



Taferngasthof

Hungerblick

Aiging

SPEISEKARTE



Herzlich willkommen beim Taferngasthof „Augenblick“

Die historische Salzstraße durch Aiging

Aiging, heute ein Ortsteil der Gemeinde Nußdorf im Chiemgau, lag über Jahrhunderte an einer der bedeutendsten Handelsrouten Süddeutschlands – der sogenannten Salzstraße. Bereits in vorgeschichtlicher Zeit und später entlang einer wichtigen Römerstraße war die Gegend ein bedeutender Verkehrsknotenpunkt. Im Mittelalter gewann die Route besondere Bedeutung durch den Transport des „weißen Goldes“: Salz aus den Salinen von Reichenhall und Salzburg wurde von hier aus in weite Teile Süddeutschlands gebracht.

Die durch Aiging verlaufende obere Salzstraße entwickelte sich zu einer der wichtigsten Handelsverbindungen der Region. Da alternative Routen zeitweise durch Zoll- und Handelsbestimmungen eingeschränkt wurden, blieb der Weg über Aiging die bevorzugte Strecke für zahlreiche Salzfuhrwerke. Händler, Fuhrleute und Reisende passierten täglich den Ort und trugen wesentlich zu seiner wirtschaftlichen Entwicklung bei.

Mit dem zunehmenden Verkehrsaufkommen wurde im Jahr 1471 in Aiging eine Tafernwirtschaft errichtet. Sie diente als Rast- und Versorgungsstation für Menschen und Pferde auf der beschwerlichen Reise entlang der Salzstraße. Das Gebäude zählt heute zu den ältesten erhaltenen Wirtshäusern Bayerns und erinnert noch immer an die große Zeit des Salzhandels. Im Laufe der Jahrhunderte entwickelte sich die Tafernwirtschaft zu einer wichtigen Zwischenstation auf der Handelsroute zwischen Salzburg, Reichenhall und Augsburg.

Im Jahr 1762 wurde eine neue Land- und Salzstraße nach Traunstein eröffnet. Dadurch verlagerte sich der Verkehr allmählich auf modernere Streckenführungen. Dennoch prägt die Geschichte der Salzstraße bis heute das kulturelle Erbe Aigings. Das historische Wirtshaus und die Lage des Ortes an der alten Handelsroute erinnern an eine Zeit, in der Salz zu den wertvollsten Handelsgütern Europas gehörte und Aiging ein wichtiger Haltepunkt auf diesem bedeutenden Verkehrsweg war.

GETRÄNKE



APERITIF

GLAS SEKT	0,1 l	€ 4,00
AQUA SPRITZ Sekt, Wasser	0,25 l	€ 5,50
APEROL SPRITZ Sekt, Wasser, Aperol	0,25 l	€ 6,90
HUGO Sekt, Wasser, Holundersirup	0,25 l	€ 6,90
LILLET WILDBERRY Lillet, Schweppes Wildberry	0,25 l	€ 7,50
MELON SPRITZ Sekt, Wasser, Melonenlikör	0,25 l	€ 6,90

Weitere wechselnde Auswahl bitte beim Personal erfragen.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER	0,25 l	€ 2,50
still, prickelnd	0,5 l	€ 3,50
	1,0 l	€ 6,00
ORANGENLIMO	0,25 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,00
ZITRONENLIMO	0,25 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,00
SPEZI ⁽¹⁰⁾	0,25 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,00
COLA ⁽¹⁰⁾	0,25 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,00
COLA ZERO ⁽¹⁰⁾	0,25 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,00
SAFT	0,25 l	€ 2,50
Apfel, Apfel-Mango, Orange, Ananas, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber		
SAFTSCHORLE	0,25 l	€ 3,00
Apfel, Apfel-Mango, Orange, Holunder, Ananas, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber	0,5 l	€ 4,00



GÄSTEZIMMER IM AUGENBLICK

Unsere gemütlichen Gästezimmer laden zum Verweilen ein.
Alle Zimmer verfügen über WLAN, Bad/WC.
Auf Wunsch bieten wir auch eine Frühstücksmöglichkeit
für unsere Gäste an.

