

Vorspeisen & Brotzeit

Dreierlei Aufstrich

hausgemachter Obazda, Bärlauchcrème, Griebenschmalz
dazu Brot & Breze

Spreads

Homemade beer cheese spread, green garlic cream, pork rillets,
served with bread & pretzels

(b,j,1,2,6,8)

9,90€

Portion hausgemachter Obazda

mit roten Zwiebeln & Breze

Portion of homemade obazda

with red onions & pretzel

(b,j,1,2,6,8)

9,90€

Allgäuer Roastbeef

rosa gebraten mit einer Bärlauchkruste, Babyleaf Salat,
Trüffel Aioli & Grissini

Allgäu roast beef

Roasted medium rare with a green garlic herb crust, baby leaf salad,
truffle aioli & breadsticks

(a,b,c,g,h,1,8)

13,90€

Ayinger Brotzeitbrettl

mit Schinken & Wurst von der

Metzgerei Magnus Gassner,

Käse & Aufstrich

dazu Brot und Breze

(a,b,h,l,1,2,3,5,6)

Bavarian Charcuterie Board featuring Hams and Sausages from our
local Butcher Gassner, Cheese and Spreads. Served with Bread and a

Pretzel

18,90€

Spargel Flammkuchen

mit zweierlei Spargel, Sauce hollandaise,

Tomate & Parmesan

Bavarian flatbread with hollandaise sauce, duo of asparagus,

Tomato & Parmesan

(a,b,c,1,8)

14,90€

Salat

Klassischer Caesar Salat
mit Romanasalat, Parmesan,
Croutons & selbstgemachtem Caesar Dressing

Caesar salad
(a,b,c,h,1,2,6)
12,90€

mit gebackener Hähnchenbrust in einer Kürbiskernpanade
with fried chicken strips in a pumpkin seed breading
5,00€

Allgäuer Roastbeef,
rosa gebraten mit einer Bärlauchkruste
Allgäu roast beef
Roasted medium rare with a green garlic herb crust
5,00€

Suppen

Festagssuppe
Rinderconsommé, Mini-Leberknödel, Tafelspitz,
Pfannkuchenstreifen & Wurzelgemüse
Beef consommé, liver dumplings, crepe julienne and root vegetables
(a,b,c,g,8)
8,90€

Karotten-Crèmesuppe
mit Chili, Vanille & Karottenstroh
Carrot soup with Chili & vanilla
(a,b,g,8)
7,90€

Wurstspezialitäten aus der Metzgerei Gassner

„Ayinger Wurstpfandl“

mit Curry-Mango-Chili Bratwurst, scharfer Ox Bratwurst,
Käsebeißer & Nürnberger Rostbratwurst

Dazu Biersenf, Dunkelbierjus, Kartoffelpürée, Riesling-
Sauerkraut & Kren

“Ayinger Wurstpfandl”

with curry-mango-chilli bratwurst, spicy Ox bratwurst, Käsebeißer &
Nuremberg grilled bratwurst

Plus beer mustard, dark beer jus, mashed potatoes, Riesling sauerkraut
& horseradish

(a,h,1,2,3,5,6)

17,90€

Nürnberger Rostbratwurst vom Grill

dazu Biersenf, Dunkelbierjus, Riesling-Sauerkraut,

Kren & Breze

Nuremberg grilled bratwurst

with beer mustard, dark beer jus, Riesling sauerkraut,

Horseradish & pretzel

(a,h,1,2,3,5,6)

6 Stück – 10,90€

8 Stück – 12,90€

12 Stück – 16,90€

2 Stück Münchner Weißwurst

(nur bis 17 Uhr)

mit süßem Senf & Breze

2 pieces of Munich white sausage

(only until 5 p.m.)

with sweet mustard & pretzel

(a,h,1,2,4,5,6)

9,90€

Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Spinatkäsespätzle

mit Röstzwiebeln, dreierlei Käse & kleinem Salat

Homemade spinach cheese spaetzle

with fried onions, three types of cheese and a small salad

(a,b,c,8,h,g)

