

### Apertifempfehlung

Cassislikör mit Prosecco aufgegossen

0,1 ltr. € 4,20

### Rotwein-Empfehlung

2015 Sessantanni Primitivo di Manduria  
Primitivo

Cantine San Marzano, Apulien  
0,75 ltr. € 42,00

2015 Lemberger Qualitätswein  
Winzer vom Weinsberger Tal, Württemberg  
0,25 l € 5,90

## **Donnerstag, 15. November 2018**

**Mittagsmenü (11:30 – 14:30 Uhr) pro Person € 12,90**

**Kartoffel-Walnusscremesuppe** mit karamellisierten Walnüssen

**Gebratene Medaillons von der Schweinelende** an Kräuterjus, mit Balsamico mariniertem  
Champignon-Kirschtomaten-Ragout und gold gelb gebackenen Pommes Dauphines

1 Espresso

### Vorspiel

**Hausgemachte Rote Beete-Ravioli** (5 Stück) mit Ricotta und Kräutern gefüllt, Meerrettichschaum,  
gehobelten Champignons, blauen Kartoffelchips und frisch geriebenem Parmesan € 10,80

**Rindertartar** (130gr.) ohne Sardellen mit geröstetem Hausbrot,  
Kräutermayonnaise und englischem Coleman's Senf € 13,50

Vollkornbaguette (1 Scheibe), Baguette (1 Scheibe), frisch gebackenes Ciabatta (1 Scheibe) und Butter € 2,00

### G'löffelt

**Kartoffel-Walnusscremesuppe** mit karamellisierten Walnüssen € 5,50

### Hauptgerichte

**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 € 34,00

**Rosa gebratene Medaillons vom Wildschweinrücken** an Wildjus,  
mit Anis und Orange geschmorter Chicorée und Steinpilz-Kartoffelpüree € 23,90

**Rehgeschnetzeltes** in Preiselbeerrahm mit Mandelbrokkoli und Haselnuss-Spätzle € 19,50

**Spaghetti** in leichtem Kürbisrahm mit Jungzwiebeln, gerösteten Kürbiskernen  
und Scheiben vom geräuchertem Hirschschinken aus Tirol € 13,50

**Gebratene Wildentenbrust** an Preiselbeerjus mit Pastinakenpüree und gebackenen Mandelkrapfen € 19,40

### Desserts – Bitte beachten Sie auch unsere Dessertkarte

**Minidessert** – Eine Kugel Minz-Cruncheis mit After Eight auf Schokospiegel € 3,50

**Ofenfrischer Topfenstrudel** mit Bourbon-Vanilleeis, Sahne und Fruchtgarnitur € 6,50

### Dessertvariation

Apfelbeignet an Kirschkompott, Apfel-Zimtcrumble,  
je eine Kugel cremiges Bourbon Vanilleeis und Cookies & Cream € 10,40

**„Strudl-Gedeck“** Apfelstrudl oder Topfenstrudl mit Sahne + 1 Kaffeespezialität nach Wahl € 8,90

**„Kaffee-Gedeck“** 1 Stück Kuchen + 1 Kaffeespezialität nach Wahl € 6,30

Unsere Tageskarte kann aus organisatorischen Gründen nicht mit Allergenen oder Zusatzstoffen ausgezeichnet werden.  
Sollten Sie gesundheitliche Probleme mit Allergenen oder Zusatzstoffen haben, wählen Sie bitte nur aus unserer Standardkarte.