



*Ehem. Königliches Jägerhaus im Englischen Garten*

Sehr verehrte Gäste,

das Restaurant „Aumeister“ bedankt sich für Ihr Interesse  
und bietet Ihnen für jeden Anlass den perfekten Rahmen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot für Ihre geplante Feier,  
welches Ihnen als Diskussionsgrundlage dienen soll.

Selbstverständlich haben wir eine Vielzahl an Alternativen  
und Variationsmöglichkeiten, die wir Ihnen gerne anbieten.

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern.

Unsere Restaurantleiter  
stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir bitten um Terminvereinbarung für Veranstaltungsabsprachen.

Tel. 089 / 18 93 142-0

Fax. 089 / 18 93 14 2-19

E-Mail: [aumeister@aumeister.de](mailto:aumeister@aumeister.de)

[www.aumeister@aumeister.de](http://www.aumeister@aumeister.de)

Aumeister im Englischen Garten  
Restaurant und Biergarten  
Sondermeierstraße 1  
80939 München

Unsere Preise verstehen sich inklusive der aktuell geltenden MwSt. und  
Bedienungsgeld.

Preisänderungen vorbehalten.

# Impressionen

Aumeister Stube  
(1. Stock, klimatisiert)  
bis 20 Personen



Biedermeier Stube  
(1. Stock, klimatisiert)  
bis 25 Personen



Aumeister Stube und Biedermeier Stube  
(1. Stock, klimatisiert, durch Flügeltüren  
verbunden, gemeinsam nutzbar)



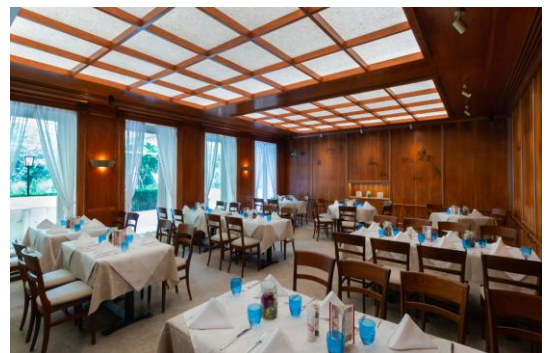
Elysium  
(kleiner Raum mit offenem Zugang)



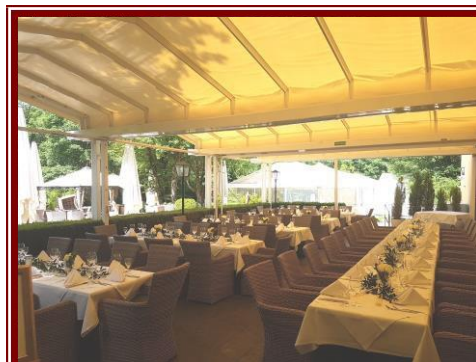
Jägerstüberl bis 30 Personen



Gartensaal bis 90 Personen



Überdachte Terrasse bis 60 Personen  
in Verbindung mit dem anliegendem Gartensaal bis 150 Personen



# Hinweise für Ihre Feier

Bei der Wahl Ihres Menüs bitten wir um ein einheitliches Menü.  
Damit ist gewährleistet, dass Sie in kurzer Zeit Ihre Speisen serviert bekommen.

Für Vegetarier haben wir selbstverständlich Alternativen vorgesehen.

**Falls Sie eine Auswahl der Hauptgerichte wünschen, ist aus organisatorischen Gründen eine gemeinsame Vorspeise, ein einheitliches Zwischengericht, ein Hauptgang und ein gemeinsames Dessert möglich.**

**Gerne bieten wir Ihnen auch Getränkepauschalen für Ihre Veranstaltung an.**

Auf Wunsch reservieren wir Ihnen einen Raum bzw. Tische mit der Option bei schönem Wetter auf unserer bedienten Terrasse zu sitzen.

Wir möchten Sie daher bitten uns bis spätestens 10:00 Uhr am Veranstaltungstag Bescheid zu geben wo Sie aufgrund der Wetterlage sitzen möchten.