Fragen Sie gerne unser Team nach freien Zimmern.

BIER

Von der Schlossbrauerei Stein

Hell^(a)

schlank · süffig · mild

Ein bayerisches Helles wie aus dem Bierhimmel. Süffig und mild im Geschmack und die angenehme Kohlensäure lädt zum weitertrinken ein.

Alkohol 4,9 % vol., Bittere 15 IBU

0,25 l · € 3,50

0,5 l · € 4,50



Heinz von Stein BIO Zwickl alkoholfrei^(a)

aromatisch · kernig

Naturtrübes Bio-Schankbier – alkoholfrei und kalorienreduziert. Unfiltrierte Bierspezialität mit leicht hefeblumigem Geschmack und fein edlem Hopfenaroma.

Alkohol <0,5 % vol., Stammwürze 7,5 %, Bittere 13 IBU

0,5 l · € 4,50



Dunkel^(a)

vollmundig · kräftig · malzig

Mit seinem vollmundigen Körper und den feinen Aromen ausgewählter Karamell- und Röstmalze besticht unser Dunkles mit traditionell altbayerischem Biergeschmack.

Alkohol 5,1 % vol., Bittere 23 IBU

0,5 l · € 4,50



Heinz von Stein BIO Weißbier Hell^(a)

fruchtig · erfrischend

Von unseren Braumeistern nach alter Tradition obergärig gebraut und unfiltriert abgefüllt. Feine Hefeblume und unverwechselbarer Bananenaroma. Feinste Zutaten und fundierte Braukunst sorgen für den echten Steiner Biergenuss.

Alkohol 4,9 % vol., Bittere 16 IBU

0,5 l · € 4,50



Heinz von Stein BIO Weissbier dunkel^(a)

fruchtig · aromatisch · spritzig

Dieses bayerische dunkle Bio-Weißbier ist einfach perfekt! Im Antrunk ist es vollmundig, sehr weich und mild mit einer guten champagnerähnlichen prickelnden Rezenz.

Alkohol 4,9 % vol., Stammwürze 12,1 %, Bittere 8 IBU

0,5 l · € 4,50



Heinz von Stein BIO Weissbier alkoholfrei^(a)

fruchtig · erfrischend

Die isotonische Wirkung von Steiner alkoholfrei sorgt für eine schnelle Regeneration nach dem Sport. Fruchtig frisches, bernsteinfarbenes Bio-Hefeweißbier.

Alkohol <0,5 % vol., Stammwürze 7,5 %, Bittere 7 IBU

0,5 l · € 4,50



Pils^(a)

zartes Hopfenaroma · spritzig · feinherb

...steht für ein eigenständiges Lebensgefühl. In einem besonderen Brauvorgang wird das zartblumige Aroma spezieller Hopfensorten zur Geltung gebracht, die dem Steiner Pils seinen feinherben Biergeschmack verleihen.

Alkohol 4,9 % vol., Bittere 30 IBU

0,33 l · € 3,90



BIERMISCHGETRÄNKE

Steiner Radler Klassik^(a) 0,5 l € 4,20

Limo-Weissbier^(a) 0,5 l € 4,20

Cola-Weissbier^(a) 0,5 l € 4,20

WEIN

HAUSWEIN

rot, weiß, rosé

0,1 l € 3,50

0,25 l € 4,90

0,5 l € 7,00

WEINSCHORLE SÜSS/SAUER

rot, weiß, rosé

0,25 l € 3,90

0,5 l € 5,90

SPIRITUOSEN

SCHNITZER ODER BERGER SCHNAPS

verschiedene Sorten

0,2 cl € 4,50

GRAPPA

0,2 cl € 3,50

RAMAZZOTTI

0,2 cl € 3,50

SAMBUCA

0,2 cl € 3,50

LIMONCELLO

0,2 cl € 3,50

WARMER GETRÄNKE

Aufpreis Hafermilch, laktosefreie Milch € 0,50.

