

Kleine Extras 🌱

1 Kugel Obatzda
mit kleiner Breze (a,f,g,i,10) € 5,50

Hausbrot 1 Scheibe (a,g,10) € 1,00

Malzbaguette, Baguette & Ciabatta
je eine Scheibe und Butter (a,f,g,k,10) € 4,20
ohne Butter € 3,00

frisch gebackene, kleine Breze (a,19) € 1,80

Aus unserem Supp'nkessel

Rinderkraftbrühe € 7,50
mit hausgemachtem Pistaziennockerl
und Gemüsestreifen (a,c,g,h,i)

Kürbiscremesuppe 🌱 € 7,80
mit gerösteten Kürbiskernen
und steirischem Kernöl (g)

Vorspeisen & Salate

Gemischter Blattsalat 🌱 (i,j,2) € 6,20
mit Senf-Kräuter-Dressing, Tomate,
Gurke, Karotten und Radieserl-Sprossen

Krautsalat 🌱 (i) € 5,50

Kartoffelsalat 🌱 (j,5) € 5,50
mit Schnittlauch

Caesar Salat 🌱 (a,g,i,10) € 14,10
halbierte Romana Salatherzen
in Caesar Dressing,
mit gehobelten Parmesanspänen
und Weißbrot-Croûtons
ergänzt mit gebratener Putenbrust € 18,10
ergänzt mit zwei Riesengarnelen € 19,80

Geschmorter Chicorée 🌱 (e) € 13,50
in Orangen-Honigdressing
mit gebratenen Kräutersaitlingen
und confierten Kürbisspalten

Rindertartar (130g) (a,c,g,hi) € 16,80
ohne Sardellen mit geröstetem Hausbrot,
Kräutermayonnaise
und englischem Coleman's Senf

Bowl 🌱 (a,e,d,j,i) € 14,30
mit Blutorangen-Ingwer Dressing,
Kichererbsen, Rote Beete, Babyspinat,
Kirschtomaten, Zwiebellauch, Birnenspalten
und gerösteten Nusscrunch
ergänzt
mit Tranchen von der Lachsforelle € 17,10

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle 🌱 (a,g,j,l,2) € 15,80
mit Allgäuer Bergkäse
Schmor- und Röstzwiebeln
und kleinem gemischtem Salat
mit Senf-Kräuter-Dressing

Tagliolini
in leichtem Trüffelrahm (u,g) € 16,80
mit Zucchiniestreifen und schwarzem Trüffel 🌱
verfeinert mit einem Parmesanchip 🌱

Aus den Gewässern

Gebratenes Kabeljaufilet (a,g,11) € 24,50
auf cremigen Safranrisotto
mit Orangen-Chili verfeinerten Fenchel
und geschäumter brauner Butter

Aumeister Klassiker

Wiener Schnitzel € 22,80 € 28,80
kleine Portion | normale Portion
vom Kalb in Faß'lbutter gebraten
dazu Speck-Bratkartoffeln (ohne Kümmel)
mit Zwiebellauch (a,c,e,i,g,3,5)

Ofenfrischer Schweinebraten € 14,10 € 18,20
vom durchwachsenen Schweinehals
mit Krusterl in Dunkelbiersoße
und handgedrehtem Kartoffelknödel (a,i,11)
wahlweise mit:
Krautsalat
Blaukraut
Gemischter Salat

Ofenfrische Ente

½ Bauern-Ente
in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut,
hausgemachtem Reiberdatschi
und Kartoffelknödel
€ 28,80

¼ Bauern-Ente
in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut,
und zwei Kartoffelknödel
€ 23,10
(a,j,5,10,11)

Rostbraten von der Rinderlende € 28,60
mit Zwiebelsoße, hausgemachten
Röstzwiebeln, Prinzessbohnen
und resch gebratenen Speck-Bratkartoffeln
mit Zwiebellauch (a,e,g,i,5,11)

In Rotweinssoße
geschmorter Hirschbraten € 29,50
mit Quittenblaukraut, Preiselbeer-Birne
und abgebräunten Serviettenknödel (a,e,i,j)

Saftiges Wildgulasch € 21,80
mit Walnusspätzle, Mandelbrokkoli
und Preiselbeerbirne (a,e,i,j)

Rinderbackerl in kräftiger Soße € 22,90
auf geschmorten Wurzelgemüse
und Kartoffel-Estragon Püree (11,g)

Aumeister-Spezialität

Filetsteak
vom bayrischen Jungbullen
(mind. 200 gr. Rohgewicht)
mit Sauce Bernaise,
gebratenen Mini-Kartoffeln
unter Mascarpone-Trüffelcreme,
gebackenen Kirschtomaten
und bunten Blattsalaten
in Kräuter-Senfdressing
€ 42,80
(a,j,i,2,c)

Nachspeisen

Popcorn Panna Cotta (g,c,10) € 8,20
mit hausgemachter Karmelsoße,
getoppt mit salzigem Popcorn

Drei Stück hausgemachte Apfelkücherl € 9,90
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne (a,c,g,1,9,10)

Ofenfrischer Apfelstrudel (a,e,g,1,9,10) € 9,80
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne

Crêpes (2 Stück) (a,g,c,e,11) € 10,50
mit Punschbirne und Walnusseis

Jägerschmarrn (a,g,c,2) pro Person € 11,90
serviert in Omas Reind'l
mit Apfelkompott und Preiselbeeren
(ab 2 Personen, Vorfreude ca. 20 Minuten)

Bananen Tartufo Parfait (a,c,g,11) € 10,80
mit gemischter Beerenmarmelade

Lava Schoko Cake (a,g,c,2) € 9,80
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne

Weitere süße Versuchungen finden Sie auf unserer Dessertkarte

Allergene

a=Glutenhaltig, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch,
e=Nüsse, f=Soja, g=Milch, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie,
j=Senf, k=Sesam, l=Schwefel +Sulfite über 10mg, m=
Lupinen, n=Weichtiere

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff E100-180,
2=Konservierungsstoff E200-219, E234,E235, E239,
E249-252,
E280-285, E1105
3=Antioxidationsmittel E300-321, E385, E392, E586
4= mit Geschmacksverstärker
E355-357, E508-511, E620-640
5= geschwefelt E220-228
6= geschwärzt 579 und E585 ,
7=gewachst E901-904, E912,E914
8=Phosphat E338-341, E450-452
9=mit Süßungsmittel, enthält Phenylalaninquelle,
kann abführend wirken,
10=Milcheiweiß,Stärke,Eiklar,flüssiges
Eiweiß,Sojaeiweiß
11=mit Alkohol