



AYINGER REINDLESSEN Winter 2022

ZUM START

Ayinger Brotzeitbrettl
mit ofenfrischen Brezn und Obatzter

oder

Maronen

leichte Schaumsuppe mit Cranberries und Amarettini

oder

Kräftige Rinderbrühe

mit Trüffeljulienne, Sellerie und altem Sherry

oder

Feldsalat

mit Kartoffel-Dressing mariniert, glasierten Trauben,
Walnüssen

**Bitte wählen Sie eine einheitliche
Vorspeise für alle Gäste.**



ZUM SATT WERDEN

Bauernente & Lachsforelle

rösche Brust & Keule mit kräftiger Bratenjus und gebratenes
Filet von der Lachsforelle mit Safranschaum

dazu servieren wir

karamellisiertes Apfelblaukraut und geschmolzene
Kartoffelknödel

Schwarzwurzel-Spitzkohlgemüse und Selleriepüree

oder

Spanferkelschulter & Kabeljau

knusprig geschmorte Schulter mit Dunkelbierjus &
gebratenes Filet mit Beurre Blanc

dazu servieren wir

Bayerisch-Kraut mit Semmelknödel und Schmelze
sautierte Schwammerl, Pak-Choi und Kartoffelpüree

**Bitte wählen Sie von den oben aufgeführten
Kombinationen eine für alle Gäste aus.**



DIE SÜßE VERSUCHUNG

Kaiserschmarrn

mit Obströster

oder

Crème Brûlée

von der Orange mit eingelegten Feigen
und Mandelcrumble

oder

Ayinger Apfelrahmstrudel

mit Vanillesoße

**Bitte wählen Sie ein einheitliches
Dessert für alle Gäste.**



67,00 € pro Person