

## Advent in den Ayinger Wirtshäusern

### Unser Advents-Ganserl-Reindl

31 € p. P.

jedes Adventswochenende Freitag, Samstag und Sonntag

Ab 2 Personen | Zum Teilen

Confierte Enten und Gänsekeulen | Naturjus | Kartoffel- und Semmelknödel  
Apfel-Blaukraut | Glasierte Maronis | Selleriesalat

---

## Weihnachten in den Ayinger Wirtshäusern

### Unser Weihnachts-Reindl

85 € p. P.

25.12. – 26.12.2025

Ab 4 Personen | Zum Teilen

#### Vorspeisenbrettl

Rosa Roastbeef | Gebeiztes Lachsfilet | Linsensalat | Rucola-Frischkäse  
Kürbis-Hummus | Veganes Gemüse-Tatar | Sauerrahmbutter  
Bergkäse von der Naturkäserei | Gepickeltes Gemüse | Zweierlei Radi  
Frischer Kren | Bauernbrot

#### Aus dem Reindl serviert

Knusprige Bauernente | Kalbsragout | Zanderfilet | Orangen-Fenchel  
Apfel-Blaukraut | Topfenspätzle | Zweierlei Knödel  
Vegan: Quinoa-Pflanzerl | Gemüse-Ragout | Marinierte Wildkräuter

#### Aus der Süßspeisenecke

Weihnachtlich karamellisierter Kaiserschmarrn | Apfelkompott | Zwetschgenröster

*Wie dahoam im Reindl serviert!*

# Silvester in den Ayinger Wirtshäusern

31.12.2025

## Vorspeisen

Tatar von der Lachsforelle 22 €  
Avocado-Limettencreme | Sesam-Crunch | Ringel-Bete | Forellenkaviar

“Ayingers Silvester-Dreierlei” 26 €  
Gebratene Riesengarnele | Avocado | Tomaten-Basilikum-Tatar | Ochsenbackerl-Praline  
Blaukraut | Meerrettich | Karamellisierter Ziegenkäse | Rote-Beete-Salat  
Birnen-Chutney

## Hauptgerichte und Klassiker

Zweierlei vom Ochsen 33 €  
Zartrosa gebratenes Filet | Geschmortes Backerl | Buntes Pfannengemüse | Selleriepüree

Atlantik-Seezunge, im Ganzen gebraten 48 €  
Zitronen-Kerbel-Butter | Junger Spinat | Petersilienkartoffeln

Bayerisches Rinderfiletsteak 45 €  
Sauce Béarnaise | Grillgemüse | Kartoffelgratin

Sous-vide gegarte Entenbrust 34 €  
Orangen-Pfeffersoße | Wilder Brokkoli | Feigenknödel

## Dessert

Champagner-Weißbier-Tiramisu 11 €  
Mango | Himbeeren | Weiße Schokolade