



## BANKETTMAPPE WINTER 2018 15. NOVEMBER – 31. DEZEMBER

### HÄPPCHEN / GAUMENKITZLER

---

**HAUSGEMACHTES BIERTREBERNBROT** / GESALZENE BUTTER / RADIESERL & SCHNITTLAUCH  
**LAUGENSTANGEN** / OBATZTER / ROTE ZWIEBELN

PRO STÜCK 2,50 €

**BAYRISCHER WEIDEOCHSEN** / GESCHABTES TATAR / GERÖSTETES MALZBROT /  
WACHTELSPIEGELEI  
**SAIBLING** / GEBEIZT / EINGELEGTER KÜRBIS / TRAMEZZINI / SENF  
**PARMIGIANO REGGIANO** / TARTLETS / TAGGIASCA-OLIVEN  
**CRÊPESROULADE** / ROTE BETE / MEERRETTICH  
**FISCHPFLANZERL** / APFEL-RADIESERLSALAT / WINTERBOCK  
**SPANFERKEL** / KNUSPER PRALINE / ZITRONENCREMÉ / BOHNEN

PRO STÜCK 4,00 €

**HAUSGEMACHTE PLATZERL** AUS DER AYINGER PATISSERIE

4,50 PRO PERSON (5 STÜCK)

### CANAPÉS MIT UNSERM WURZELBROT

---

**RÄUCHERLACHS**  
**ROASTBEEF**  
**KRÄUTERFRISCHKÄSE**  
**TEGERNSEER CAMEMBERT**  
**HAUSGEMACHTER HIRSCHSCHINKEN**  
**WEIHNACHTLICHER AUFSTRICH MIT AYINGER HONIG**

PRO STÜCK 3,50 €

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

### FLAMMKUCHEN

---

FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“	11,00 € (CA. 10 PORTIONEN)
FLAMMKUCHEN MIT <b>GORGONZOLA FEIGE &amp; WALNÜSSE</b>	12,00 € (CA. 10 PORTIONEN)
FLAMMKUCHEN MIT <b>TRÜFFEL &amp; FONTINA KÄSE</b>	14,00 € (CA. 10 PORTIONEN)

BROT & BUTTER  
WIR REICHEN IHREN GÄSTEN ZUM ESSEN  
WURZEL- UND MALZBROT, FASSBUTTER

FASSBUTTER, AUFSTRICH, WURZEL-, MALZ- UND BIERTREBERNBROT  
PRO PERSON 3,50



## UNSERE STARS DER SAISON

---

SCHWARZWURZEL | TRÜFFEL | TOPINAMBUR | GANS | FASAN | BLUTORANGE

### VORSPEISE

FLANK STEAK

GEGRILLT & DÜNN AUFGESCHNITTEN / TRÜFFELCREMÉ / TOPINAMBUR / FRISEÉ  
16,00 €

### SUPPE

SCHWARZWURZEL

SAMTSUPPE / GEBACKENES VOM LANDHÄHNCHEN / PETERSILIEN ÖL  
9,50 €

### ZWISCHENGERICHT

TRÜFFEL / PERIGORD TRÜFFEL AB CA. 15. DEZEMBER

TAGLIOLINI / PARMESANSCHAUM / FRISCH GEHOBELTER TRÜFFEL  
18,00 € / 25,00 € MIT PERIGORD

### HAUPTGANG

FASAN

CRÊPINETTE IM SPITZKOHLMANTEL / WACHOLDERRAHM / CHAMPAGNER-SAUERKRAUT /  
KARTOFFELMOUSSELINE / TRAUBEN, SPECK & CROUTONS  
29,00 €

WEIHNACHTSGANS AB 4 PERSONEN

BRUST & KEULE / KRÄFTIGE BRATENJUS / KARAMELLISIERTES BLAUKRAUT / GESCHMOLZENE  
KARTOFFELKNÖDEL / MARONEN-BRATAPFEL / LAUWARMER SELLERIESALAT  
PRO GANS 148,00 €

### DESSERT

BLUTORANGE

CHAMPAGNER-BLUTORANGENSÜPPCHEN / WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE /  
MUSCOVADOEIS / AMARANTH  
16,00 €



## MENÜ „AYINGER WINTER“

---

### VORSPEISE

#### FELDSALAT

MARINIERT MIT HONIG-SENF DRESSING / GEHOBELTER FENCHEL /  
RADIESCHEN SPROSSEN / HASELNUSS

### HAUPTGANG

#### KALBSROLLBRATEN

WALDPILZRAHM / SPECK-ROSENKOHL / SEMMELKNÖDEL

### DESSERT

#### FEIGE

ESPUMA & RAGOUT / NOUGAT / SCHOKOLADENBISKUIT

MENÜPREIS PRO PERSON 42,00 €



## MENÜ II „ERDE UND WASSER“

---

### VORSPEISE

GERÄUCHERTE FORELLE  
LAUWARMES FILET MIT KREN / BRATAPFELMOUSSE / KÜRBIS-CHUTNEY

### SUPPE

KASTANIE & SELLERIE  
SCHAUMSUPPE / WACHTELBRUST / FEIGE

### HAUPTGANG

BAUERNENTE  
BRUST & KEULE / KRÄFTIGE BRATENJUS / KARAMELLISIERTES BLAUKRAUT /  
GESCHMOLZENE KARTOFFELKNÖDEL

### DESSERT

TOPFENNOCKERL  
ZWETSCHGEN-RÖSTER & SORBET / VANILLESAUCE

MENÜPREIS PRO PERSON 62,00 €  
MENÜPREIS OHNE SUPPE PRO PERSON 55,00 €



### MENÜ III „MODERN TRADITIONELL“

---

#### VORSPEISE

LACHS

TATAR / ROTE BETESCHAUM / KETA-KAVIAR / DILL & KARTOFFELCHIPS

#### ZWISCHENGERICHT

POLENTA

HAUSGEMACHTE RAVIOLI / PERLZWIEBELN SÜSS-SAUER / PECORINOSCHAUM

#### HAUPTGANG

HIRSCH

ROSA GEGARTER RÜCKEN / PORTWEINJUS MIT TOTENTROMPETEN /  
CREMIGER WIRSING / SELLERIEPÜREE

#### DESSERT

BRATAPFEL

MARZIPAN-NUSSFÜLLUNG / GLÜHWEIN-SABAYON / ZIMTRAHMEIS

MENÜPREIS PRO PERSON 72,00 €  
MENÜPREIS OHNE POLENTA PRO PERSON 57,00



## MENÜ IV „RUNDREISE“

---

### VORSPEISE

GAMBA ROJA

IN AROMATEN GEBRATEN / KOHLRABI-SALAT / BLUTORANGEN-HOLLANDAISE

### ZWISCHENGANG

SEETEUFEL

MEDAILLONS / LEICHTE BEURRE BLANC / PINIENKERNE-LAUCHGEMÜSE / DÖRRAPRIKOSEN

### HAUPTGANG

RINDERFILET

ROSA GEBRATEN / PERIGORD-TRÜFFELJUS / CREMIGE SCHWARZWURZELN / GEBACKENE  
KARTOFFELROLLE

### DESSERT

„MOZART“

SCHNITTE VON PISTAZIE, NOUGAT & SCHOKOLADE / PISTAZIENCREMEEIS

MENÜPREIS PRO PERSON 86,00 €  
MENÜPREIS OHNE SEETEUFEL PRO PERSON 68,00 €

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.