16,90€

Veganes Sellerie- & Kohlrabi Schnitzel

in der knusprigen Pankopanade gebacken,

mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln & kleinem Salat

Vegan celery & kohlrabi schnitzel

pan fried in the crispy panko breading,

with cranberries compote, fried potatoes and a small salad

(a,b,c,8,h,g)

17,90€

Frühlingsgröstl

mit gebratenem Schrobenshausener Spargel,

zweierlei Knödel, frischem Gemüse,

Kirschtomaten-Sugo & kleinem Salat

Spring Gröstl

with asparagus,

duo of dumplings, fresh vegetables,

cherry tomato sugo & side salad

(a,b,c,h, 1,2, 6, 8)

18,90€

Fisch

Kross gebratenes Lachsforellenfilet

auf Frühlingsrisotto mit gegrilltem grünen Spargel,

frischen Erbsen, Bärlauchpesto, Silvaner-Zitronen Butter

& kleinem Salat

Seared Steelhead Trout filet, spring risotto, grilled green asparagus,

fresh peas, green garlic pesto, lemon beurre blanc & side salad

(a,b,j, 8)

25,90€

Wirtshaus Klassiker

Ofenfrischer Braten vom Murrocschwein
aus der Schulter mit Kartoffel- & Breznknödel,
Dunkelbierjus & Krautsalat
Oven-fresh roast Murroc pork
from the shoulder with potato & pretzel dumplings,
Dark beer jus & coleslaw
(a,b,c,h,g,1,2)
18,90€

Zwiebelrostbraten 220g aus der Allgäuer Rinderlende
mit Bärlauch-Kartoffelpüree, gegrilltes Frühlingsgemüse,
Rotwein-Schalottenjus & Röstzwiebeln
220g from Allgäu beef loin
with green garlic potato puree, sauteed spring vegetables,
Red wine shallot jus & crispy onions
(a,b,c,h,g)
28,90€

Wiener Schnitzel
in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken,
dazu Bratkartoffeln,
kaltgerührten Preiselbeeren, Zitrone & fleur de sol
Wiener Schnitzel
Pan fried in clarified butter,
with fried potatoes,
cold stirred cranberries & lemon & fleur de sol
(a,b,c,h,g)
28,90€

Kalbsragout
in weißer Soße geschmort mit Champignons,
frischen Erbsen & grünem Spargel dazu Kräuterspätzle
Veal Ragout, in white wine cream sauce, mushrooms, fresh peas, green
asparagus & homemade herbed spätzle
(a,b,c,h,g,8)
23,90€

Schrobenhausener Spargel

serviert mit hausgemachter Sauce hollandaise
& Bamberger Hörnchen Kartoffeln
Bavarian white asparagus, homemade sauce hollandaise, Bamberger
Hörnchen potatoes
(b, c, 8)
Portion 20,90€

mit zweierlei Schinken
with prosciutto & ham
(i, 1, 2, 5)
+5,00€

mit Allgäuer Roastbeef,
rosa gebraten , mit Bärlauchkruste & kalt aufgeschnitten
with Allgäuer Roastbeef
(a, b, h)
+8,00€

mit kross gebratenem Lachsforellenfilet
with Steehlhead Trout filet
(j, a)
+11,00€

mit Wiener Schnitzel in der Pfanne
mit Butterschmalz gebacken
with Wiener Schnitzel
(a, c, 8)
+11,00€

Nachspeisen

Lavendel-Himbeeren Crème brûlée

Lavender raspberry crème brûlée
(b, c, 8)
6,90€

Unser berühmter Kaiserschmarrn

flambiert mit Rum & Mandeln,
dazu Marillenröster & Miesbacher Hofeis (Vanille)
-mit Liebe gemacht, dauert min. 25 Minuten-
Our famous Kaiserschmarrn
flambéed with rum and almonds,
with apricot compote & Miesbacher Hofeis (vanilla)
-made with love, takes at least 25 minutes-
(a,b,c,8)
14,90€

Erdbeeren-Topfen Palatschinken

mit Miesbacher Hofeis „Bayerischer Cheesecake“ & Sahne
Crepes stuffed with Strawberry quark mousse, bavarian cheese cake
farm ice, whipped cream
(a,b,c,8)
9,90€

Miesbacher Hofeis

icecream
- Vanille
- Schokolade
- Haselnuss
- Butterkeks
- Erdbeer Sorbet
- Bayerischer Cheesecake
Kugel - 2,90€

Sie waren mit unserem Küchenteam sehr zufrieden?

