



BRAUEREIGASTHOF  
HOTEL AYING

★★★★<sup>3</sup>

## KRUSTENTIERTAGE - 5. bis 9. Februar 2025



### BAYRISCHE GARNELE

Tatar mit gepickeltem Kohlrabi, Kompott von geschmorter Zwiebel,  
Gurken-Dill-Sorbet und Sanddornschaum

### JAKOBSMUSCHEL

gebeizt & in Rote-Bete-Asche, gebraten mit Rosenblüten-Honigessig Sud,  
geschmorte Gelbe Bete und Rote-Rüben-Streusel

### MIESSMUSCHEL

Schaumsuppe mit Kressecreme und Zwiebel-Bergkäse-Tartelette

### KAISERGRANAT

leicht gebläut mit Sherrysabayon, Lauchcreme und Pastinake

### SOFT SHELL CRAB

im Bierteig gebacken mit Früchte-Relish,  
Tegernseer Joghurt und Creme von schwarzem Knoblauch

### KANADISCHER HUMMER

confierter ½ Hummer mit Kalbskopfragout, Krustentier-Bernaise und Gelbe Rüben

### STEINBUTT

in Nussbutter gebraten mit Austern-Beurre-Blanc, Kürbis-Ingwer-Tascherl und Birne

### AYINGER ZITRUS-SUSHI

