



Vorspeisen & Brotzeit

Hausgemachter Obazda mit roten Zwiebeln & Breze

Portion of homemade obazda
with red onions & pretzel
(b,j,1,2,6,8)
9,90€

Dreierlei Aufstrich hausgemachter Obazda, Paprikacreme, Griebenschmalz dazu Brot & Breze

Homemade beer cheese spread, paprika cream, pork rillets, served
with bread & pretzels
(b,j,1,2,6,8)
9,90€

Allgäuer Roastbeef rosa gebraten mit einer Senf-Kräuterkruste, Babyleaf Salat, Trüffel Aioli & Grissini

Allgäu roast beef Roasted medium rare with a mustard herb crust,
baby leaf salad, truffle aioli & breadsticks
(a,b,c,g,h,1,8)
13,90€

Ayinger Brotzeitbrettl mit Schinken, Südtiroler Speck & Wurst von der Metzgerei Gassner, Käse & Aufstrich dazu Brot und Breze

Bavarian Charcuterie Board featuring Hams and Sausages from our
local Butcher Gassner, Cheese and Spreads.
Served with Bread and a Pretzel
(a,b,h,l,1,2,3,5,6)
18,90€



Salate

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
6,00€

mit Allgäuer Roastbeef,
rosa gebraten mit einer Senf-Kräuterkruste

Allgäu roast beef
Roasted medium rare with a mustard herb crust
6,00€

Suppen

Kaspessknödelsuppe
Rinderconsommé, Kaspessknödel & Wurzelgemüse

Beef consomme, cheese dumpling and root vegetables
(a,b,c,g,8)
8,90€



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)
18,90€

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 Hokkaidokürbis-Käsespätzle

Röstzwiebeln, dreierlei Käse & kleiner Salat

Homemade hokkaido pumpkin cheese spaetzle
with fried onions, three types of cheese and a small salad

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

17,90€

Veganes Sellerieschnitzel

Knusprige Panko Panade, kalt gerührte Preiselbeeren, Zitrone, Bratkartoffeln & kleiner Salat

Vegean Celery Root Schnitzel with Elderberry Compote, Lemon Wedge and Pan fried

Potatoes

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

17,90€

Geröstete Knödel

Zweierlei Knödel, frischem Gemüse, Parmesan, braune Butter, Kräuter, Röstzwiebeln, Butternutkürbis-Püree & kleiner Salat

Sauteed Potato and Pretzel Dumplings, Vegetables, Parmesan,
butternut squash puree and a small salad

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

17,90€

Fisch

Kross gebratenes Lachsforellenfilet

Graupen-Gemüserisotto

Zitronen-Béchamel & kleiner Salat

Seared Steelhead Trout filet,

Barley Risotto with Vegetables and Lemon Bechamel sauce

(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€

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 220g aus der Allgäuer Rinderlende Hokkaidokürbis-Käsespätzle, Rotwein-Schalottenjus, Röstzwiebeln & kleiner Salat

220g from Allgäu beef loin
with hokkaido pumpkin cheese
spätzle,
Red wine shallot jus & crispy onions
(a,b,c,h,g)
32,90€

Wiener Schnitzel in der Pfanne mit Butterschmalz gebacken, dazu Bratkartoffeln, kaltgerührten Preiselbeeren, Zitrone & fleur de sel

Pan fried in clarified
butter, with fried potatoes,
cold stirred cranberries & lemon & fleur de sel
(a,b,c,h,g)
28,90€

Kalbsleber „Berliner Art“ medium gegrillt, gebratene Apfelscheiben, Röstzwiebeln, Schalottenjus, Kartoffelpüree & Herbstgemüse

Sauteed Veal Liver, Shallot Jus, Crispy Onions,
Sauteed Apples, Potato Puree, glazed Vegetables
(a,h,1,2,3,5,6)
21,90€

Bayerische Hofente vom Lugeder Kartoffelknödel, karamellisiertem Apfel-Blaukraut & Orangen-Zimt Jus

Bavarian Duck from Lugeder farms, Potato Dumplings, braised Red Cabbage,
Cinnamon-Orange Jus
(a,h,1,2,3,5,6)
¼ 21,90€
½ 29,90€

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



Nachspeisen

Orangen-Vanille Crème brûlée

Orange Vanille Creme Brulee
(b, c, 8)
6,90€

NY Cheesecake

Himbeersoße, Miesbacher Erdbeeren Sorbet, Sahne

NY Style Cheesecake with Raspberry sauce, whipped cream,
Strawberry Sorbet and berries
8,90€

Unser berühmter Kaiserschmarrn

flambiert mit Rum & Mandeln,
dazu Zwetschgenröster & Miesbacher Hofeis (Vanille)
-mit Liebe gemacht, dauert min. 25 Minuten-

Our famous Kaiserschmarrn
flambéed with rum and almonds,
with plum compote & Miesbacher Hofeis (vanilla)
-made with love, takes at least 25 minutes-
(a,b,c,8)
14,90€

Affogato

Masterroast Espresso, Miesbacher Hofeis Vanille

Espresso with Vanille Farm Ice Cream
5,50€

Miesbacher Hofeis

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

Sie waren mit unserem Küchenteam sehr zufrieden?

Gerne können Sie eine Runde Schnitt spendieren.

5,00€



Kinderkarte

bis 12 Jahre

Schnitzel vom Strohschwein mit Pommes frites & Zitrone

Pork Schnitzel with Lemon wedge and French Fries

9,90€

Käsespätzle

Bavarian Mac and Cheese

9,90€

Knödelgröstl mit Gemüse & Parmesan

Sauteed Potato and Pretzel Dumplings with Butter, Parmesan and Vegetables

9,90€

Nürnberger Rostbratwürste mit Pommes frites

4 Sausages with French Fries

9,90€

Schweinebraten mit Kartoffelknödel & Bratenjus

Roast Pork with Potato Dumpling and sauce

10,90€

Penne mit Tomatensoße & Parmesan

Penne Pasta with Tomato sauce and Parmesan

9,90€