

Frühjahr / Sommer 2024

NEUES AUS AYING





17. bis 21. Januar 2024



KRUSTENTIERTAGE

Fünf Tage lang legt unsere Brigade um Küchenchef Tobias Franz den Fokus auf die genussvolle Vielfalt des Meeres.

Einen Auszug aus unserer Speisekarte finden Sie ab Anfang Januar auf unserer Homepage.

26. Januar 2024

EXKLUSIVER TRÜFFELABEND



Einen exquisiten kulinarischen Hochgenuss servieren wir an diesem Abend in unserer Wirtsstube im Herrenhaus: 5 Gänge voller Trüffelgenuss, begleitet von Schätzen aus unserem Weinkeller.

Preis pro Person 289,00 € inkl. Menü und Weinauswahl
Beginn: 18.30 Uhr

Besondere Gerichte zum Teilen

KALBSHAXE, SEETEUFEL & CHATEAUBRIAND



SANFT GESCHMORTE KALBSHAXE FÜR 4

mit Madeirajus, buntem Schmorgemüse und luftigen Kräuter-Semmelknödel oder Salaten aus unserer Gärtnerei, inkl. Vorspeise und Dessert

62,00 € pro Person

CHATEAUBRIAND FÜR 2 (bis 28.2.)

am Tisch tranchiert, mit Sauce béarnaise,
Kartoffelkrapfen und Ayinger Caesar Salat

109,00 € für 2 Personen

SEETEUFEL AUS DER BRETAGNE FÜR 2 (28.2. bis 31.3.)

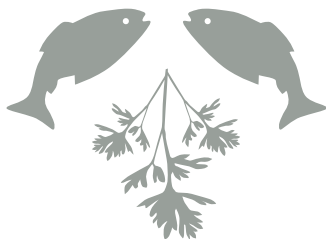
im Ganzen gebraten mit Krustentiersauce, Meeresfrüchte-Risotto, zweierlei Rote Rüben und Salat aus dem Ayinger Garten, inkl. Vorspeise und Dessert

134,00 € für 2 Personen

Alle Gerichte nur auf Vorbestellung (mind. 24h im Voraus, Seeteufel 48h)

14. bis 25. Februar 2024

37. AYINGER FISCHWOCHE



Die Ayinger Fischwoche ist seit Jahrzehnten eine Institution im kulinarischen Kalender des Brauereigasthof Hotel Aying – dieses Jahr gehen wir bereits in die 37. Runde!

Frischster Fisch aus unseren Flüssen und Seen, aus Nordsee und Atlantik mit Kochkunst und Leidenschaft zubereitet erwartet Sie während unserer traditionellen Spezialitätenwoche.

Der Beginn unserer Fischwoche (ganz klassisch am Aschermittwoch) fällt dieses Jahr übrigens mit dem Valentinstag zusammen – an diesem Tag dürfen Sie sich auf ein ganz besonderes Menü freuen! Gerne organisieren wir auf Anfrage einen Blumengruß.

29. März bis 1. April 2024

OSTERN IN AYING



Genießen Sie die Osterfeiertage in unserem Brauereigasthof!
Freuen Sie sich auf Osterklassiker wie Zicklein, Kalbszunge, Fisch,
geweihte Eier und Schinken oder unseren Ayinger Honigziegenkäse.
Für alle, die es sich nicht nur beim Essen richtig gut gehen lassen
möchten, haben wir ein wunderbares Osterpaket geschnürt:

Drei Übernachtungen inklusive Frühstück, 5-gängiges Fischmenü am
Karfreitag, Kutschfahrt mit unserem Brauerei-Gespann, Waldbaden
mit zwei echten Ayingerinnen, Brotzeit im Ayinger Bräustüberl, Besuch
der Osternacht in St. Andreas und zum krönenden Abschluss ein
4-Gang-Menü am Ostersonntag und Ostereiersuche...

In beiden Fällen gilt: Unbedingt rechtzeitig reservieren!

Aus eigener Aufzucht

KALTENBRUNNER WEIDERIND



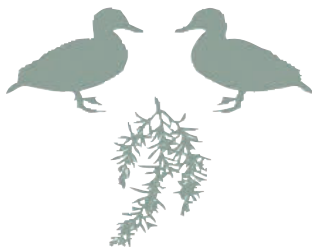
So lässt es sich aushalten: Genüsslich grasend auf einer von vier Weiden mit Blick ins Voralpenland. So lebt auf Hofgut Kaltenbrunn eine Pinzgauer Herde mit rund 20 Rindern. Ursula – geborene Inselkammer - und Christian Hollweck – Direktor des Brauereigasthofs – betreiben gemeinsam den Hof, der nur 5 Minuten von Aying entfernt im Weiler Kaltenbrunn liegt.