TASSE KAFFEE

€ 3,00

HAFERL KAFFEE

€ 4,00

ESPRESSO

€ 2,50

ESPRESSO MACCHIATO

€ 3,00

DOPPIO ESPRESSO

€ 3,00

ESPRESSO CORRETTO

€ 3,50

Sambuca, Grappa

CAPPUCCINO

€ 3,00

LATTE MACCHIATO

€ 4,00

HEISSE SCHOKOLADE

€ 4,00

BIOTEAQUE - CHIEMGAUER TEE MANUFAKTUR

verschiedene Sorten - *Fragen Sie gerne das Personal.*

€ 4,00

SPEISEN



SUPPEN & VORSPEISEN

RINDERKRAFTBRÜHE MIT GEMÜSE ⁽ⁱ⁾	€ 4,50
PFANNKUCHENSUPPE ^(i,a,g)	€ 5,90
LEBERSPÄTZLESUPPE ^(i,a,b)	€ 6,50
ITALIENISCHER VORSPEISENTELLER „AUGENBLICK“ ^(a,b,c,d,g,j,l,n)	€ 14,50
BRUSCHETTA „AIGING“ ^(a,g) mit Kirschtomaten, Rucola, Zwiebeln und Parmesanspänen	€ 6,90
BRUSCHETTA „CHIEMSEE“ ^(a,g,d) mit geräuchertem Fisch	€ 7,90

FLEISCHGERICHTE

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ ^(a,b) mit Pommes, Preiselbeeren und Salatgarnitur	€ 16,50
CORDON BLEU ^(a,b,11) mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salatgarnitur	€ 18,90
OFENFRISCHER SCHWEINEKRUSTENBRATEN ^(a,l,j) mit Semmelknödel und Krautsalat	€ 16,50
ZWIEBELROSTBRATEN AUS DER RINDERLENDE (ca. 230g) ^(a,l,j,g,i) mit Bratkartoffeln, Speckbohnen, in Schmorzwiebelsauce „Wiener Art“, garniert mit Röstzwiebeln	€ 24,90
„AIGINGER“ STEAK GEGRILLT, AUS DER RINDERLENDE (ca. 230g) ^(a,b,l,j) mit Bratkartoffeln, mediterranem Gemüse und Kräuterbutter	€ 24,90
SCHWABENTELLER ^(a,g,b) Schweinefiletmedaillon in Champignonrahmsauce, auf Spätzle, garniert mit Röstzwiebeln	€ 18,90
FITNESSSTEAK GEGRILLT, AUS DER RINDERLENDE (ca. 160g) ^(a,l,j) mit Kräuterbutter, dazu Salatteller mit Himbeerdressing	€ 18,90
CURRYWURST ^(a,e,j,9,1) mit Pommes	€ 9,50



FACHWERKSAAL IM AUGENBLICK

Feiern, Tagen und Genießen in historischem Ambiente. Unser liebevoll restaurierter Fachwerksaal bietet den passenden Rahmen für Hochzeiten, Familienfeiern, Firmenveranstaltungen und besondere Anlässe.

Gerne besprechen wir Ihre Wünsche und stellen Ihnen ein individuell zusammengestelltes Buffet und Getränke zur Verfügung.

Sprechen Sie gerne diesbezüglich unser Team an.

