



Ayinger

am Rotkreuzplatz

Speisekarte



Ayinger
am Rotkreuzplatz

Herzlich willkommen im Ayinger am Rotkreuzplatz

Willkommen in eurem waschechten Münchner Wirtshaus mit Herz für ehrliche bayerische Küche und Gastfreundschaft.

Als eines der Ayinger-Wirtshäuser Münchens schenken wir das Bier der Privatbrauerei Aying aus. 1878 von Peter und Johann Liebhard als kleine Dorfbrauerei gegründet, braut das Familienunternehmen in Aying mittlerweile in 6. Generation viele preisgekrönte Biere – mit eigenem Quellwasser, echtem Handwerk und viel Liebe zum Detail.

Dazu gibt's bei uns bayerische Schmankerl und eine gamiadliche Atmosphäre – ob zu zweit, mit der Familie oder am Stammtisch. Das ganze Team vom Ayinger am Rotkreuzplatz sorgt für einen schönen Aufenthalt.

Wir freuen uns auf Euch – lasst's Euch schmecken!

Speisen

VORSPEISEN & BROTZEIT

Obazda <i>rote Zwiebeln, Essiggurke & Breze</i>	10,90 €
Kalter Braten <i>rote Zwiebeln, Essiggurke, Meerrettich & Breze</i>	10,90 €
Brotzeitbrettl <i>Pfefferbeißer, Wacholderschinken, Kalter Braten, Obazda, Essiggurke, Griebenschmalz, Bergkäse, Schnittkäse, Butter, Breze & Brot</i>	19,90 €
Käseteller <i>Emmentaler, Bergkäse, Gauda, Camembert, Trauben, Walnuss, Feigensenf, Breze & Brot</i>	15,90 €
Bayerischer Wurstsalat <i>Essiggurke, rote Zwiebeln & Breze</i>	10,90 €
Schweizer Wurstsalat <i>Essiggurke, rote Zwiebeln, Emmentaler & Breze</i>	11,90 €
Brezel oder Brot	1,90 €

SALATE

Grosser Salatteller <i>Hausgemachtes Zitronen-Johannesbeer-Dressing</i>	10,90 €
mit gebackenem Ziegenkäse	16,90 €
mit gegrillten Putenstreifen	17,90 €
mit gebackener Hähnchenbrust	17,90 €
mit gegrillten Rinderlendenstreifen	22,90 €
Kleiner Beilagensalat	4,90 €