Sollten wir diese Information nicht bis zu dem genannten Zeitpunkt erhalten haben, so findet Ihre Feier bei jeder Wetterlage in den von Ihnen reservierten Räumlichkeiten statt und kann nicht mehr geändert werden.

Die genaue Personenzahl (Aufteilung nach Erwachsenen und Kinder) benötigen wir als Abrechnungsgrundlage bitte bis 4 Tage vor der Veranstaltung. Andernfalls gilt die zuletzt genannte Personenzahl.

Wir haben bis maximal 3:00 Uhr geöffnet.

Von 0:01 bis 1:00 Uhr berechnen wir € 100,00, 1:01 Uhr bis 2:00 Uhr € 150,00 zusätzlich, 2:01 Uhr bis 3:00 Uhr € 200,00 zusätzlich. Insgesamt € 450,00 bis 3:00 Uhr

Bei Reservierungen ohne exklusive Raumreservierung behalten wir uns, bei einer Abweichung der ursprünglich avisierten Personenzahl um mehr als 20%, eine Platz - bzw. Raumänderung gemäß der Personenzahl vor. Sollte kein anderer Raum mehr verfügbar sein, so berechnen wir für jede fehlende Person unterhalb der Kulanzgrenze von 20% no-show - Gebühren in Höhe von € 20,00 pro Person.

Für die alleinige Nutzung eines Raumes haben wir für jeden Raum eine Umsatzgarantie festgelegt.

Diese setzt sich aus dem Verzehr von Speisen und Getränken zusammen.

Wird die Umsatzgarantie nicht erreicht, stellen wir Ihnen die Differenz als Raummiete in Rechnung.

Die Umsatzgarantien der Räume staffeln sich wie folgt:

Jägerstüberl	€ 800,00
Biedermeier Stube (1. Stock)	€ 1.200,00
Aumeister Stube (1. Stock)	€ 800,00
Gartensaal	€ 3.000,00
Gartensaal & obere Terrasse	€ 4.500,00

**Bitte beachten Sie, dass in der Gaststube, Elysium, Jägerstüberl, Biedermeier Stube und Aumeister Stube keine Hunde erlaubt sind.**

# Aperitif

Prosecco pur oder mit Rhabarber- oder Orangensaft aufgegossen

Bei der Berechnung des tatsächlichen Verbrauchs, wird jeweils die für Sie günstigste Mengeneinheit (Liter- oder 0,2 Liter-Preis) zu Grunde gelegt.

pro Flasche Prosecco Frizzante, Fattoria Conca d'Oro

Flasche Prosecco	0,75 ltr.	€ 28,00
Rhabarber-/ Orangensaft (aus der Karaffe)	1 ltr.	€ 9,10

„Bellini“

Pfirsichmus mit Prosecco aufgegossen	0,1 ltr.	€ 5,90
--------------------------------------	----------	--------

wahlweise mit Champagner aufgegossen:

Hierbei erfolgt die Berechnung des Champagner ausschließlich nach Flaschenverbrauch.

Flasche Champagner „Taittinger Reims Brut Reserve“	0,75 ltr.	€ 93,00
zusätzlich berechnen wir Pfirsichmus	pro Glas	€ 1,50

„Rosato meets Marille“

Ramazotti rosato, Marillennektar, Soda	0,2 ltr.	€ 6,90
--	----------	--------

„Aumeister Beerenbowle“

Beerenbowle mit Prosecco aufgegossen	0,2 ltr.	€ 5,70
--------------------------------------	----------	--------

„Mariandl“

Marillennektar mit Prosecco aufgegossen	0,1 ltr.	€ 5,90
---	----------	--------

„Lillet Berry“

Lillet Aperitif mit Schweppes Wild Berry und geeisten Himbeeren	0,2 ltr.	€ 6,90
---	----------	--------

„Hugo“

Holundersirup und frische Minze mit Prosecco aufgegossen und einem Schuss Mineralwasser	0,2 ltr.	€ 6,90
--	----------	--------

„Aperol Spritz“

Aperol, Orangenscheibe und Eiswürfel mit Prosecco und Wasser aufgegossen	0,2 ltr.	€ 6,90
--	----------	--------