Gerne können Sie eine Runde Schnitt spendieren.

5,00€

Weissweine

Gelber Muskateller QUW "Münzenrieder" 2023

Im Glas helles Gelb. In der Nase Aromen von Holunderblüten, exotischen Früchten und Orangenzeste. Am Gaumen schönes Säurespiel in Harmonie mit den typischen Noten von Pfirsich, Rose und Nuancen von Kardamom.

0,75l - 27,00€

0,2l - 7,20€

Stahl Nachschlag "Bright Side of Life" trocken QW 2023

Duftiges Bukett. Leicht und doch eindrucksvoll am Gaumen. Klares Fruchtbild mit Anklängen von hellen Sommerfrüchten und einem Hauch Exotik. Angenehme Säure und gute Länge.

Rebsorte: Scheurebe, Riesling

1,5l - 49,00€

0,75l - 29,00€

0,2l - 7,80€

Grüner Veltliner Falkenstein Weinviertel DAC 2022

Frische Apfelfrucht, feiner weißer Pfeffer und kühle mineralische Noten in der Nase. Am Gaumen würzig und saftig mit gutem Trinkfluß.

0,75l - 32,00€

0,2l - 8,50€

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC 2023

Ausgeprägter Duft von Maracuja, Ananas und Hollerblüten. Frische Säure und schönes Fruchtspiel am Gaumen. Der Alkohol ist sehr gut eingebunden. Feinfruchtig und langanhaltend im Abgang.

0,75l - 32,00€

Bassermann Riesling Ruppertsberg tr. VDP OW Bio 2022

Der Wein zeigt sich mit feiner Aromatik nach Quitte, Grapefruit, Limette und Granny Smith Apfel. Im Mund ist der Wein saftig mit animierender Säure und gute Balance. Eine tolle Länge rundet ihn ab.

0,75l - 38,00€

Weißburgunder Reserve Falkenstein QUW NÖ 2022

Komplexer Fruchtbogen mit nussigen Noten, reife Birnen, Orange und zartes Karamell, cremig und vollmundig mit voller Frucht und balancierter Säure.

0,75l - 38,00€

Weissweinschorle

0,4l - 7,20€

Roséweine

Stahl Nachschlag drinkpink! trocken QbA 2022

Helles Rosé, duftig in der Nase, angenehm trocken und weich. Cremige Note, elegant, Nuancen von hellen Beeren. Erfrischend lebhaft.

Rebsorte: Spätburgunder, Pinot Meunier

0,75l - 27,00€

0,2l - 7,20€

Rotweine

Lagrein Trentino DOC "Bottega Vinai" 2020

Dichtes Rubinrot. Im Duft Beeren mit zarter Vanille, im Geschmack vollfruchtig mit zarter Säure und gut eingebundenen Tanninen, langer

Nachhall.

0,75l - 29,00€

0,2l - 7,80€

"Cecios" Crianza Rioja DOCa 2019

Tiefes Rubinrot, im Bukett volle Beerenfrucht mit Gewürznoten, wie Pfeffer, Zimt, Vanille und Rauch. Am Gaumen vielschichtige Frucht, balancierte Säure und strukturgebendes Tannin.

Rebsorte: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

0,75l - 27,00€

0,2l - 7,20€

„Regolo“ Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2020

Kräftiges Rubinrot, ausgeprägter Duft von vollreifer schwarzer Kirsche, Waldbeeren und Gewürzen, am Gaumen viel Frucht, kraftvoller Körper, saftige Säure und feine Gerbstoffe, langes Finale.

Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella

0,75l - 33,00€

Villa Antinori Rosso Toscana 2021

Villa Antinori 2021 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase ist er intensiv und fesselnd, geprägt von fruchtigen Noten von

Sauerkirsche und Pflaumenkonfitüre verbunden mit Nuancen von Buchsbaum, Tabak und Vanille. Am Gaumen vollmundig mit weichen samtigen Tanninen, die von ausgezeichneter Frische und

Schmackhaftigkeit getragen werden.

