

Kleine Extras

1 Kugel Käse-Batzi (ehemals Obatzda) mit kleiner Breze (a,f,g,i,10)

Hausbrot 1 Scheibe (a,g,10)

Malzbaguette, Baguette & Ciabatta je eine Scheibe (a,f,g,k,10) mit Butter

frisch gebackene, kleine Breze (a,19)

Aus unserem Supp’nkessel

Rinderkraftbrühe (a,c,g,h,i) mit hausgemachtem Pistaziennockerl und Gemüsestreifen

Cremesuppe (g) von der Brunnenkresse mit gerösteten Kräutercroûtons

Vorspeisen / Salate

Rindertartar (130gr.) (a,c,g,h,i) ohne Sardellen mit geröstetem Hausbrot, Kräutermayonnaise und englischem Coleman’s Senf

Buchweizen-Bowl (a,e,d,j,i) mit Honig-Orangenmarinade, Frühlingslauch, Kirschtomaten, Babyspinat, Radieserl, Birnenspalten und geröstete Haselnüsse ergänzt mit gebratenen Lachs

Burrata (ital. Frischkäse) mit frischen und getrockneten Tomaten, Pesto, Oliventapinade, Sardellen, gerösteten Pinienkernen und kleinem Salatbukett mit Balsamicodressing (c,d,g,j)

Caesar Salat (a,g,i,10) halbierte Romana Salatherzen mit grünem Stangenspargel, Caesar Dressing, gehobelten Parmesanspänen und Weißbrot-Croûtons

ergänzt mit gebratener Putenbrust ergänzt mit zwei Riesengarnelen

Ceviche (kalt) Wolfsbarsch mit Tomatenwürfeln, Staudensellerie, roten Zwiebeln, Chili, Limettensaft, frischen Kräutern, gestoßenem Zitronen-Meersalz & grobem Pfeffer

Gemischter Blattsalat (i,j,2) mit Senf-Kräuter-Dressing, Tomate, Gurke, Karotten und Radieserl-Sprossen

Bayrischer Krautsalat (i) mit Speck-Krusteln

Kartoffelsalat (j,5) mit Radieserl-Sprossen

Pasta

Tagliolini in Zitronengras-Kokosrahm mit Tomatenwürfeln und gehacktem Kerbel ergänzt mit zwei gebratenen Riesengarnelen

Aus den Gewässern

Im ganzen gebratener Wolfsbarsch mit Nussbutter, geschmortem Gemüse (Karotte, Lauch und Birne) und kleinen Kräuterkartoffeln ca. 20 Minuten Wartezeit (d,i)

Gebratene Lachstranche mit Ragout von jungen Rüben und in Butter gebratenem Wildreis

Aumeister Klassiker

Wiener Schnitzel (a,c,e,i,g,3,5) vom Kalb in Faß’lbutter gebraten dazu Speck-Bratkartoffeln (ohne Kümmel) mit Zwiebellauch

Ofenfrischer Schweinebraten vom durchwachsenen Schweinehals mit Krusterl in Dunkelbiersoße und handgedrehtem Kartoffelknödel (a,i,11) wahlweise mit: Bayerischer Speck-Krautsalat Blaukraut Gemischter Salat

Ofenfrische Ente

½ Bauern-Ente

in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut, hausgemachtem Reiberdatschi und Kartoffelknödel (a,j,5,10,11)

¼ Bauern-Ente

in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut, und zwei Kartoffelknödel (a,j,5,10,11)

Rostbraten von der Rinderlende mit Zwiebelsoße, hausgemachten Röstzwiebeln, Prinzessbohnen und resch gebratenen Speck-Bratkartoffeln und Zwiebellauch (a,e,g,i,5,11)

Gebratene Medaillons vom Hirschrücken mit Walnussrahm, Apfel-Blaukraut und gebackenen Kartoffelkrapfen (a,e,i,j)

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 (c,g,i,j)

Nachspeisen

Drei Stück hausgemachte Apfelkücherl mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne a,c,g,1,9,10

Ofenfrischer Birnenstrudel mit Walnusseis und Ahornsirup (a,e,g,1,9,10)

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne (a,e,g,1,9,10)

Eisbecher mit Eis nach Wahl je Kugel Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeer, Kokos, Mango- und Cassissorbet

Allergene a=Glutenhaltig, b= Krebstiere, c= Eier, d=Fisch, e=Nüsse, f=Soja, g=Milch, h= Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefel +Sulfite über 10mg, m= Lupinen, n= Weichtiere Zusatzstoffe 1=mit Farbstoff E100-180, 2=Konservierungsstoff E200-219, E234,E235, E239, E249-252, E280-285, E1105 3=Antioxidationsmittel E300-321, E385, E392, E586 4= mit Geschmacksverstärker E355-357, E508-511, E620-640 5= geschwefelt E220-228, 6= geschwärzt 579 und E585 , 7=gewachst E901-904, E912,E914, 8=Phosphat E338-341, E450-452, 9=mit Süßungsmittel, enthält Phenylalaninquelle, kann abführend wirken, 10=Milcheiweiß,Stärke,Eiklar,flüssiges Eiweiß,Sojaeiweiß 11=mit Alkohol

Weitere Informationen zu Allergenen erhalten Sie jederzeit von unserer Restaurantleitung und den Servicekräften Vegetarische Speise