„Marillen-Daiquiri“

Marillennektar, Zitronensaft, Leuterzucker Capt. Morgan Old Spiced Gold Rum	0,2 ltr.	€ 6,90
--	----------	--------

Für die Kinder

„Aumeister Kiddo“	0,2 ltr.	€ 3,60
Maracuja-, Ananas- und Orangensaft, Grenadine		

„Grenadino“

Grenadine mit Zitronenlimonade aufgegossen	0,2 ltr.	€ 3,60
--	----------	--------

# Weinempfehlungen

Selbstverständlich haben wir etliche andere Weine in unserer Weinkarte, die wir Ihnen gerne anbieten. Diese Weine können Sie jederzeit, nach vorheriger Terminabsprache, in unserem Haus degustieren.

## Schaumwein

Ça Del Bosco, Franciacorta, Brut, Lombardei, Italien 0,75 ltr. € 58,50  
Italien, Abf. Ça Del Bosco  
trocken, cremige Frucht, feines Fruchtaroma

## Weißweine

Grüner Veltliner „Gmirk“ 0,75 ltr. € 22,50  
Österreich, Wagram, Weingut Anton Bauer  
feine Würze, viel Frucht, Reife im Bukett, trocken

Thüngersheimer Grauer Burgunder Deutschland, 0,75 ltr. € 25,50  
Würzburg, Weingut Juliuspital frisch und  
fruchtig, trocken

Riesling Kabinett 0,75 ltr. € 22,50  
Deutschland, Pfalz, Abfüller Georg Naegele Aromen von Melone und gelbem  
Apfel, trocken

Lugana D.O.C. Pergola, Biowein 0,75 ltr. € 24,50  
Italien, Gardasee, Abf. Cantine della Valtinese  
feinfruchtig mit Anklang von Mandeln, lebendige Säure, trocken

Trebbiano di Lugana 0,75 ltr. € 28,50  
San Martino, D.O.C. Famiglia Olivini

Trebbiano di Lugana, San Martino, D.O.C. 0,75 ltr. € 28,50  
Italien, Abf. Famiglia Olivini  
Feingrasig, vollmundig, fruchtig

Gewürztraminer, Nussbaumer Südtirol, 0,75 ltr. € 38,50  
D.O.C. Abf. Cantina Tramin  
leuchtendes Strohgelb, duftet nach Rosenblättern  
leichte süße

## Roséwein

Whispering Angel 0,75 ltr. € 39,00  
Frankreich, Provence, Chateau D´Esclans 1,5 ltr. € 76,00  
leicht, intensive Würze, duftet nach roten Früchten

## Rotweine

Lemberger QbA Deutschland, Württemberg, Weingut Löwenstein eG feines Beerendaroma, viel Frucht und sehr ausgewogen, trocken	0,75 ltr.	€ 24,00
Würzburger Spätburgunder Deutschland, Würzburg, Weingut Juliusspital Duft nach roten Früchten, Aromen von Kirsche und Brombeere	0,75 ltr.	€ 26,50
Classic Cuvée Österreich, Burgenland, WG Salzl intensive Himbeeraromen, weiche Tannine, trocken	0,75 ltr.	€ 24,00
Elianto Gropello D.O.C. Italien, Gardasee, Cantine La Pergola frisch, fruchtig, trocken	0,75 ltr.	€ 24,00
Pagus I.G.T. Italien, Sangiove, Merlot Weich, trocken	0,75 ltr.	€ 28,50
Sessantanni Primitivo di Manduria Italien, Cantine San Marzano, Apulien Holzausbau, weich, vollmundig	0,75 ltr.	€ 42,00

# Fingerfood

Die Mindestabnahme je Sorte beträgt 10 Stück

## Canapées

Baguettescheibe mit Butter bestrichen, belegt mit Salat und rosa gebratenem Roastbeef, Sauce Remoulade und Scheiben vom Essiggurkerl	€ 4,50
Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse und frischen Beeren	€ 4,40
Baguettescheibe mit Senfbutter bestrichen, mit Räucherlachsroschen Sahnemeerrettich und frischem Dill garniert	€ 4,40
Rindertartar auf getoastetem Sauerteigbrot mit Kapern und Kräutermayonnaise	€ 4,60
Thunfischtartar mit Wasabicreme auf Tramezzini	€ 4,80

