



**BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING**

★★★★^s



OSTERMENÜ

VORSPEISEN

EINE ZUR WAHL

FRÜHLINGSSALAT

Senfblatt, Frizzy Lizzy, Ruby Frills, Mizuna und Wasabino mariniert mit Honig-Bier-Dressing, Obazda, Radieserl und Brezn-Streusel

GOLDFORELLE

roh mariniert, mit Sauerampfer-Apfel-Sud, Pinienkerncreme, Preiselbeerperlen und knuspriger Feldsalat

GELBE RÜBE

Panna Cotta mit Basilikum-Fond, Karotten-Ingwer-Kompott und Maisgranola

ZWISCHENGERICHT

4-GANG-MENÜ MIT POSTELEIN// 5-GANG-MENÜ MIT TAUBE & POSTELEIN

POSTELEIN & JUNGER SPINAT

Schaumsuppe mit Kräuter-Croissant

TAUBE

rosa gebraten mit Macisblüten-Jus, junge Erbsen und karamellierte Haselnüsse

HAUPTGÄNGE

EINER ZUR WAHL

SPARGEL & EI

Spargel-Rahm-Ragout mit Stunden-Ei, junge Erbsen und Röstzwiebel-Streusel

ZANDER „FINKENWERDER“

in Nussbutter gebraten, mit Frühlingszwiebel-Creme, knuspriger Bauernspeck, Krabben und zweierlei Gelbe Rübe

KALB

rosa gebratener Tafelspitz mit Szechuanpeffer-Jus, Zampone, Tegernseer Topfen und Mangold

LAMM

geschmorte Schulter mit Salzzitronen-Jus, Anchovis-Chutney, breite Bohnen und BBQ-Kartoffelkrapfen

DESSERT

EINES ZUR WAHL

EXOTISCHES BABA RUM

luftiger Hefeteig mit Maracuja-Rum-Sud, Kokos Cremeux, Mango-Chutney und Limetten-Kiwi-Sorbet

FRÜHLINGS RÜBLI

Rüblikuchen mit Mascarpone-Vanille-Creme, Oreo-Streusel, Karotten-Sanddorn-Schaum und Mandeleis

ZUR WAHL 4 GÄNGE (89 €) ODER 5 GÄNGE (105 €)