



Ayinger Wirtsgartenfest

VORSPEISEN - SERVIERT

Tomaten „Alter Sorten“ mit Holunderblütenvinaigrette,
Büffelmozzarella und karamellisierter Buchweizen

Zuckererbsenmousse

mit Zuckererbsen-Krabben-Salat und Salzzitrone

Gelbe-Rüben-Kokos-Kaltschale

mit Johannisbeersorbet und getrockneten Himbeeren

Rose von leicht gebeizter Seeforelle und Roter Rübe mit Waldmeisterfond



HAUPTGANG AM BUFFET VOM BIG GREEN EGG

pikante **Garnelen, Ayinger Saiblings-Burger,**

BBQ-Keulen vom Poltinger Maishähnchen,

Steak von der abgehangenen **Rinderlende, Short Ribs,**

sanft gegartes **Spanferkelkarree, Lambratwürstel**



SAUCEN

BBQ-Jus, Sauce Choron, Kräuter-Schwammerl-Rahm



BEILAGEN

Kartoffelgratin mit Kräutertopfen, Tomaten-Rosmarin-Focaccia,
Ratatouille, Chimichurri, Cole Slow Salat, Kartoffelsalat, Gurkensalat,
Nudelsalat „Primavera“, Mango-Avocado-Koriander-Salat



AYINGER DESSERT BUFFET

Frische Früchte und Beeren, Waffelstation,

Eis und kleine Desserts in Gläsern,

Käsevariation vom Tölzer Kasladen