0,75l - 39,00€

Scheiblhofer Big John Cuvée Reserve 2021 Burgenland

Die Assemblage aus 60% Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon und 20% Pinot Noir strahlt im Glas in einem dichten Violett mit rubinroten

Rändern. Das Bukett dieses österreichischen Rotweins ist faszinierend intensiv und facettenreich. Es vereint eine große Fruchtigkeit (Schwarzkirschen, Brombeeren, Zwetschgen) mit delikaten Noten von Karamell, Nougat, gerösteter Eiche und unterschwelliger Noten von

Tabak.

0,75l - 35,00€

Champagner

Laurent-Perrier La Cuvée

0,375l - 45,00€

Laurent-Perrier La Cuvée

0,75l - 89,00€

Laurent-Perrier La Cuvée Rosé

0,75l - 119,00€

Spritziges

Bassermann Riesling Sekt Brut QbA

Ein leicht von Hefen geprägtes Bukett. Reife, feine Rieslingfrucht mit Nuancen von Weinbergpfirsich. Elegante Perlage, langes Finish.

0,75l - 39,00€

Aperol Spritz

0,2l - 7,90€

Lillet Wild Berry

0,2l - 7,90€

Hugo

0,2l - 7,90€

Durstlöscher auf Bierbasis

Radler

0,5l - 4,90€

Russ

0,5l - 5,10€

Alkoholfreies Weißbier von Schneider Weisse

0,5l - 5,10€

Alkoholfreies Helles von Hopfenthaler

0,5l - 5,10€

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Mineralwasser

spritzig/naturell

0,75l - 6,40€

0,25l - 3,10€

Tafelwasser

0,5l - 3,90€

Frucade "die Heimatlimonade"

Zitrone, Orange, Cola Mix

0,5l - 4,90€

Afri Cola mit oder ohne Zucker

0,2l - 4,10€

Wolfra Saftschorle

Apfelsaft naturtrüb, Maracujanektar, Johannisbeernektar,

Rhabarbernektar

0,5l - 4,90€

Almdudler

0,35l - 4,10€

II

„Inge“ Ingwer Limonade

0,4l - 6,10€

Obergärige Biere

Bräuweise 5,1%

Ein Bier von leuchtendem Goldton und einer feinen Schaumkrone. Eine sanfte obergärige Hefebblume und ein unverwechselbares Bananenaroma sind charakteristisch für dieses hefetrübe, helle Weizenbier. Im Antrunk ist es samtig, weich und mild mit einer erfrischenden Champagner ähnlichen Rezenz. Der volle Körper dieses Bieres wird begleitet von zarten würzig-fruchtigen Zitrusnoten im Abgang.

0,5l – 5,10€

Urweise 5,8%

Aus feinstem dunklem Weizen- und Gerstenmalz gebraut. Daher rührt die edle Bernsteinfarbe, eine außerordentliche Schaumfestigkeit und der unverkennbar obergärige, hefige und malzaromatische Geschmack.

Die Ayingger Urweise hat einen fruchtig-herben Körper mit Anklängen von Orangen- und Bananen-Aromen. Sie ist kräftig im Antrunk, mit einer prickelnden Rezenz und einer geringen Bittere. Die Verbindung von Weizenfrische und dunklem Malz ist entscheidend für ihre einzigartige Geschmacksfülle. Dreimaliger Goldmedaillensieger beim "European Beer Star".

0,5l – 5,10€

Leichte Bräuweise 3,2%

Ein obergäriges, hefetrübes Weizenschankbier mit vollem Weissbiergeschmack und dabei 40% weniger Alkohol oder Kalorien ohne auf den vollen, urtypischen Weissbiergeschmack verzichten zu müssen.

Die hohe Brauschule in Aying lässt nur soviel vergärbaren Zucker aus der Maische entstehen, dass der gewünschte Alkoholgehalt nicht überschritten wird. Der volle Geschmacksumfang bleibt dadurch gewahrt.

