

Herzlich Willkommen



Ayinger
am Rotkreuzplatz



AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
◆◆ KÜCHE



SEIT  1950

CAFÉ THERES'

CAFÉ UND WEINZELT AUF DEM OKTOBERFEST

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Allergene & Zusatzstoffe weisen wir auf einer separaten Karte aus, bitte fragen Sie uns danach!

Durschtlöcher auf Bierbasis

Radler 0,5l

4,50€

Russ 0,5l

4,90€

Alkoholfreies Weißbier von Schneider 0,5l

5,10€

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Mineralwasser

0,75l - 6,20€

0,25l - 2,90€

spritzig/naturell

Tafelwasser 0,5l

3,50€

Frucade 0,5l

4,50€

Zitrone, Orange, Cola Mix

Afri Cola 0,33l mit oder ohne Zucker

3,90€

Wolfra Saftschorle 0,5l

4,50€

Apfelsaft naturtrüb, Maracujanektar, Johannisbeernektar,
Rhabarbernektar

Almdudler 0,35l

3,90€

Obergärige Biere

Bräuweise 5,1% vom Fass 0,5l
4,90€

Urweise 5,8% vom Fass 0,5l
4,90€

Leichte Bräuweise 3,2% 0,5l
4,90€

Weizenbock 7,2% 0,33l
4,50€

Holzfass

Ayinger Holzfass Lager Hell

Genießen Sie ab 19:00 Uhr unser Ayinger Lager Hell frisch aus dem Holzfass serviert.

Täglich ab 19 Uhr
0,5l - 4,50 €

Bierfass am Tisch

Bestellen Sie ein Holzfass an den Tisch und zapfen selbst ganz nach Lust und Laune Bier.

So wird ein gemütlicher Abend mit Freunden zu einem vollen Erfolg -O'zapft is!

10l - 85,00€
20l - 160,00€
30l - 240,00€

Untergärige Biere

Lager Hell 4,9% vom Fass 0,5l
4,50€

Kellerbier 4,9% vom Fass 0,5l
4,90€

Jahrhundertbier 5,5% vom Fass 0,5l
4,90€

Bairisch Pils 5,3% 0,33l
3,50€

Altbairisch Dunkel 5,0% 0,5l
4,90€

Frühlingsbier 5,5% (nur zur Saison) 0,5l
4,90€

Maibock 6,9% (nur zur Saison) 0,5l
4,90€

Kirtabier 5,8% (nur zur Saison) 0,5l
4,90€

Winterbock 6,7% (nur zur Saison) 0,5l
4,90€

Celebrator 6,7% 0,33l
4,50€

Schnitt vom Fassbier 0,2l
2,90€

Maß vom Fassbier 1,0l
8,90€

Weissweine

Stahl Nachschlag Cuvée 0,2l
6,20€

Bassermann Grauer Burgunder QUW 0,2l
7,20€

Sauvignon Blanc Südsteiermark QUW 0,2l
7,20€

Chardonnay Reserve „Münzenrieder“ 0,2l
7,40€

Weissweinschorle 0,4l
6,20€

Roseweine

Strehn Blaufränkisch Rosé Burgenland 0,2l
7,20€

Rotweine

Strehn Blaufränkisch QUW Burgenland 0,2l
7,20€

Merlot Ried Gabarinza QUW 0,2l
7,40€

Heideboden QUW Burgenland „Münzenrieder“ 0,2l
6,80€

Champagner & Spritziges

Aperol Spritz 0,4l
7,20€

Lillet Wild Berry 0,4l
7,20€

Champagner Veuve Cliquot brut 0,75l
99,00€

Vorspeisen

**Roastbeef (kalt aufgeschnitten) vom Allgäuer Rind unter
der Kräuter-Knoblauch Kruste mit Sauce Remoulade
& Bratkartoffeln**

Kleine Portion 14,90€

Große Portion 18,90€

**Dreierlei Aufstrich
mit Paprikacrème, geräucherte Forellencrème,
Griebenschmalz dazu Brot und Breze**
9,90€

**Brotzeitbrett
mit Schinken und Wurst
von der Metzgerei Magnus Bauch, Käse und Aufstrich
dazu Brot und Breze**
16,90€

**Räucherlachs mit Honig-Senf Soße, Crème fraîche, Salat
und hausgemachten Reiberdatschi**
13,90€

Salat

**Wintersalat
mit Balsamico-Alpenhonig Dressing, baby leaf Salat,
Blauschimmelkäse, kandierte Walnüsse, Brezencroutons,
Scheibe Brot**
13,90€

mit gebratener Maispouardenbrust
18,90€

Suppen

**Blumenkohlcrème Suppe
mit gebackenem Blumenkohl
& Kräuteröl**
6,90€

**Festtagssuppe
mit Rinderconsommé, Tafelspitz, Gemüse Julienne &
Pfannkuchenstreifen**
7,90€

Wurst

Wurstpfandl
Kalbsbratwurst & pikante Zwiebelbratwurst
von der Metzgerei Magnus Bauch
dazu Biersenf, Dunkelbierjus, Kartoffelpüree,
Riesling-Sauerkraut & Kren
16,90€

