



BRAUEREIGASTHOF  
HOTEL AYING

★★★★S



## WEIHNACHTSMENÜ | MITTAGS

### VORSPEISEN | EINE ZUR WAHL

#### **Gewürzlachs**

Wildlachsfilet aus der Gewürzbeize mit Blumenkohl-Trüffel-Mousse, Mandarinen-Rosmarin-Sud, kleine Rübchen und Walnuss-Streusel

#### **Wintersalate**

mariniert mit Apfel-Fichtenwipfel-Dressing, Birne, Cranberries, Malzbrot-Chips und geräucherte Cashewkerne

#### **Hirsch**

Pastete vom Hirschfilet mit Entenleber, geräucherte Entenbrust, Pistazien, Feigenkompott und Preiselbeergelee

### ZWISCHENGERICHT

#### **Lauch**

Schaumsuppe mit Mini-Zwiebel-Tartelette und Lauchcreme

### HAUPTGÄNGE | EINER ZUR WAHL

#### **Rote Rübe & Ziegenkäse**

Rote-Rüben-Gnocchi mit Ziegenkäse, Röstzwiebelschaum, Spekulatiusstreusel und glacierte Trauben

#### **Zander**

auf der Haut gebratenes Filet mit Sauce-Moutarde-Violette, Passe-Pierre und Kürbisrisotto

#### **Rind**

rosa gegartes Entrecote mit Cassis-Jus, gehobelter Mandelbrokkoli und Kartoffel-Fondant

#### **Weihnachtsgans**

Brust und Keule, kräftige Bratenjus, karamellisiertes Blaukraut, Maronenbratapfel und geschmolzene Kartoffelknödel

### DESSERT | EINES ZUR WAHL

#### **Nikolaus**

Blaubeer-Zimt-Mousse mit Gewürzbeerenkompott, Anis-Streusel und weißes Schokoladen-Minz-Eis

#### **Weihnachtsmandel**

Marzipan-Mohn-Mousse mit Amarettini-Boden, gebrannte Mandel-Streusel und Lebkuchen-Feuilletine-Eis

4 GÄNGE 96 €