## Gelöffeltes (auf Löffeln serviert)

Cocktailtomaten und Babymozzarella in Basilikumpesto mariniert Im Schälchen serviert	€ 4,20
Avocado-Apfeltartar mit Chili abgeschmeckt und resch gebratenem Zanderwürfel	€ 4,60
Gebackene Praline von der Cherry Valley Ente auf Apfel-Blaukraut	€ 4,80
Lachstartarnocke mit Schalotten-Meerrettichcreme und Malzbaguette-Chip	€ 5,10

## warme Häppchen

Hausgemachte, kleine Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Radieserlsalat	€ 4,80
Im Pankoteig frittierte Garnele auf süß-saurem Dip	€ 4,80

## kleine Suppen aus dem Glas

Erdbeerkaltschale mit Minze-Pesto	€ 3,50
Gurkenkaltschale mit gebratenen Shrimps	€ 3,80
Fruchtige Cremesuppe von der Fiaschetto (Tomatenart) mit Chimichurri auf einer Ecke Tramezzini	€ 3,80

## Mediterrane Tapas

geröstete Ciabattascheiben mit:

„Vitello Tonnato“ dünne Kalbfleischscheibe mit Thunfischcreme und Kapern garniert	€ 4,10
Tomatenwürfel mit Basilikum, Olivenöl und Knoblauch mariniert	€ 3,50
Oliventapenade von schwarzen Oliven, frischen Kräutern und gerösteten Pinienkernen	€ 3,50
Burata mit Basilikumpesto, Kirschtomaten, getrockneten Tomaten und Basilikumdressing	€ 4,10

## Bayerische Tapas

Gebratene Weißwurst Radl auf Brez'n-Scheiben mit Dip vom süßen Senf	€ 3,80
Geröstete Brez'n-Scheiben mit hausgemachtem Käsebatzi und roten Zwiebelwürferln	€ 3,60
Tatar vom bayerischen Jungbullen auf geröstetem Sauerteigbrot mit Kräutercreme	€ 4,60
Mousse-Nockerl von der geräucherten Seeforelle auf geröstetem Malzbrot	€ 4,10

## Im Schälchen serviert:

Rescher Schweinsbraten auf Erdäpfelkas	€ 3,80
Sülze von der Schweinshax'n mit Remulade auf lauwarmem Bratkartoffelsalat mit frischen Kräutern	€ 3,60
Hausgemachte, kleine Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Radieserlsalat	€ 4,80

# Menüvorschläge

Bei der Wahl Ihres Menüs bitten wir um ein einheitliches Menü.  
Damit ist gewährleistet, dass Sie in kurzer Zeit Ihre Speisen serviert bekommen.  
Für Vegetarier haben wir selbstverständlich Alternativen vorgesehen.

**Für die Kleinsten unserer Gäste**  
**empfehlen wir Ihnen unsere spezielle Kinder-Menükarte.**  
Bitte teilen Sie uns bis spätestens 4 Tage vor Veranstaltung mit  
wie viele Kinder vor Ort aus unserer Kinder-Menükarte wählen.



## Wir reichen Ihnen zu allen Vorspeisen und Suppen

Baguette, Vollkornbaguette pro Person € 3,20  
und frisch gebackenes Ciabatta (je 1 Scheibe) und Butter  
(Sollten Sie dies nicht wünschen, so bitten wir Sie, uns dies im Vorfeld mit zu teilen.)

