



### ZUM START

#### **Ayinger Brotzeitbrettl**

mit ofenfrischen Brezn und Obatztn  
*oder*

#### **Maronen -Samtsuppe**

in der Terrine serviert / Feigen & Krokant  
*oder*

#### **Wildkraftbrühe**

in der Terrine serviert / Maronen-Ravioli / Pastinake /  
Schwarzer Trüffel  
*oder*

#### **Feldsalat**

Mariniert mit Balsamico-Walnuss-Dressing /  
geschmorter Sellerie / schwarze Walnüsse /  
glasierte Trauben



## **AYINGER REINDLESSEN** **Winter & Weihnachten 2016**

### ZUM SATT WERDEN

#### **Bauernente & Kabeljau**

Resche Keule & Brust mit kräftiger Bratenjus /  
auf der Haut gebratener Kabeljau mit Beurre Blanc

dazu servieren wir:

karamellisiertes Blaukraut / Selleriepüree / geschmolzene  
Kartoffelknödel / geschmortes Safranwurzelgemüse /  
Graupenrisotto mit Taggiasca-Oliven

*oder*

#### **Spanferkel & Saibling**

Knuspriger Spanferkelkronenbraten mit Ayinger Dunkelbiersauce/  
gebratener Saibling mit fränkischer Riesling-Sauce

dazu servieren wir:

Bayrisch Kraut / Selleriepüree / winterliches Gemüse /  
Mini-Brezknödel / sautierte Waldpilze



**49,00 € pro Person**

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

\* Ayinger Bierspezialitäten und alkoholfreie Getränke, Rotwein, Weißwein



#### **Fondue Chinoise**

Scheiben vom Rind, Kalb und Gockel /  
ausgemachte Saucen / resche Bratkartoffeln /  
glasiertes Wintergemüse

Zum Abschluss gibt es die Brühe noch mit  
Hochprozentigem!

### DIE SÜBE VERSUCHUNG

#### **Karamellisierter Kaiserschmarrn**

*Mit Zwetschgen-Röster*

