

### Weißwein-Empfehlung

2013 Riesling Heiligenstein 1ÖTW  
Kamptal DAC Reserve, trocken  
Johann Topf, Strass im Strassertal,  
Österreich  
0,75 l € 29,00    0,1 l € 4,30

### Alkoholfreie Erfrischung

Hausgemachte  
Ingwer-Limetten-Minze-Limonade  
0,4 ltr. € 4,50

### Weißwein-Empfehlung

Oberbergener Baßgeige  
Ruländer Kabinett  
Winzergenossenschaft Oberbergen  
Baden, Deutschland  
0,75l 21,00 €    0,25l 7,20 €

### „Hofbräu - Sommerbier“

Die Spezialität für heiße Tage  
0,5 ltr. € 4,90

# Aumeister

## Tageskarte

**Donnerstag 22. Juni 2017**

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

**Erdbeer-Kaltschale** mit Amarettini

**Panzerotti** mit Pilzfülle in Nussbutter mit Pinienkernen und glasierten Tomaten  
inklusive 1 Espresso

### Vorspiel

**Sommerlicher Blattsalat** in Senf-Kräuter dressing mariniert mit sautierten Pfifferlingen  
und Malzbaguette-Croûtons € 12,80

**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 € 1,80

### G'löffelt

**Rinderkraftbrühe** mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch € 5,20  
**Erdbeer – Kaltschale** mit Amarettini € 5,50

### Pasta

**Risoni-Nudeln** mit frischen Kräutern, geschwenkt in mediterranem Gemüse  
und gebratenen **Kalbsstreifen** € 11,90      vegetarische Variante € 9,90

### Aumeister Spezialitäten

**Aumeister Burger** – Sesambun belegt mit Eissalat, Tomate, Zwiebelcrunch, hausgemachtem Burgertopping,  
krossem Speck und Burger aus 100% reinem Rindfleisch vom Oberland (190g) serviert mit Pommes frites,  
Kräutermayonnaise und Coleslaw-Salat € 14,80

**Argentinisches Angus-Rinderfiletsteak** (mind. 200 gr. Rohgewicht) mit Pfefferrahm, gebratenen Mini-Kartoffeln  
unter Mascarpone-Trüffelcreme, gebackene Kirschtomate und bunten Blattsalaten in Kräuter-Senf dressing € 32,50

### Hauptgerichte

**Rosa gebratenes Kalbsfilet** mit weißer Portweinjus, gebratenen Steinpilzen,  
in Tempurateig gebackenem grünen Spargel und hausgemachtem Kartoffelgratin € 32,20

**Frische Pfifferlinge** in Rahm mit gehackter Petersilie und zwei handgedrehten Semmelknödeln € 12,90

### Trennkost

**Gebratene Forellenfilets** auf in Butter geschwenktem Gurken-Dillgemüse und confierten Tomaten € 14,50

### Desserts – Bitte beachten Sie auch unsere Dessertkarte

**Minidessert – Ein Kugel Waldfruchtsorbet** auf Joghurt-Vanillespiegel € 3,50

**Frische Erdbeeren** mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis und Schlagrahm € 6,90

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.