50

frische Limette/Maracuja Sirup /Grenadine/Soda/ Eiswürfel/
Zitronenscheibe

Rhabarberlimonade

€ 5,50

frische Limette/ Rhabarbersaft/ Soda/ Eiswürfel

Kirsch Limonade

€ 5,50

Kirschsirup/ Lemmon/ Soda/ Eiswürfel

Heute gibt's

Tafelspitzbouillon wahlweise mit	€ 7,00
Lebernocken/ Gemüsestreifen/ oder Pfannkuchen Streifen & Gemüse GL/EI/SL	€ 6,30

Unsere Salat Kreationen für Sie

Kleiner bunter Salat mit Balsamico Dressing SF	€ 6,50
Wiener Backhendl Salat Backhendl/ Salat/ Kernöl/ geröstete Kürbiskerne GL/SF/	€ 17,90
Wassermelone & Fetakäse frische Minze/ Zitrone/ Olivenöl/ Baguette MI/GL	€ 13,90 
Buratta & Tomate Basilikum/ Kirschtomaten Salat/ Rucola/ Baguette GL/MI	€ 16,90 
Wirtshaus Salat Schweinebraten//Eisbergsalat/ Ei/ Sterisches Kernöl/ Baguette GL/EI/SF	€ 17,90

Pfifferlings Zeit

Pfifferlings Rostbraten frische Pfifferlinge/ Rotweinjus/ Bratkartoffeln	€ 29,90
Markus Rehnudeln Rehragout aus heimischer Jagd/ gebratene Pfifferlinge/ Tagliatelle/ Preiselbeeren GL	€ 23,90
Gerahmte Pfifferlinge mit Semmelknödel oder Bandnudeln MI/GL	€ 21,90 
Gefüllte Gnocchi Pfifferlings Ragout MI/GL/	€ 15,20 
Rehrücken vom Ammergauer Revier Pfifferlinge/Kroketten GL	€ 29,90

Typisch Metzgerwirt- Chef

Zwei Freunde € 16,90

Currywurst/ kleines Wiener Schnitzel/ Pommes frites SL/GL/EI/8

Gesottene Rinderbrust* € 19,90

Rinderbrust/ Schwenkkartoffeln/ frischer Kren/ Gemüse/ SL/GL/ MI/ 8

Metzgerwirt Schmankerl

Ofenfrische Schweinshaxe € 18,90

Ayinger Dunkle Bier Jus/ Semmelknödel/ Sauerkraut MI/EI/GL/5/13

Ofenfrischer Schweinsbraten von der Schulter* € 17,90

Ayinger Dunkelbeer Jus/ Kartoffelknödel/ Speck- Krautsalat GL/SE/EI

Ayinger Kalbsgulasch in Kessel serviert € 19,90

hausgemachte Spätzle GL/EI

Schwammerl- Gemüse Lasagne € 18,90 

Tomaten Sugo/ gemischter Salat MI

Ganz schön knusprig

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinsrücken* € 18,50

Preiselbeeren / / Zitrone EI/GL/8

wahlweise gibt es Pommes frites/ Bratkartoffeln/ hausgemachter Kartoffelsalat

Fisch verliebt

Forelle „Müllerin“ € 24,50

Zitronen Kapern Butter gebraten/ Petersilien Kartoffeln/ bunter Salat GL

Bayersoier Fisch Topf* € 24,90

Tomate/ Paprika/ kleine Kartoffeln/ gegrillte Fischfilets/ pikant abgeschmeckt

Baguette GL/FI/

Brotzeiten

Bayerischer Wurstsalat	€ 11,90
rote Zwiebeln/ Gewürzgurke/ Brot GL	
Roastbeef rosa gebraten	€ 17,90
Bratkartoffeln/ Remouladensauce EI/5/	
Kalter Braten	€ 12,00
gerissener Kren/ Gewürzgurke/ Butter/ Brot GL	

Zum süßen Abschluss

Affogato al Caffè	€ 4,90
Espresso/Vanilleeis	
Birnen Eisparfait	€ 5,50
Pfirsich Ragout	
Apfel Radel mit Zimt Zucker	€ 7,00
Vanilleeis/ Sahne	
Großer Eiskaffee	€ 7,90
mit Sahne und Vanilleeis	
Kugel Eis	€ 3,00
Sorten zur Wahl/ Zitrone/ Vanille/ Erdbeere/ Schoko/ Amarena/ Cassis Sorbet	

**Die mit Stern gekennzeichneten Gerichte bekommen Sie auch als kleinere Portion
- € 2,50**

**Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir für eine Beilagen Änderung € 2,50
berechnen müssen, da wir die Gerichte so wie sie auf der Karte stehen kalkuliert haben.
Eine Umbestellung bedeutet einen zusätzlichen Aufwand und zusätzliche Kosten für die
Küche.**

**Für Mitnahmebox/Verpackung berechnen wir € 0,50. Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt**



vegetarisch

Zusatzstoffe

- | | |
|----|--|
| 1 | Farbstoff |
| 2 | Konservierungsstoffe |
| 3 | Antioxidationsmittel |
| 4 | Geschmacksverstärker |
| 5 | Geschwefelt |
| 6 | Geschwärzt |
| 7 | gewachst |
| 8 | Süßungsmittel |
| 9 | Zuckerart und Süßungsmittel |
| 10 | Phenylalaninquelle (Aspartam) |
| 11 | 10% Sorbit, Mannit (kann abführend wirken) |
| 12 | Milcheiweiß |
| 13 | Phospat |
| 14 | Chininhaltig |
| 15 | Koffeinhaltig |
| 16 | Taurinhaltig |
| 17 | Bestrahlt |
| 18 | Chlorprophan (nach der Ernte behandelt) |
| 19 | Gentechnisch verändert |

Allergene

- | | |
|----|----------------|
| Ei | Eier |
| ER | Erdnüsse |
| KR | Krebstiere |
| SC | Schalenfrüchte |
| SO | Schwefeldioxid |
| SJ | Soja |
| SF | Senf |
| GL | Gluten |
| LU | Lupinen |
| SE | Sesam |
| WE | Weichtiere |
| SL | Sellerie |
| FI | Fische |
| MI | Milch |