



Suppen - Salat - Brotzeiten

Kräftige Nudelsuppe - in der Tasse serviert doppelte Hühnerkraftbrühe – Nudeln – Wurzelgemüse – frische Kräuter - Hühnerfleisch	€ 7,80
Cremige Fischsuppe – in der Tasse serviert Fischfond vom Wolfsbarsch – gebratene Shrimps - Dillöl	€ 8,90
Rosa gebratenes Roastbeef Rinderlende – Feldsalat – Radieserl-Vinaigrette – Sauce Tatar	€ 14,60
Tatar vom Weiderind Rinderfilet (180g) handgeschnitten - geröstetes Bauernbrot – Fassbutter	€ 18,50
Brotzeitbrett (ab 2 Personen) Pustentaler Bauernspeck - Blutwurst - grob geräucherte Leberwurst Obatzda - gereifter Bergkäse - hausgemachte Schweinselchwürstl vom Melzner - Radieserl - Frischkäse - frischer Meerrettich - Holzofenbrot	pro Person € 14,90
Siegertsbrunner Bauernsalat Blattsalat - Tomate - Gurke - Paprika - krosse Speckscheiben abgeschmolzenes Bauernbrot mit frischem Thymian - gegrillte Birne - Balsamico Dressing	€ 10,80
wahlweise mit Rinderlendenstreifen	€ 11,50
mit gratiniertem Ziegenkäse	€ 7,90
Flammkuchen Lachs – Lauchzwiebeln – frischer Kren – Crème fraîche	€ 10,50
Flammkuchen „Klassik“ Speck – Lauchzwiebeln – Crème fraîche	€ 9,90



Hauptgerichte

Krustenschweinsbraten*	€ 15,80
Schweineschulter - Ayinger Dunkelbiersauce - Kartoffelknödel - Bayerisch Kraut <i>Braumeister Empfehlung - Altbairisch Dunkel unfiltriert</i>	
Schnitzel „Wiener Art“ *	€ 17,80
Schweinelende - Pommes frites - Preiselbeeren - kleiner Beilagen Salat	
Münchner Schnitzel	€ 18,90
Schweinelende in einer Meerrettich-Senf Kruste – Bratkartoffeln – kleiner Beilagensalat <i>Braumeister Empfehlung – naturtrübes Kellerbier</i>	
Cordon Bleu	€ 19,50
gefüllte Schweinelende mit gekochtem Schinken Preiselbeeren - Bratkartoffeln <i>Braumeister Empfehlung – naturtrübes Kellerbier</i>	
Ayinger Wirtshausgulasch *	€ 22,50
Ochenschulter - kräftige Bratenjus - Butterspätzle - Sauerrahm - Gurkensalat - Preiselbeeren <i>Braumeister Empfehlung - Altbairisch Dunkel unfiltriert</i>	
Geschmorte Rindsrouladen	€ 22,90
plattierte Rindsoberschale gefüllt mit Senf, Gurke, Speck und Zwiebeln Kartoffelstampf - Buttersemmelbrösel - Apfelblaukraut <i>Braumeister Empfehlung - Jahrhundert Bier - Export</i>	
Kalbsrahmbraten	€ 21,90
Kalbsschulter - Semmelknödel – Vanille-Karottengemüse- kräftige Kalbsrahmsauce abgeschwenkte Butterchampignons <i>Braumeister Empfehlung – Ayinger Urweisse</i>	
Rinderlendensteak	€ 29,90
zarte Rinderlende vom Weideochsen (Rohgewicht 220g) geschwenktes Buttergemüse – geröstete Kartoffelecken Pfeffer-Kräuterbutter – Sauerrahm Dip – kleiner gemischter Salat <i>Braumeister Empfehlung - Altbairisch Dunkel unfiltriert</i>	
Zander vom Grill	€ 26,50
knuspriger Zander auf der Haut gebraten – gebratene Zuckerschoten – Karottengemüse Süßkartoffelpüree – Weißwein-Dillsauce <i>Braumeister Empfehlung - Leichte Bräuweise</i>	
Allgäuer Käsespätzle *	€ 16,90
hausgemachte Spätzle – gratinierte Bergkäsekruste - Schmelzzwiebeln Röstzwiebeln - grüner Salat <i>Braumeister Empfehlung - Bairisch Pils</i>	
Schupfnudel Pfanne	€ 19,90
geröstetes Gemüse vom Grill – grüner Spargel – Zuckerschoten Grünkohl – Butterschupfnudeln – Weißwein-Sahnesauce - Parmesan Kruste <i>Braumeister Empfehlung – Ayinger Bairisch Pils</i>	

* auch als kleine Portion erhältlich



Beilagen

kleiner gemischter Salat mit Hausdressing	€ 5,50
großer gemischter Salat mit Hausdressing	€ 8,90
Portion Pommes frites	€ 4,50
Kartoffelknödel oder Semmelknödel mit Sauce	€ 4,40
Gartengemüse	€ 4,40
Portion geröstetes Bauernbrot	€ 1,50
Breze von der Bäckerei Piller	€ 1,80

Dessert

Mousse au Chocolat - Nougat frische Waldbeeren	€ 9,50
Kaiserschmarrn (ab 2 Personen) Zwetschgenröster – Apfel- Quittenkompott - Orangenscheibe - Preiselbeeren wahlweise mit Vanille- oder Schokoladensauce	pro Person € 9,80

Für unsere kleinen Gäste

Schweineschnitzel mit viel Pommes frites	€ 7,50
Schweinebraten mit Kruste und Bratensauce	€ 6,90
Spätzle mit viel Bratensauce	€ 4,90
Chicken Nuggets mit viel Pommes frites	€ 7,50