SUPPEN

Pfannkuchensuppe

8,90 €

Rinderconsommé, Pfannkuchenstreifen & Wurzelgemüse

Gulaschsuppe

9,90 €

zartes Rindfleisch, Kartoffeln, Paprika & Bauernbrot

WIRTSHAUSKLASSIKER

Ofenfrischer Krustenbraten

17,90 €

Kartoffelknödel, Dunkelbiersoße & Blaukraut

1/2 knusprige Schweinshaxen

18,90 €

Kartoffelknödel, Dunkelbiersoße & Krautsalat

Marinierte Spareribs „Ripperl“

19,90 €

Pommes & Barbecue-Sosse

Abgebräunter Leberkäse & Spiegelei

14,90 €

Kartoffel-Gurkensalat

Hausgemachte Fleischpflanzerl

15,90 €

Kartoffel-Gurkensalat oder Bratkartoffeln

Ayinger Gröstl

16,90 €

geröstete Knödel, Bratenfleisch, Spiegelei & dreierlei Gemüse

Jägerschnitzel

18,90 €

vom Landschwein, Rahmschwammerl, glasiertes Gemüse & Butterspätzle

Münchner Schnitzel

19,90 €

vom Landschwein, Meerrettich-Senf-Panade & Kartoffel-Gurken-Salat

Wiener Schnitzel

28,90 €

vom Kalb in Butterschmalz ausgebacken, Bratkartoffeln, Preiselbeeren & Zitrone

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

31,90 €

220g Rinderlende, Portweinjus, Käsespätzle & Röstzwiebeln

FISCH

Zanderfilet 23,90 €
vom Grill mit glasiertes Gemüse & Salzkartoffeln

Lachsfilet 25,90 €
Safran-Risotto, Nussbutter & Beilagensalat

WURSTSPEZIALITÄTEN

Weißwurst (2 Stück) 8,90 €
süßer Senf & Breze

Wiener Würstchen (2 Paar) 8,90 €
Senf & Brot

Riesencurrywurst 13,90 €
fruchtige Mango-Currysoße & Pommes

Nürnberger Rostbratwürstl vom Grill 14,90 €
8 Stück, Sauerkraut und ofenfrischer Breze

Ayinger Wurstlpfandel 19,90 €
Nürnberger Rostbratwurst, Feuerteufel, Berner Würstl, Currywurst, Dunkelbiersoße, Kartoffelpüree & Sauerkraut

VEGETARISCHE SPEISEN

Käsespätzle 16,90 €
dreierlei Käse, Röstzwiebel & kleiner Salat

Sellerieschnitzel 17,90 €
knusprig paniert, Bratkartoffeln, Preiselbeeren & kleiner Salat

Rahmschwammerl 16,90 €
Semmelknödel mit Pilzen in Rahm & kleiner Salat

Knödel Trio 16,90 €
Rote Bete, Spinat, Bergkäse, Selleriepüree, Nussbutter, Parmesan & kleiner Salat

BEILAGEN

Kartoffelknödel <i>Dunkelbiersoße</i>	4,50 €
Semmelknödel <i>Dunkelbiersoße</i>	4,50 €
Bratkartoffeln	4,50 €
Pommes <i>Ketchup & Mayonnaise</i>	4,50 €
Spätzle <i>Dunkelbiersoße</i>	4,50 €
Krautsalat	4,50 €
Kartoffel-Gurkensalat	4,50 €
Sauerkraut	4,50 €
Blaukraut	4,50 €

KINDERGERICHTE

Krustenbraten <i>Kartoffelknödel & Bratensoße</i>	10,50 €
Käsespätzle	10,50 €
Putenschnitzel <i>Pommes</i>	10,50 €
Nürnberger Rostbratwürstl <i>Sauerkraut, 5 Stück</i>	9,50 €
Wiener Würste (1 Paar) <i>Pommes oder Brot</i>	7,50 €

NACHSPEISEN

Schokoladentörtchen

Vanilleeis & Beeren

7,90 €

Apfelkücherl im Weißbierteig

Vanilleeis & Beeren

9,90 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Rum flambiert, Vanilleeis & Apfelmus · 25 min. Zubereitungszeit

18,90 €

Dampfnudel

Vanillesoße

8,90 €

Affogato

Espresso mit Vanilleeis

5,90 €

Getränke

UNSERE BIERE

Untergänge Biere

Lager Hell 4,30 €
4,9 % · 0,5 l

Kellerbier 5,50 €
4,9 % · 0,5 l

Jahrhundertbier 5,50 €
5,5 % · 0,5 l

Bairisch Pils 4,40 €
5,3 % · 0,33 l

Altbairisch Dunkel 5,50 €
5,0 % · 0,5 l

Celebrator 5,10 €
6,7 % · 0,33 l

Obergänge Biere

Bräuweisse 5,50 €
5,1 % · 0,5 l

Urweisse 5,50 €
5,8 % · 0,5 l

Leichte Bräuweisse 5,50 €
3,2 % · 0,5 l

Weitere Biere

Radler 5,10 €
0,5 l

Russ 5,50 €
0,5 l

Alkoholfreies Weißbier – Schneider Weiße 5,50 €
0,5 l

Alkoholfreies Helles – Hopfenthaler 5,50 €
0,5 l

HOLZFASS

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

10 l	95,00 €
20 l	190,00 €
30 l	285,00 €
Schnitt vom Fassbier <i>circa 0,3 l</i>	3,50 €
Maß vom Fassbier <i>1,0 l</i>	8,60 €

