



## AYINGER REINDLESSEN Winter 2018

### ZUM START

#### **Ayinger Brotzeitbrettl**

mit ofenfrischen Brezn und Obatzter  
*oder*

#### **Rinderkraftbrühe in der Terrine**

Getrüffelte Grießnockerl / Sellerie / Schnittlauch  
*oder*

#### **Kastanie & Sellerie**

Samtsuppe in der Terrine / Feige  
*oder*

#### **Feldsalat**

mit Honig-Senf dressing / gehobelter Fenchel /  
Radieschensprossen / Haselnuss  
(Bitte wählen Sie eine einheitliche Vorspeise)



### ZUM SATT WERDEN

#### **Kalbsrollbraten & Lachsforelle**

Sanft geschmort mit Waldpilzrahm  
und gebratenes Lachsforellenfilet mit weißem Pfefferschaum

dazu servieren wir

Speck-Rosenkohl / Semmelknödel / rahmige Schwarzwurzeln /  
Kartoffel-Meerrettichpüree

*oder*

#### **Bauernente & Kabeljau**

Brust & Keule mit kräftiger Bratenjus  
und auf der Haut gebratener Kabeljau mit Pommery-Senfschaum

dazu servieren wir

Karamellisiertes Blaukraut / geschmolzene Kartoffelknödel /  
geschmorter Gartengurken mit Dill / Salzkartoffeln  
( Bitte wählen Sie von oben aufgeführten Kombinationen eine aus )



### DIE SÜßE VERSUCHUNG

#### **Karamellierte Kaiserschmarrn**

Zwetschgen-Röster

*oder*

#### **„Armer Ritter“**

Vanille-Sahne / Apfelkompott  
(Bitte wählen Sie ein einheitliches Dessert )



**50,00 € pro Person**

**89,00 € pro Person mit 4 Stunden Getränkepauschale\***

\* Ayinger Bierspezialitäten und alkoholfreie Getränke, Rotwein, Weißwein