



## AYINGER REINDLESSEN Herbst 2022

### ZUM START

**Ayinger Brotzeitbrettl**  
mit ofenfrischen Brezn & Obatzter

*oder*

**Rinderkraftbrühe in der Terrine**  
Grießnockerl, Sellerie und Schnittlauch

*oder*

**Muskat-Kürbis**  
Schaumsuppe in der Terrine mit Kernöl & Kern

*oder*

**Bittersalat**  
Mit Walnuss-Dressing mit eingelegtem Fetakäs  
Lauchzwiebeln und Schwarze Nüsse

**(Bitte wählen Sie eine einheitliche  
Vorspeise für alle Gäste)**



### ZUM SATT WERDEN

**Rinderschulter & Lachsforelle**  
sanft geschmorte Schulter mit Rotweinjus  
und gebratene Lachsforelle mit weißem Speckschaum

*dazu servieren wir*

glasierte Petersilienwurzel, kleine Semmelknödel, gebratene Schwammerl,  
rahmige Bohnen und Kartoffel-Meerrettichpüree

*oder*

**Schwarzfederhuhn & Sardinen**  
Aus dem Ofen mit Estragon-Sensauce  
und Sardinen knusprig in Butterschmalz gebacken mit Paprika Kompott

*dazu servieren wir*

buntes Herbstgemüse, Balsamico-Linsen, geschmorten Fenchel und  
kleine Kartoffeln in der Schale

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



### DIE SÜßE VERSUCHUNG

**Palatschinken**  
überbacken mit Nuss Creméfüllung  
und  
Birnen-Kompott

*oder*

**Rohrnudeln**  
Zwetschgen und Vanillesauce

**(Bitte wählen Sie eine einheitliche  
Nachspeise für alle Gäste)**



**62,00 € pro Person**