



BANKETTMAPPE SOMMER 2020 JULI – AUGUST – SEPTEMBER

HÄPPCHEN / GAUMENKITZLER

HAUSGEMACHTES BIERTREBERNBROT / GESALZENE BUTTER / SCHNITTLAUCH
LAUGENSTANGEN / OBATZTER / ROTE ZWIEBELN

STÜCK 2,50 €

BAYRISCHER WEIDEOCHSEN / GESCHABTES TATAR / GERÖSTETES MALZBROT /
WACHTELSPIEGELEI

WASSERMELONE / FETA / ALTER BALSAMICO / THYMIANCRUMBLE

GRAVED LACHS / GURKEN-APFELSALAT / PASSIONSFRUCHT

KICHERERBSEN / GEBACKENE POMMES / KRÄUTERFRISCHKÄSE

BAUERNGOCKEL / MOUSSE / WASABI-ERDNUSS-KNUSPER / ANANAS-CHUTNEY

STÜCK 4,00 €

CANAPÉS MIT UNSERM WURZELBROT

RÄUCHERLACHS
HAUSGEMACHTER PASTRAMI
KRÄUTERFRISCHKÄSE
TEGERNSEER BLAUSCHIMMELKÄSE
HAUSGEMACHTER HIRSCHSCHINKEN

STÜCK 3,50 €

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ 12,00 € (CA. 10 PORTIONEN)

FLAMMKUCHEN MIT
PFIFFERLINGEN, PETERSILIE & ZITRONE 14,00 € (CA. 10 PORTIONEN)

FLAMMKUCHEN MIT
MOZZARELLA, PESTO & KIRSCHTOMATEN 14,00 € (CA. 10 PORTIONEN)

WIR EMPFEHLEN IHNEN VON DEN OBEN AUFGEFÜHRTEN HÄPPCHEN, CANAPÉS UND
FLAMMKUCHEN MAXIMAL 3 – 4 VERSCHIEDENE SORTEN AUSZUWÄHLEN. BEI EINEM APERITIF
KALKULIERT MAN CA. 3 STÜCK PRO PERSON.

BROT & BUTTER

WIR REICHEN IHREN GÄSTEN ZUM ESSEN
WURZEL- UND MALZBROT MIT FASSBUTTER.