Neben den sehr idyllischen Lebensumständen und den kurzen Wegen gehört auch ein sehr tierfreundliches Ende zu den Haltungsbedingungen: Die Tiere werden per Weideschuss entnommen. Das erspart ihnen den Stress im Schlachthof und garantiert eine gleichbleibend hohe Fleischqualität. Alle Teile der Kaltenbrunner Rinder werden im Brauereigasthof und im Ayinger Bräustüberl verarbeitet und finden sich so - je nach Verfügbarkeit - auf unserer Speisekarte.



10. bis 21. April 2024

FRANZÖSISCHE WOCHE



Bonjour Mesdames et Messieurs,
herzlich willkommen zur Französischen Woche!

Die französische Kochkunst samt ihren hochwertigsten Zutaten wird auf der ganzen Welt gerühmt; um sie zu genießen, müssen Sie im April einfach nur zu uns nach Aying kommen. Wir freuen uns sehr, dass wir auch in diesem Jahr Besuch von unseren französischen Nachbarn bekommen: François Baur, Küchenchef der Brasserie Les Haras in Straßburg aus dem Hause Haeberlin, wird gemeinsam mit unserer Küchenbrigade am Herd stehen. Seien Sie versichert: Die bayerische und die französische Küche harmonieren ganz wunderbar...

H
LES HARAS
BRASSERIE

12. April 2024

FRÜHJAHRSSINGEN



Unser traditionelles Frühjahrssingen ist fester Bestandteil des Ayinger Kulturkalenders und seit jeher Garant für einen hochkarätig besetzten Volksmusikabend.

In diesem Jahr freuen wir uns unter anderem auf den Oimbliah Dreisang: Maria Kaiser, Maria Strasser und Lena Wohlschläger verbindet nicht nur eine innige Freundschaft, sondern auch die Leidenschaft für Volksmusik. Maria Kaiser (links) wird auch als Sprecherin des Abends fungieren.

Organisator: Roman Messerer

Eintritt: 19,00 €, Einlass ab 18 Uhr (Beginn 20 Uhr)

- Reservierung erforderlich -

Auf Anfrage

KOCHKURS MIT TOBIAS FRANZ



Sie wollten schon immer mal einem Koch-Profi über die Schulter schauen? Dann haben Sie jetzt die Gelegenheit dazu! Gemeinsam mit unserem Küchenchef Tobias Franz bereiten Sie ein dreigängiges Menü zu und erfahren dabei allerlei Tipps und Tricks aus der Ayinger Küche.

Nach getaner Arbeit folgt die Belohnung in Form eines gemeinsamen Abschlussessens.

Dauer: ca. 3 Stunden, Teilnehmerzahl: 8 Personen
250 € pro Person, inklusive Kochschürze und
aller Speisen & Getränke

1. Mai 2024

TRADITIONELLES MAIBAUM AUFSTELLEN



Alle fünf Jahre wird direkt vor unserem Brauereigasthof der Maibaum aufgestellt – ganz traditionell mit Scherstangen und purer Muskelkraft. Wer hautnah dabei sein möchte:

Ein paar Zimmer haben wir noch frei...

(Ausweichtermin bei schlechtem Wetter: 4. Mai)

12. Mai 2024



MUTTERTAG



Mama ist einfach die Beste! Sagen Sie am Muttertag Danke mit unserem liebevoll ausgewählten Menü und genießen gemeinsam ein paar schöne Stunden. Gerne organisieren wir auch einen Blumengruß. Sprechen Sie uns an!

7. Juni 2024

WIRTSGARTENFEST



Unser Wirtsgarten ist an einem lauen Sommerabend einfach ein wunderbarer Ort: Die gemütlichen Nischen, der plätschernde Brunnen, das gute Bier und das herrliche Essen... Und besonders gemütlich ist es während unseres Wirtsgartenfestes! Da spielt im Hintergrund noch angenehm die Musik, unsere Küchenbrigade steht für Sie am Grill, das Bier kommt frisch vom Holzfass und die Gin-Variationen von der eigens eingerichteten Bar.

An diesem besonderen Abend dürfen Sie unseren Köchen außerdem direkt am Herd über die Schulter schauen und unser Gärtner Philipp verrät seine besten Tipps zum Gemüseanbau.

Beginn: ab 18:00 Uhr - Preis pro Person 110,00 €,
inklusive aller Speisen und Getränke (Wasser, Bier, Wein und Gin)
Anmeldung bis 1. Juni (Ausweichtermin bei schlechtem Wetter: 14. Juni)



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★

Zornedinger Straße 2 / 85653 Aying
Telefon 08095.90650 | www.ayinger.de
brauereigasthof@ayinger.de

Neuigkeiten aus Aying gibt's auch per Mail!

Einfach kurz Bescheid geben an brauereigasthof@ayinger.de