

Empfehlung

Hofbräu Winterzwickl

Harmonisch, kräftig mit leichten Anklängen von Karamell
und Schokolade und einer dezemten Malznote
serviert im gekühlten Steinkrug
0,5l € 6,20 | 1,0l € 11,80

Rosato meets Marille

Ramazotti Rosato,
Wachauer Marillennektar
mit Sodawasser aufgegossen
0,2l € 8,50

San Vigilio Spritz

Aperol und Campari
frisch gepresster Orangensaft und Prosecco
0,2l € 8,50

Weißwein-Empfehlung

Lugana D.O.C., Colli VaiBò, Lombardei
0,75 l € 25,80

Rotwein-Empfehlung

Wagram Cuvée

Zweigelt, Cabernet Sauvignon,
Blaufränkisch und Merlot
Weingut Anton Bauer, Wagram
0,75 l € 34,00

Sessantanni Primitivo

Primitivo di Manduria
Cantine San Marzano, Apulien
0,75 l € 42,00

Winterspritz

hausgemachter Glühweinsirup
mit Prosecco Conca d'Oro
0,3 l € 7,90

Donnerstag, 07. Dezember 2023

Unser Restaurant ist heute geöffnet von 17:30 bis 23:00 Uhr

Vorweg

Rosenkohlcremesuppe mit Speckkrusteln € 7,80

Hauptgerichte

Tranche vom Lachsfilet auf einem Ragout von grünem Spargel und Kirschtomate
und in Butter gebratenen Wildreis € 24,80

Aumeister – Burger

Rindfleisch (200gr) mit pikanter Soße, Cheddarkäse, Speckscheiben,
Salatblatt, Tomatenscheibe und kleiner Portion Pommes frites € 18,90

Spinat Ricotta Ravioli (7 Stück) in Haselnussbutter geschwenkt

sautierten Birnenspalten und gebackenen Rucola € 15,80

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-Senf dressing € 42,80

Tages - Desserts

Popcorn Panna Cotta mit Schlagrahm € 7,80

Apfel-Spekulatiuscrumble mit einer Kugel Zitronensorbet

Zartbitteraspeln und geschlagener Sahne € 9,50

Dunkles Schokoladenmousse im Glas

mit Beerenragout und frischer Minze € 9,20

Affogato –eine Kugel Vanilleeis mit Espresso € 4,90

Bitte fragen Sie auch nach unserer Dessertkarte