



## ZUM START

### **Ayinger Brotzeitbrettl**

mit ofenfrischen Brezn & Obatzter

*oder*

### **Maronen**

leichte Schaumsuppe mit Cranberries & Amarettini

*oder*

### **Kräftige Rinderbrühe**

mit Trüffeljulienne / Sellerie & altem Sherry

*oder*

### **Feldsalat**

mit Kartoffel-Dressing mariniert / glasierten Trauben /  
Walnüssen

Wir bitten um eine  
einheitliche Vorspeise für Ihre Gäste.



## **AYINGER REINDLESSEN**

### **Winter 2023**

## ZUM SATT WERDEN

### **Bauernente & Lachsforelle**

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

dazu servieren wir

karamellisiertes Apfelblaukraut / geschmolzene Kartoffelknödel  
Schwarzwurzel-Spitzkohlgemüse & Selleriepüree

*oder*

### **Spanferkelschulter & Kabeljau**

knusprig geschmorte Schulter mit Dunkelbierjus &  
gebratenes Filet mit Beurre Blanc

dazu servieren wir

Bayerisch-Kraut mit Semmelknödel & Schmelze  
sautierte Schwammerl / Pak-Choi & Kartoffelpüree

Wir bitten um eine  
einheitliche Auswahl für Ihre Gäste.

**Reindlmenü 69,00 € pro Person**



## DIE SÜßE VERSUCHUNG

### **Kaiserschmarrn**

mit Obströster

*oder*

### **Crepe Suzette**

flambierter Crepe mit Grand Manier Orangen &  
Marzipan Streusel

*oder*

### **Ayinger Apfelrahmstrudel**

mit Vanillesoße

Wir bitten um eine  
einheitliche Auswahl für Ihre Gäste.