Nürnberger Rostbratwürst
von der Metzgerei Magnus Bauch,
dazu Biersenf, Dunkelbierjus,
Riesling-Sauerkraut & Kren, frische Breze

6 Stück – 10,90€

8 Stück – 12,90€

12 Stück – 16,90€

2 Stück Münchner Weißwurst (nur bis 17 Uhr)
von der Metzgerei Magnus Bauch,
mit süßem Senf & Breze
8,90€

Vegetarisch

Hausgemachte Spinatkäsespätzle mit Röstzwiebeln,
dreierlei Käse & kleinem Salat
14,90€

Brezenknödel mit Bergkäse überbacken, braune Butter,
Selleriepüree, glasiertes Gemüse, Röstzwiebeln
& kleinem Salat
16,90€

Fisch

Kross gebratenes Saiblingsfilet
von der Fischzucht Aumühle auf Gemüserisotto mit
Silvaner-Zitronen Butter & kleinem Salat
23,90€

Fleisch

**Wiener Kalbsrahmgulasch
mit Crème fraîche, hausgemachten Kräuterspätzle
& glasiertes Wintergemüse**
22,90€

**Fränkischer Sauerbraten
mit Brezenserviettenknödel,
Preiselbeersahne, Rotweinjus
& karamellisiertes Blaukraut**
22,90€

**Ofenfrischer Braten vom Strohschwein
aus der Schulter mit Kartoffel & Brezenknödel,
Dunkelbierjus & Krautsalat**
17,90€

**Zwiebelrostbraten aus der Allgäuer Rinderlende
mit Kartoffel-Bergkäse Gratin, Rotwein-Schalottenjus,
glasiertes Wintergemüse
& Röstzwiebeln**
28,90€

**Wiener Schnitzel
aus der Kalbslende, in der Pfanne mit Butter
ausgebacken, kaltgerührte Preiselbeeren, Zitrone
& Bratkartoffeln**
26,90€

**Bayerische Ente mit Orangen-Zimtjus, Kartoffelknödel,
karamellisiertes Blaukraut**

Viertel Ente – 20,90€
Halbe Ente – 24,90€

**Ayinger Schnitzel vom Strohschwein
mit Speck-Röstzwiebelpanade & Kren, Zitrone,
Pommes frites**
18,90€

Kinderkarte

Hähnchenschnitzel mit Pommes frites

9,90€

Braten vom Strohschwein mit Kartoffelknödel & Soße

9,90€

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

9,90€

Kalbsbratwurst mit Kartoffelpüree & Bratensoße

9,90€

4 Stück Nürnberger Rostbratwurst mit Pommes frites

9,90€

Kartoffel-Gemüse-Gröstl mit Bergkäse

9,90€

Beilagen

**Pommes frites, Spätzle mit Dunkelbierjus,
Kartoffelpüree, Bratkartoffeln, glasiertes Gemüse**

je 4,50€

Kartoffel- oder Brezenknödel mit Dunkelbierjus

je 3,50€

Beilagensalat

5,90€

Nachspeisen

**Kaiserschmarrn flambiert mit Rum, Mandeln,
Zwetschgenröster und Miesbacher Hofeis (Vanille)
-mit Liebe gemacht, dauert min. 20 Minuten-
14,90€**

**Espresso Crème brûlée
6,90€**

**Waldbeeren Scheiterhaufen mit Miesbacher Hofeis
(Bayerischer Cheesecake)
8,90€**

**Kugel Miesbacher Hofeis
(Vanille, Schokolade,
Erdbeer Sorbet oder Bayerischer Cheesecake)
je Kugel 2,50€**

**Eine Runde Schnitt für die Küche
Euch hat´s sehr gut geschmeckt
und ihr wollt das an die Küche ausrichten?
5,00€**

Hochprozentiges von der Spezialitäten-Brennerei Liebl

Schlehengeist 40 % vol. 4cl
4,50€

Obstbrand Apfel Birne 40%vol. 2cl
4,50€

Bockbier Zigarrenbrand 44%vol. 4cl
6,50€

Weissbierbrand 40%vol. 4cl
6,50€

Bergholunderbrand 42%vol. 2cl
11,00€

Mirabellenbrand 40%vol. 4cl
5,00€

Quittenbrand 40%vol. 4cl
8,50€

Wildkirsch-Chili-Likör 25%vol. 4cl
5,00€

Apfel-Amaretto-Likör 25%vol. 4cl
3,50€

Haselnuss-Likör 30%vol. 4cl
6,50€

Heidelbeer-Ingwer-Likör 25%vol. 4cl
6,00€

Edition Bärwurz Premium 12 Jahre 45% vol. 4cl
11,00€

Heißgetränke von Dallmayr Bio & Fairtrade zertifiziert

Café Creme
3,90€

Espresso
2,50€

Doppelter Espresso
3,00€

Cappuccino
3,90€

Affogato
3,90€

Tasse Tee
3,50€

**Alpenkräuter,
Friesland Mischung,
Maracuja Orange,
Ginseng Ingwer**