



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★^S



OSTERMENÜ

VORSPEISEN

EINE ZUR WAHL

FRÜHLINGSSALAT

AUS UNSEREM GEWÄCHSHAUS

junge Pflücksalate mariniert mit Sauerrahm-Parmesan-Dressing, Fenchel, Anchovis und Knoblauch-Croutons

BACHFORELLE

VON DER FISCHZUCHT BIRNBAUM

Mosaik in Himbeer-Rhabarber-Asche mit Himbeer-Rhabarber-Fond, Gurkengelee und Radieserl

KALB

Kalbstafelspitz-Trüffel-Terrine mit Gelben Rüben, Eigelbcreme und Röstzwiebelstreusel

ZWISCHENGERICHT

4-GANG-MENÜ MIT PASTINAKE // 5-GANG-MENÜ MIT PASTINAKE UND WACHTEL

PASTINAKE

Schaumsuppe mit Pastinaken-Mandel-Tartelette

WACHTEL

im Champignonmantel mit Bergpfefferjus, Dörripflaume und Gewürzweibel-Wan-Tan

HAUPTGÄNGE

EINER ZUR WAHL

SPARGEL & EI

Spargel-Rahm-Ragout mit Stundenei, junge Erbsen und Röstzwiebelstreusel

ZANDER

in Nussbutter gebraten mit Zitronen-Thymian-Sauce, karamellisierter Chicorée und Blutwurst-Krapfen

KANINCHEN

VOM KANINCHENHOF HERRMANN

sanft geschmorte Roulade vom Schlegel mit Bärlauchpesto, gerösteter Blumenkohl, Blumenkohl-Zitronen-Creme und Maisstreusel

HIRSCH

rosa gegarter Rücken mit Petersilienhaube, Holunderbeerenjus, gepickelter Kohlrabi und Grießstrudel

DESSERT

EINES ZUR WAHL

RÜBLI

gebrannte Karottencreme mit Rübli-Crumble und Mascarpone-Vanille-Eis

„OSTEREI“

Creme und Biskuit von Kokos, Mangoragout, Maracujakompott und Pandan-Ananas-Sorbet

ZUR WAHL 4 GÄNGE (89 €) ODER 5 GÄNGE (105 €)