Ayinger Bräustüberl

Tageskarte

13. November 2026

Unser Wirt und Biersommelier empfiehlt zur Herbstzeit

Ayinger Kirtabier **- Fassausschank -** 0,5 ltr. € 4,40
untergärige – naturtrübe bernsteinfarbene Saisonspezialität
Stammwürze. 13,8° Plato – Alk. 5,8 vol.%

Ayinger Leichtes Helles **- aus der Flasche -** 0,5ltr. € 3,50
„Scheps“ ein beliebtes leicht eingebrautes Bier für Erntehelfer bis in die 1950er unsere Braumeister lassen diese alte Brauart wieder aufleben
untergäriges leichtes Schankbier
Stammwürze 8,8° Plato – Alk. 3,2 vol%

Suppen

Tafelspitzbrühe im Suppenteller serviert € 8,20
mit Speckknödel und Schnittlauch

Kürbiscremesuppe in der Suppentasse serviert € 6,20
mit Kernöl und Kernen

Hauptgerichte

Paprikagulasch vom Schwein € 19,80
mit Brezenknödel und Gurkensalat

Surbraten vom Schweinehals € 18,50
mit Petersilienkartoffeln, Sauerkraut und frischem Kren

Ayinger Bierbratl vom Wammerl € 20,90
mit Kartoffelknödel und Bayrisches Kraut

Unser Traditionsgericht heute am Freitag

Gebratenes Zanderfilet vom Grill
auf Graupengemüse und leichter Kräutersauce
€ 21,90

Hackbraten € 18,90
mit Kartoffelpüree, Ayinger Dunkelbiersauce und Gurkensalat

Zwiebelrostbraten (ca.240g Rohgewicht) € 26,90
mit Butterspätzle und Röstzwiebeln

Hausgemachte Blechkuchen und Dessert

Zwetschgen- Käsekuchen Stück € 4,90
Eierlikörkuchen
Schoko- Kirschkuchen

Lauwarmer Grießauflauf € 8,90
mit Äpfeln an einer Vanillesauce