Unsere Heimatküche
Tradition trifft Moderne

Bayerische Schmankerl 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

Aus dem Suppentopf

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

Kürbissuppe € 7,00
geröstete Kürbiskerne/ Kernöl

Unsere Salat Kreationen für Sie

Kleiner bunter Salat mit Balsamico Dressing SF € 6,50

Wiener Backhendl Salat € 17,90
Backhendl/ Salat/ Kernöl/ geröstete Kürbiskerne GL/SF/

Typisch Metzgerwirt- Chef

Zwei Freunde € 16,90
Currywurst/ kleines Wiener Schnitzel/ Pommes frites SL/GL/EI/8

Zwiebel Rostbraten vom Entrecote € 29,90
Rotweinjus/ Bratkartoffeln/ geröstete Zwiebeln

Westfälischer Grünkohl € 15,90
Mettenden/ Kassler/ Salzkartoffeln SF/

Portion Chili con Carne € 12,70
Schmand/ Baguette

Aus heimischer Jagd

Medaillons vom Hirsch aus dem Ammergauer Revier € 26,90
Wild-Rotwein-Sauce/ Rosenkohl/ Preiselbeeren/ Schupfnudeln MI/GL

Markus Rehnudeln € 19,90
Rehragout aus heimischer Jagd/ /Tagliatelle/ Pfifferlinge/ Preiselbeeren GL

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 Dunkelbier Jus/ Kartoffelknödel/ Speck- Krautsalat GL/SE/EI

Ayinger Kalbsgulasch in Kessel serviert € 19,90
hausgemachte Spätzle GL/EI

1/2 bayerische Ente € 28,90
Natursauce/ Gewürzblaukraut/ Kartoffelknödel GL/SL/8

Bauernschmaus € 18,90
Kassler/ Schweinsbraten/ Sauerkraut/ gefüllte Knödellinos SL/ 12/ GL

Ganz schön knusprig

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinsrücken* € 18,50
Preiselbeeren / / Zitrone EI/GL/8

wahlweise gibt es Pommes frites/ Bratkartoffeln/ Kartoffel-Radieschen-Salat

Kotelette gebacken vom Schwein € 18,50
Kartoffel-Radieschen-Salat 5/EI/MI

Nach Alt Münchner Tradition unsere Siedeküche

in Zwei Gängen in der eigenen Brühe serviert mit Wurzelgemüse- im ersten Gang genießen Sie die Brühe mit Pfannkuchen Streifen und Wurzelgemüse

Kalbstafelspitz € 26,50

Gesottene Pökel Zunge € 24,50

Gekochte Rinderbrust € 23,50

Unser Dreierlei von jeder Fleischsorte € 26,50

Als Beilagen servieren wir Ihnen Rahmwirsing/ Petersilienkartoffeln/ frischer Kren/ Apfelmeerrettich GL/ MI/ SL/ 5

Fisch verliebt

Forelle „Müllerin“ € 24,50
Zitronen Kapern Butter gebraten/ Petersilien Kartoffeln/ bunter Salat GL

Fleischlos glücklich

Kürbisrisotto € 18,90
Parmesan Mi/

Gemüse Lasagne € 18,90
Tomaten Sugo/ gemischter Salat MI

Allgäuer Käsespätzle € 17,50
Röstzwiebel/ gemischter Salat/ GL/M

Brotzeiten

Kalter Braten € 12,00
gerissener Kren/ Gewürzgurke/ Butter/ Brot GL

Bayerischer Wurstsalat € 11,90
rote Zwiebeln/ Gewürzgurke/ Brot GL/

Zum süßen Abschluss

Affogato al Caffè € 4,90
Espresso/Vanilleeis

Schomlauer Nockerl € 7,10
Biskuit/ Pudding/ Schokosauce/ Sahne

Crêpe € 8,20
Vanilleeis/heiße Himbeeren

Kugel Eis € 3,00
Sorten zur Wahl/ Zitrone/ Vanille/ Erdbeere/ Schoko/ Himbeer/ Heidelbeer

Die mit * gekennzeichneten Gerichte bekommen Sie auch als kleinere Portion - € 2,00

vegetarisch

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

Zusatzstoffe

1	Farbstoff
2	Konservierungsstoffe
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Geschwefelt
6	Geschwärzt
7	gewachst
8	Süßungsmittel
9	Zuckerart und Süßungsmittel
10	Phenylalaninquelle (Aspertam)
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

Webseite

Bewerten