GERNE SERVIEREN WIR ZUSÄTZLICH EINEN AUFSTRICH UND BIERTREBERNBROT
PRO PERSON 3,50 €



DIE STARS DER SAISON

TOMATEN & GURKEN AUS DEM AYINGER GARTEN | PFIFFERLINGE |
ARTISCHOCKEN | WACHAUER MARILLEN

VORSPEISE

GARTENGURKE
DIE VIELFALT DER GURKE / TOMATEN-PIMENT D'ESPELETTE-VINAIGRETTE
FLUSSKREBSE / FENCHELSORBET
16,00 €

SUPPE

MELONE
KALTSCHALE / LANDJOGHURT / ESTRAGON / KNUSPRIGER KNOCHENSCHINKEN
8,00 €

ARTISCHOCKE
CREMESUPPE / GEBRATENE GARNELE / ARTISCHOCKENCHIPS
10,00 €

HOKKAIDO- & MUSKATKÜRBIS
(AB 1. SEPTEMBER)
SCHAUMSUPPE / VANILLE / GEBACKENES FISCHBÄLLCHEN
9,00 €

ZWISCHENGANG

„GRÖSTL“
ARTISCHOCKEN-PFIFFERLINGS-GRÖSTL / WEISSER TOMATENSCHAUM
TOMATENGNOCCHI / RAUKE
14,00 €

HAUPTGANG

RINDERFILET
ROSA GEBRATEN MIT RÖSTZWIEBELKRUSTE / SAUERKIRSCHJUS
GLASIERTE KAROTTEN / ERBSEN-PÜREE
32,00 €

DESSERT

WACHAUER MARILLE
TOPFENKNÖDEL / MARILLEN-RÖSTER / JOGHURT-CREMEEIS
12,00 €



MENÜ I „SOMMER“

SOMMERSALAT

MARINIERT MIT KRÄUTERDRESSING / FETAKÄSE
EINGELEGTE MINI-MAISKOLBEN / BABAGANOUSH

KALBSBRUST

IM EIGENEN SAFT GEGART / MEDITERRANE TOMATEN-KRÄUTERJUS
BUNTES ALLERLEI VON UNSEREN GARTENBOHNEN / KICHERERBSSENCREME

PFIRSICH IM GLAS

MOUSSE & SALAT / BISKUIT / LIMETTENSORBET

3 GANG 40,00 €

MENÜ II „ERDE UND WASSER“

„AJO BLANCO“ – WEISSE GAZPACHO

VON MANDELN & KNOBLAUCH / MARINIERTE GURKEN / JALAPENO

LACHSFORELLE

IM KRÄUTERMANTEL POCHIERTES FILET / BEURRE BLANC
KOHLRABI & SCHNITTLAUCH / TOMATENGNOCCHI
(ZWISCHENGERICHT 18,00 € / 24,00 € HAUPTGERICHT)

MAISHÄHNCHEN

GEBRATENE BRUST / BALSAMICO-BORETTANEZWIEBELJUS
GEBRATENER BLUMENKOHL / MAISCRUNCH / CREMIGE MAIS-POLENTA

AYINGER HONIG

PARFAIT / SOMMERLICH EINGELEGTE MELONEN
ZITRONENVERBENE

4 GANG 59,00 €

3 GANG (OHNE LACHSFORELLE) 43,00 €



MENÜ III „MODERN TRADITIONELL“

GARTENTOMATEN 2020

VIelfALT DER TOMATE / TOMATEN-PIMENT D'ESPELETTE-VINAIGRETTE
BURRATA / OLIVEN-TAPENADE MIT ROSMARIN

REHERL

HAUSGEMACHTE EIERNUDELN / KRÄUTERRAHM / ZUCKERSCHOTEN
(ZWISCHENGERICHT 17,00 € / HAUPTGERICHT 22,00 €)

OCHSE

GESCHMORTE BACKE / ZWEIFELTJUS / ZWIEBELLAUCH & RADIESERL
KARTOFFEL-MEERRETTICHPÜREE

SAUERRAHM

SCHNITTE MIT KNUSPERBODEN / MARINIERTEN HIMBEEREN & SORBET

4 GANG 64,00 €

3 GANG (OHNE REHEL) 49,00 €



MENÜ IV „RUNDREISE“

KALBSTAFELSPITZ

ROSA SCHEIBEN / GEBACKENE GARNELE / GELBE PAPRIKA-AIOLI
KRAUTSALAT

MANGOLD

GEFÜLLTE TEIG-TASCHERL / ZITRONENSCHAUM / HASELNUSS & PECORINO
(ZWISCHENGERICHT 16,00 € / HAUPTGERICHT 21,00 €)

SEETEUFEL

GEBRATENE MEDAILLONS / SAFRAN-MUSCHELSUD / TOMATEN-ZUCCHINIGEMÜSE
ROSMARINKARTOFFEL

BROMBEERE

ECLAIR MIT KAFFEECREME / MARINIERTEN BEEREN / SORBET

4 GANG 73,00 €

3 GANG (OHNE MANGOLD) 59,00 €

VEGANE SPEISEN NUR AUF ANFRAGE MÖGLICH

VEREHRTE GÄSTE,

UNSERE REGIONAL UND SAISONAL GEPRÄGTE KÜCHE STEHT FÜR DIE
LIEBEVOLLE ZUBEREITUNG VON SPEISEN AUSGEZEICHNETER QUALITÄT.
UM IHNEN EINE GLEICHBLEIBEND HOHE QUALITÄT BIETEN ZU KÖNNEN,
BEHALTEN WIR UNS SAISONAL BEDINGTE ABWEICHUNGEN VOR.

DES WEITEREN BITTEN WIR UM DIE WAHL EINES EINHEITLICHEN MENÜS. WIR DANKEN
FÜR IHR VERSTÄNDNIS UND FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH IN UNSEREM
EINZIGARTIGEN ENSEMBLE.