



AYINGER REINDLESSEN Herbst / Winter 2019

ZUM START

Ayinger Brotzeitbrettl

mit ofenfrischen Brezn und Obatzter

oder

Muskatkürbis

Samtsuppe in der Terrine / geröstete Focaccia

oder

Kräftige Rinderbrühe

In der Terrine / Wurzeln / Grießnockerl / Petersilie

oder

Radicchio & Feldsalat

Bergkäse-Dressing / sautierte Schwammerl /
Schnittlauch & Brezen-Croûtons

(Bitte wählen Sie eine
einheitliche Vorspeise für alle Gäste)



ZUM SATT WERDEN

Bauernente & Saibling

Brust und Keule mit kräftiger Bratensauce und
gebratenes Filet mit grüner Curry-Nage

dazu servieren wir

Karamellisiertes Blaukraut / geschmolzene
Kartoffelknödel / knackiges Wokgemüse /
Sellerie- Sesampüree

oder

Spanferkelschulter & Kabeljau

Krustenbraten mit Bier-Kümmeljus und
gebratenes Filet mit Senf-Beurre Blanc

dazu servieren wir

Karotten-Spitzkohl-Gemüse / Semmelknödel /
glasierte Petersilienwurzel / Kartoffel-Lauchpüree

(Bitte wählen Sie von oben aufgeführten Kombinationen
eine für alle Gäste aus)



DIE SÜßE VERSUCHUNG

Quarkbällchen

gebacken mit Nougatfüllung ,
Aprikosen - Sabayone und Mascarponecremeeis
zum Selber nehmen

oder

Ayinger Bieramisu

im Reindl mit Beeren-Röster

(Bitte wählen Sie ein einheitliches
Dessert für alle Gäste)



50,00 € pro Person

89,00 € pro Person mit 4 Stunden Getränkepauschale*

* Ayinger Bierspezialitäten und alkoholfreie Getränke, Rotwein, Weißwein