WEIN

Weissweine

Weingut Robert Weil Riesling trocken

VDP.Gutswein, Rheingau

<i>0,20 l</i>	9,90 €
<i>0,75 l</i>	36,00 €

Weinschorle

<i>0,3 l</i>	7,80 €
--------------	---------------

Roséweine

Rosé Zweigelt trocken

<i>0,20 l</i>	7,80 €
<i>0,75 l</i>	29,00 €

Rotweine

Markus Schneider Black Print trocken

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon & Syrah, Pfalz

<i>0,20 l</i>	9,90 €
<i>0,75 l</i>	36,00 €

SPRITZIGES

Aperol Spritz <i>0,2 l</i>	7,90 €
Lillet Wild Berry <i>0,2 l</i>	7,90 €
Hugo <i>0,2 l</i>	7,90 €
Maracuja Spritz <i>0,2 l</i>	7,90 €
Sarti Lemon Spritz <i>0,2 l</i>	8,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Adelholzener Mineralwasser <i>spritzig oder naturell</i>	
<i>0,20 l</i>	3,10 €
<i>0,75 l</i>	7,90 €
Tafelwasser <i>0,5 l</i>	3,80 €
Frucade <i>Zitrone, Orange, Cola Mix · 0,5 l</i>	4,90 €
Afri Cola <i>mit oder ohne Zucker</i>	
<i>0,3 l</i>	3,70 €
<i>0,5 l</i>	4,90 €
Wolfra Saftschorle <i>Apfelsaft naturtrüb, Maracujanektar, Johannisbeernektar, Rhabarbernektar · 0,5 l</i>	4,90 €
Hollerschorle <i>Hollundersirup, Mineralwasser, Minze, Limette · 0,5 l</i>	5,90 €
Ingwerschorle <i>Ingwersirup, Mineralwasser, frischer Ingwer · 0,5 l</i>	5,90 €

LONG DRINKS

Bombay Gin Tonic <i>4 cl</i>	9,50 €
Cuba Libre <i>4 cl</i>	9,50 €
Munich Mule <i>4 cl</i>	9,50 €

HOCHPROZENTIGES

Williams-Birne <i>40 % · 2 cl</i>	4,50 €
Obstler <i>38 % · 2 cl</i>	4,50 €
Marille <i>35 % · 2 cl</i>	4,50 €
Gebirgsenzian <i>40 % · 2 cl</i>	4,50 €
Haselnuss <i>33 % · 2 cl</i>	4,50 €
Jägermeister <i>35 % · 2 cl</i>	4,50 €
Ramazzotti <i>30 % · 4 cl</i>	5,50 €
Averna <i>29 % · 4 cl</i>	5,50 €
Jack Daniels <i>40 % · 2 cl</i>	5,90 €
Lagavullin Single Malt Scotch <i>43 % · 2 cl</i>	9,90 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Crème	4,00 €
Espresso <i>doppio 4,50 €</i>	3,50 €
Cappuccino	4,90 €
Latte Macchiato	5,90 €

RONNEFELDT TEE

Earl Grey	3,90 €
Rooibostee	3,90 €
Pfefferminztee	3,90 €
Kräutertee mit Ingwer & Zitrone	3,90 €

Öffnungszeiten

Montag – Sonntag: 11:00 – 23:30 Uhr

Mittagstisch 11:30 – 15:00 Uhr

Küche offen bis 22:00 Uhr

Kontakt

Wendel-Dietrich-Straße 5, 80634 München

Telefon: +49 1577 4556339

Email: info@ayinger-am-rotkreuzplatz.de

ayinger-am-rotkreuzplatz.de



Ayinger
am Rotkreuzplatz