FISCHGERICHTE

BACKFISCHFILET ^(a,d,j) mit Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remoulade	€ 13,50
GEBRATENES SAIBLINGSFILET ^(a,b,d,j,l) mit Zitronenbutter auf Röstknödel, dazu kleiner Salat	€ 20,90

VEGETARISCHE GERICHTE

KÄSESPÄTZLE „SCHWÄBISCHE ART“ ^(a,b,g,l,j) mit Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu kleiner Salat	€ 14,90
KASPRESSKNÖDEL ^(a,b,g,l,j) mit Bergkäse auf Salatbett, dazu Kräuterquark	€ 11,90

ITALIENISCHE GERICHTE

TAGLIATELLE AI FUNGHI ^(a,b,g) in Waldpilz-Rahmsauce	€ 14,50
SPAGHETTI AGLIO E OGLIO ^(a) mit Knoblauch, frischen Tomaten, leicht pikant, in Olivenöl gebraten	€ 10,50
PASTA ALLA “NORMA” ^(a,g) mit Auberginen, frischer Tomaten-Basilikum-Sauce, mit Mozzarella überbacken	€ 15,50
LASAGNE ALLA BOLOGNESE ^(a,g,i) mit Bechamel-Tomaten-Hackfleischsauce, Parmesan, mit Mozzarella überbacken	€ 14,50
PARMIGIANA DI MELANZANE (AUBERGINENAUF LAUF) ^(a,b,g) dazu kleiner Salat	€ 14,50

SALATE

mit hausgemachtem Balsamico-Dressing^(a,l,j)

„AIGING“ SALATE DER SAISON ^(g) mit gegrilltem Gemüse und Weichkäse (Kuhmilch)	€ 13,50
„HERBSDORF“ SALATE DER SAISON ^(b,e,h) mit gebratenen Putenbruststreifen und geröstetem Nusskerne-Mix	€ 14,50
“NUSSDORF” SALATE DER SAISON mit Rinderlendenstreifen, Minze und Cocktailtomaten	€ 15,50
„SONDERMONING“ SALATE DER SAISON ^(g,c) mit Garnelenspieß, Cocktailtomaten und Aioli Dip	€ 15,50
GROSSER BEILAGENSALAT	€ 10,50
KLEINER BEILAGENSALAT	€ 5,50
<i>Zu allen Salaten servieren wir Brot^(a).</i>	

BROTZEIT

BROTZEITBRETTL BAYERISCHE ART	€ 12,00
TAGLIERE ITALIANO ^(g) italienische Wurst- und Käsespezialitäten	€ 12,50
BAYERISCHER WURSTSALAT	€ 9,50
SCHWEIZER WURSTSALAT ^(g)	€ 10,50
<i>Zu allen Brotzeiten servieren wir Brot^(a).</i>	

PIZZA

NR. 1 „WONGRADL“ (BAYERISCH) ^(a,g,2) mit Tomatensauce, Käse, Portobello, Speck, frischen gewürfelten Tomaten, Lauchzwiebeln, Petersilie und Schnittlauch	€ 14,00
NR. 2 „WAGENRAD“ (HOCHDEUTSCH) ^(a,g,d) mit Käse, geräuchertem Fisch, Meerrettich und Petersilie ohne Tomatensauce	€ 13,00
NR. 3 „RUOTA DEL CARRO“ (ITALIENISCH) ^(a,g,2,5,1) mit Tomatensauce, Weichkäse (Kuhmilch), Feigen und Parmaschinken	€ 14,00
NR. 4 „WAGON WHEEL“ (ENGLISCH) ^(a,g) mit Tomatensauce, Käse, gegrilltem Gemüse, Weichkäse (Kuhmilch) und frischem Basilikum	€ 13,00
NR. 5 „ROUE DE CHARIOT“ (FRANZÖSISCH) ^(a,g,c) mit Tomatensauce, Käse, Riesengarnele, Shrimps, frischen Tomaten, Petersilie und Knoblauch	€ 14,00
NR. 6 „RUEDA DE CARRO“ (SPANISCH) ^(a,g,b) mit Käse, geräuchertem Speck, Zwiebeln und Spiegelei ohne Tomatensauce	€ 13,00
NR. 7 „TROCHOS VAGONIU“ (GRIECHISCH) ^(a,g) mit Tomatensauce, Käse, Weichkäse (Kuhmilch), Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie	€ 13,00
NR. 8 „RODA DE CARROCA“ (PORTUGIESISCH) ^(a,g) mit Käse, Rindercarpaccio, Rucola, Parmesan, frischen Tomaten und Zitrone, ohne Tomatensauce	€ 14,00
NR. 9 „VAHONNE KOLESO“ (UKRAINISCH) ^(a,g) Pizzatasche gefüllt mit Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami und Champignons	€ 13,00
NR. 10 „KOCSI KEREKE“ (UNGARISCH) ^(a,g) mit Tomatensauce, Käse, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan und Schnittlauch	€ 14,00
NR. 11 „WAGENWIEL“ (NIEDERLÄNDISCH) ^(a,g,b) mit Käse, geräuchertem Speck, gekochtem Ei, Paprika, Kapern, Chili und Mayonnaise ohne Tomatensauce	€ 13,00
NR. 12 „ROATA VAGONULUI“ (RUMÄNISCH) ^(a,g) mit Tomatensauce, Käse, Schinken, scharfe Salami, Zwiebeln, Knoblauch und Creme fraiche	€ 13,00
NR. 13 „WLELO OT VAGON“ (BULGARISCH) ^(a,g,d) mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Kapern, gewürfelten Tomaten und Knoblauch	€ 13,00

