

### 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 Sommerzwicker

Untergäriges, unfiltriertes Zwickerbier  
feinwürziges und frucht aromatisches 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

## Dienstag, 21. August 2018

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

**Rinderkraftbrühe** mit Markklößchen und frischen Kräutern

**In Butter geschwenkte Spaghetti mit Bolognese-Soße** und frisch geriebenem Parmesan

1 Espresso

### Vorspiel

**Sommerliche Blattsalate** in Frenchdressing mariniert,  
mit in Butter gebratenen Pfifferlingen und 2 Scheiben Malzbaguette € 11,80

**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

**Geeiste Gurken-Kaltschale** mit Dill und Räucherlachs € 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

**Fusilli** mit feinem Rinderragout, gehackter Petersilie und sautiertem, bunten Gemüse € 10,90

**Meeresfrüchte und Edelfische** mit Gemüsewürfeln und Dill **in Apsik** mit Schnittlauch-Sauerrahm-Dip  
an Salatbukett in Joghurtdressing und angebräunten Risolée-Kartoffeln € 13,30

**Frische Pfifferlinge** in Rahm mit gehackter Petersilie und zwei handgedrehten Semmelknödeln € 13,90

### Desserts – Bitte beachten Sie auch unsere Dessertkarte

**Minidessert** – hausgemachter Scheiterhaufen mit einer Kugel Waldbeerensorbet € 3,50

**Bayrisch Creme** im Weckglas mit Beerenfruchtmark € 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.