0,5l - 5,10€

Weizenbock 7,2%

1995 erstmals zum sechzigsten Geburtstag unseres Bräu eingebracht gehört dieses erfrischende Weizenstarkbier längst zu den Ayingger Winterklassikern. Es hat eine schöne goldgelbe Farbe, die leicht ins Kupfer tendiert. Für den typischen, leicht würzigen Geschmack und das charakteristische Bananenaroma sorgen vier verschiedene Malzsorten.

0,33l - 4,90€

Holzfass

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 - 95,00€
20l - 190,00€
30l - 285,00€

Untergärige Biere

Lager Hell 4,9%

Mit verfeinerter Rezeptur zeichnet sich unser Klassiker durch einen schönen, hellen Goldton aus. Nach anfänglicher leichter Malzigkeit entfaltet unser Lager Hell eine angenehme Hopfenbittere. Die sehr gute Rezenz und ein dezenter Abgang lassen eine kleine Spur an Bittere auf Zunge und Gaumen verbleiben. Ein vollmundiges, frisches und süffiges Bier.

0,5l - 4,90€

Kellerbier 4,9%

Gebraut zu Ehren unseres Brauereigründers Johann Liebhard. Mit seiner feinen Hefetrübung und angenehmen Bittere erinnert es an altbayerische Biersorten. Nach alter Tradition wird es nicht gefiltert. So bleiben ihm viele natürliche Eiweiß-, Hefe- und Hopfenbestandteile erhalten. Unser Kellerbier steht für das Ayinger Bekenntnis zur hohen Schule traditioneller Braukunst - ein Bier mit ursprünglichem Charakter, Geschmack und Aroma.

0,5l - 5,10€

Jahrhundertbier 5,5%

Dieses helle Exportbier von goldgelber Farbe wurde erstmals 1978 zum 100. Geburtstag unserer Brauerei eingebracht. Unverkennbar ist der leichte Geruch nach Hefe und Honig. Im Antrunk ist es würzig und vollmundig, im Haupttrunk mild und weich mit einer feinen Rezenz. Im Abgang klingt es mit einer gut abgestimmten Bittere schön weich und rund aus. Es ist ein besonders harmonisches und süffiges Bier, das die köstliche, erdige Qualität der vermälzten Gerste betont.

0,5l - 5,10€

Bairisch Pils 5,3%

Das glanzfeine, lichtgelbe Ayinger Bairisch Pils ist hoch vergoren und deshalb schlank im Antrunk, aber auch mild und rezent im Körper. Es besticht durch die Blumigkeit des Hallertauer Hopfenaromas und zeigt im Abgang eine betonte, edle Bittere, die rasch abklingt.

0,33l - 3,90€

Untergärige Biere

Altbairisch Dunkel 5,0%

Ein tiefer Mahagoni-Farbtönen mit goldbraunem Schimmer, der ausschließlich aus dem Malz kommt, ist charakteristisch für dieses dunkle Exportbier. Hergestellt im traditionellen Zwei-Maisch-Verfahren wird es aus fünf Malzen gebraut.

Zwei davon sind dunkle Spezialmalze, die nach altbayerischer Tradition gedarrt werden. Diese Ayingen Bierspezialität mit ihren warmen, nussigen Aromen trinkt sich vollmundig und geschmeidig.

Der lange Abgang liefert leichte Noten von Kakaobohne und Kaffee. Ein Bier von wunderbarer Balance im Geschmack.

0,5l – 5,10€

Frühlingsbier 5,5%

Diese naturtrübe Bierspezialität schenken wir ab Anfang März nur für kurze Zeit aus.

Sein getreidig-malziges Aroma wird von einem feinen hefeblumigen Duft begleitet. Es ist ein frisches, vollmundiges Bier mit einem Hauch von Herbheit - ein Bier, das nach der bayerischen Biertradition den Frühling einläutet.

0,5l – 5,10€

Maibock 6,9%

Ganz dem Frühjahr entsprechend ist unser Maibock ein leichterer Standesvertreter, als die dunklen Doppelböcke aus unserem Haus.

Seine goldgelbe Farbe und das malzige Aroma gehen harmonisch mit der durch Hallertauer Hopfen abgemilderten Süße eines echten Bockbieres einher.