NR. 14 „KOLO WOZU“ (POLNISCH) ^(a,g) mit Tomatensauce, Käse, scharfe Salami, Knoblauch und Chiliöl	€ 13,00
NR. 15 „VAGONO RATAS“ (LITAUISCH) ^(a,g,d) mit Tomatensauce, Käse, geräuchertem Lachs, Lauchzwiebeln	€ 13,00
NR. 16 „FRUTTI DI MARE“ ^(a,g,c,d) mit Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, geröstete Semmelbrösel, Knoblauch	€ 15,90
NR. 17 „POSTDASCHERL“ ^(a,g) mit Tomatensauce, Ricotta, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Cocktailtomaten, Rucola und Parmesan	€ 17,90
NR. 18 „RONDELLA“ ^(a,g) mit Basilikumpesto, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, ohne Tomatensauce	€ 15,90

KREIEREN SIE IHRE EIGENE PIZZA

PIZZA „EINFACH“ mit Tomatensauce und Käse	€ 8,50
---	---------------

ZUTATEN ZUR AUSWAHL:

ANANAS	€ 1,50	OLIVEN	€ 1,50
ARTISCHOCKEN	€ 2,00	PAPRIKA, FRISCH	€ 1,50
BASILIKUM, FRISCH	€ 0,50	PARMASCHINKEN	€ 2,50
CHAMPIGNON, FRISCH	€ 1,50	PARMESAN ^(g)	€ 2,50
CHILI	€ 0,50	PEPERONI, MILD	€ 1,50
CREME FRAÎCHE ^(g)	€ 1,00	PEPERONI, SCHARF	€ 1,50
EI, GEKOCHT ^(b)	€ 2,00	RIESENGARNELE ^(c)	€ 3,00
WEICHKÄSE (KUHMILCH) ^(g)	€ 2,00	RUCOLA	€ 1,50
FORELLE, GERÄUCHERT ^(d)	€ 3,00	SALAMI	€ 2,00
GEMÜSE, GEGRILLT	€ 3,00	SALAMI, SCHARF	€ 2,00
GORGONZOLA ^(g)	€ 2,50	SCHINKEN	€ 2,00
KAPERN	€ 2,00	SHRIMPS ^(c)	€ 3,00
KNOBLAUCH	€ 0,50	SPECK, GERÄUCHERT	€ 2,00
LACHS, GERÄUCHERT ^(d)	€ 3,00	SPIEGELEI ^(b)	€ 1,50
LAUCHZWIEBEL	€ 1,50	SPINAT	€ 1,50
MAIS	€ 1,00	THUNFISCH ^(d)	€ 3,00
MEERESFRÜCHTE ^(c,d)	€ 3,50	TOMATEN, FRISCH	€ 1,50
MEERRETTICH	€ 1,00	ZWIEBELN	€ 0,50
MOZZARELLA ^(g)	€ 2,50		

