

### Besonderer Marillennektar

Vom Obsthof Reisinger aus der Wachau  
pur 0,2 l € 5,50  
oder als „Mariandl“ mit Prosecco aufgegossen  
0,1 l € 4,80

### Hofbräu Sommerzwickerl

Untergäriges unfiltriertes Zwickerl  
feinwürziges und fruchtaromatisches Bukett,  
frisch, spritzig, estrig  
und mit einem subtil-herben Ausklang  
5,1% Vol. & ca. 11,8 % Stammwürze  
0,5 ltr. € 4,90

### Rotwein-Empfehlung

Classic Cuvée  
Weingut Salzl, Burgenland  
Blauer Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch 13%  
0,125 ltr. € 3,80 0,75 ltr. € 21,00

### Alkoholfreie Erfrischung

Hausgemachte Limonade  
Ingwer-Limetten-Minze  
0,4 l € 4,50

**Donnerstag, 21. Juni 2018**

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

**Geeiste Melonenkaltschale** mit Amarettini

**Gebrautes Steak von der Schweinelende** mit Kräuterjus, sautiertem Spitzkohl und Pommes Dauphines  
1 Espresso

### Vorspiel

**Hausgemachte Fischsülze** mit einer herzhaften Sauerrahmsoße,  
kleinem Salatbukett und 2 Scheiben Malzbaguette € 9,80

**Sommerlicher Blattsalat** in Joghurtdressing mit würzigen Radieserlsprossen, Kirschtomaten,  
Ciabattakrusteln, in Butterschmalz sautierte Pfifferlinge mit Speck und frischen Kräutern € 14,50

**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

**Geeiste Melonenkaltschale** mit Amarettini € 5,20

### 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

**Gebutterte Orecchiette** mit Rinderragout, sautierten Pfifferlingen und Tomatenconcassée € 13,60

**Pikantes Gemüsecurry** mit gebratenen Pilzen an gedämpften Basmatireis € 13,90

### Desserts – Bitte beachten Sie auch unsere Dessertkarte

**Minidessert** – eine Kugel weißes Nougateis auf Waldbeerragout € 3,50

**Frische Erdbeeren** mit Holundersirup mariniert, einer Kugel Bourbon-Vanilleeis, Zartbitterstreusel und Sahne € 6,50

„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.