0,5l – 5,10€

Kirtabier 5,8%

Dieses naturtrübe Spezialbier wird nach alter Tradition eingebraut und zu Kirchweih, einem der wichtigsten bayerischen Feiertage, ausgeschenkt. Die warme, kupferbraune Farbe und der malzaromatische Geschmack werden durch das Zweimaischverfahren mit Schüttung aus dreierlei Malzen hervorgebracht. Besonders ist das leichte Aroma nach Orangen, reifen Äpfeln und Nüssen - das richtige Bier für den goldenen Oktober.

0,5l – 5,10€

Winterbock 6,7%

Diesen dunklen Doppelbock von kastanienbrauner Farbe schenken wir ausschließlich in der Zeit von November bis Ende Januar aus. Das aufwendige Drei-Maisch-Verfahren, die Verwendung von vier Sorten Malz und eine Lagerzeit von 16 Wochen sorgen für den abgerundeten, vollmundigen, malzdominanten Geschmack.

Trotz eines hohen Stammwürzegehaltes ist von der bei Doppelböcken häufig schweren Süße kaum etwas zu spüren. Der Antrunk ist von milder Fülle mit einem begleitenden Kaffeeton, der im Nachtrunk dominierend ist. Ein wahres Geschmackserlebnis für Winterabende bei Kerzenschein und Kaminfeuer!

0,5l – 5,10€

Untergärige Biere

Celebrator 6,7%

Dieser vielfach ausgezeichnete Doppelbock ist das Dessertbier unter unseren Bierspezialitäten. Seine tiefe Mahagoni-Farbe tendiert ins Rubinrot.

Der sensationell feste Schaum ist umgeben von nussig-karamelligem Duft und einem Hauch von Zedernholz. Ein samtweicher, voller Körper wird begleitet von würzigen Geschmacksnoten im Abklang.

Der Ayinger Celebrator ist ein gehaltvolles Starkbier, das laufend im jährlichen, internationalen Ranking unter die besten Biere der Welt gewählt wird.

0,33l - 4,90€

Schnitt vom Fassbier

0,2l - 4,00€

Maß vom Fassbier

1,0l - 9,80€



Edelbrand Rote Williams-Birne 42 % vol. 2cl
5,50€

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

Bockbier Zigarrenbrand 44%vol. 2cl
6,50€

Mirabellenbrand 40%vol. 2cl
5,00€

Holundergeist 40%vol. 2cl
5,00€

Waldhimbeergeist 40%vol. 2cl
5,50€

Honig-Grappa-Likör 35%vol. 2cl
4,50€

Haselnuss-Likör 30%vol. 2cl
6,50€

Zirben-Likör 25%vol. 2cl
6,50€



ALRIGHTY
caretrade coffee

Café Creme

3,90€

Espresso

2,50€ / doppio 3,00€

Cappuccino

3,90€

Milchkaffee

3,90€

BIOTEAQUE

Chiemgauer Tee Manufaktur

Schwarza Beni

BIO Schwarztee Earl Grey

Nette Nani

BIO Kräutertee Pfefferminze

G'schammige Camilla

BIO Kräutertee Kamillenblüten

Scheene Leni

BIO Früchtetee Waldfrucht Himbeere

Frische Resi

BIO Grüntee Ingwer Limone

Wuida Wasti

BIO Rooibos Erdbeere Pfeffer

Guada Luggi

BIO Kräutertee Bergkräuter

Pfiffiga Beppi

BIO Früchtetee Ingwer Orange Zimt

je 3,90€

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. a=Gluten, b=Milchprodukte, c=Eierprodukte, d=Soja, e=Erdnüsse, f=Schalenfrüchte, g=Sellerieprodukte, h=Senf, l=Krebstiere, j=Fischprodukte, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulfite, m=Lupinen, n= Weichtiere, 1=Konservierungsstoffe, 2=Farbstoffe, 3=Phosphat, 4=Geschmacksverstärker, 5=Nitritpökelsalz, 6=Antioxidationsmittel, 7=Süßungsmittel, 8=Milchweiß, 9=Koffeinhaltig, 10=Chininhaltig, 11=Phenylalaninquelle, 12=geschwefelt, 13=geschwärtzt, 14=gewachst