Aufpreis Dinkelteig ^(a) € 2,00

Aufpreis glutenfreier Teig € 3,00 (nur für Intoleranz, nicht bei Allergie geeignet)

DESSERT

Täglich frische Desserts auf Nachfrage bei unserem Team

KUCHEN

wechselndes Kuchenangebot in unserer Vitrine

€ 4,50

PARTNER



ALLERGENE

- a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel)
- b) Eier/Geflügel und Erzeugnisse daraus
- c) Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- d) Fisch und Erzeugnisse daraus
- e) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- f) Soja und Erzeugnisse daraus
- g) Milch einschließlich Laktose und Erzeugnisse daraus
- h) Schalenfrüchte (Mandeln, alle Nüsse) und Erzeugnisse daraus
- i) Sellerie und Erzeugnisse daraus
- j) Senf und Erzeugnisse daraus
- k) Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
- l) Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg oder > 10mg/l
- m) Lupinen und Erzeugnisse daraus
- n) Weichtiere und Erzeugnisse daraus

ZUSATZSTOFFE

- 1) Farbstoffe – mit Farbstoff
- 2) Konservierungsstoffe – mit Konservierungsstoff
- 3) Antioxidationsmittel – mit Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker – mit Geschmacksverstärker
- 5) Schwefeldioxid/ Sulfite – geschwefelt
- 6) Eisensalze – geschwärzt
- 7) Stoffe zur Oberflächenbehandlung – gewachst
- 8) Stabilisatoren – mit Phosphat
- 9) Süßstoffe – mit Süßungsmittel
- 10) Erfrischungsgetränke – koffeinhaltig oder chininhaltig
- 11) Nitrit Pöckelsalz



BRAUEREI-ERLEBNIS & HÖHLENBURG HEINZ VON STEIN

DIE FASZINATION BAYERISCHER BRAUKULTUR UND DIE
SPANNENDE WELT EINES BERÜCHTIGTEN RAUBRITTERS

Im Rahmen von einzigartigen Erlebnisführungen lassen sich diese beiden Themen auf dem Areal der Schlossbrauerei Stein erkunden. Bereits seit 1489 wird hier die Kunst des Bierbrauens gepflegt.

Im Mittelalter entstand die am besten erhaltene und begehbare Höhlenburg Europas in Stein an der Traun. Eine Führung durch die geheimnisvollen Gänge mit Gefängnis, Folterkammer, Wohnräumen und Rittersaal sorgt für Grusel- und Gänsehautmomente!

Hier trieb der wilde Raubritter Heinz von Stein sein Unwesen. Um ihn ranken sich zahlreiche Legenden. Die Leuchtenberg-Ausstellung gibt ergänzend Einblick in die Welt eines schillernden Adelsgeschlechts. Genießen Sie nach einer spannenden Führung bei einer Bierverkostung den Panoramablick vom Hochschloss auf den malerischen Chiemgau.

Unsere Führungen sind **nicht** barrierefrei.

Weitere Infos unter www.steiner-bier.de/fuehrungen

Öffnungszeiten:

17.06. – 30.06.2026

Mi – Fr von 13 Uhr bis 22 Uhr

Von 13 bis 17 Uhr Pizza und Brotzeit

Warme Küche von 17 Uhr bis 21 Uhr

Sa und So von 11:30 bis 22 Uhr

Von 14 bis 17 Uhr Pizza und Brotzeit

Warme Küche von 12 bis 14 Uhr und von 17 Uhr bis 21 Uhr

Ab 01.07. 2026

Mittagsmenü von 12 bis 14 Uhr

Von 14 bis 17 Uhr Pizza und Brotzeit

Warme Küche von 17 Uhr bis 21 Uhr



Familie D'Aiuto & Paladini

Traunsteiner Str. 18

83365 Aiging/Nußdorf

0176 22159542 oder 0155 60754752

info@augenblick-aijing.de