## Zur Begrüßung der Gäste empfehlen wir auf den Tischen wahlweise wie folgt einzusetzen:

Rucola Frischkäse	pro Schälchen € 2,90
Jalapeño-Creme (Frischkäse mit Jalapeños und Petersilie)	pro Schälchen € 2,90
Brotzeitkas (Frischkäse mit Radieserl, Schnittlauch und Kren)	pro Schälchen € 2,90
Hausgemachter Käse-Batzi (Obazda)	pro Schälchen € 3,10
Frisch gebackene, kleine Brezn	pro Stück € 1,80

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten in Senf-Kräuter dressing, mit gebratenen Mischpilzen, Speck- und Chiabattakrusteln	€ 8,80
Lachstartar mit Buttermilch-Dip an hausgemachtem Kartoffelrösti (knusprig gebraten)	€ 10,50
Apfel-Fenchel-Salat mit Kirschtomaten in Kräutervinaigrette mit hausgemachten gebratenen Quinoa-Pflanzerl	€ 9,20
Avocado-Apfelsalat mit Beluga-Linsen und einer gebratenen Lachstranche	€ 9,90



## Suppen



„Suppen-Trilogie“ € 14,30  
Bitte wählen Sie aus 3 Suppen aus.

Gelbe Curry-Erbsensuppe mit gebackener Garnele (auch vegan möglich) € 6,10

Rinderkraftbrühe € 5,90  
wahlweise mit hausgemachten Grießnockerln oder Brätstrudel

Kresseschaumsüppchen mit Tomatenpraline (vegan) € 5,90

Klare Gemüseessenz mit Tomaten-Rucola-Ravioli und Gemüsestreifen € 6,10

Festtagssuppe mit Leberspätzle, Brätstrudel, Grießnockerl und Gemüsestreifen € 7,20

### Zwischengerichte (Menü-Portionen)

Kräuter-Risotto mit grünem Spargel gebacken im Tempurateig € 9,20

Hausgemachte Ricotta-Spinatravioli (4 Stück) mit Salbei und brauner Butter € 8,60

Tagliolini (dünne Bandnudeln) mit leichtem Trüffelrahm,  
Zucchiniestreifen und Parmesanchip € 9,90

Saltimbocca vom Zander mit Speck und Salbei an Kartoffel-Radieserl-Salat € 9,80

### Sorbets (auch alkoholfrei möglich)

Cassis Sorbet mit Prosecco aufgegossen € 5,20  
mit Champagner aufgegossen € 10,20

Cremiges Zitronensorbet mit Wodka und Minze € 5,40

### Hauptgerichte Schwein

Schweinefilet – im Ganzen gebraten – mit Calvadosrahm  
glacierten Apfelspalten, Marktgemüse und Butterspätzle € 16,20

Knusprige Tranchen vom Spanferkelrücken an Dunkelbiersoße mit Rahmwirsing,  
Kartoffelknödel und hausgemachtem Kräuter-Reiberdatschi (ab 8 Portionen) € 17,70

### Hauptgerichte Kalb

Rosa gebratenes Kalbssteak mit Trüffel-Tagliolini (dünne Bandnudeln),  
kräftiger Kalbsjus und Marktgemüse € 22,80

Kalbstafelspitz, rosa gebraten, mit weißem Stangenspargel (saisonal von April bis 24. Juni)  
und jungen Kartoffeln, wahlweise mit Buttersauce oder Sauce Hollandaise € 19,50

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße, Spinat und jungen Kartoffeln € 19,80

Kalbsmedaillons mit Mozzarella-Tomatenkruste an Kräuterjus  
mit mediterranem Gemüse und Vitaminkartoffeln € 19,20

### **Hauptgerichte Rind**

Zarter Rinderschmorbraten in Rotweinsauce € 15,20  
mit gebräunten Schupfnudeln und glasierten Karotten (ab 8 Portionen)

Rinderfiletsteak vom bayrischen Jungbullen rosa gebraten mit Pfefferrahmsauce, € 34,00  
Risoléeskartoffeln und Trüffel-Mascarpone  
serviert mit gemischtem Blattsalat im Kräuter-Senf dressing

Rostbraten aus der Rinderlende (zwei Scheiben) mit Zwiebelsauce, € 21,80  
hausgemachten Röstzwiebeln  
Prinzessbohnen und Speck-Bratkartoffeln

### **Hauptgerichte Lamm und Wild**

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste € 18,50  
an leichter Pommery-Senfsauce auf Ratatouillegemüse  
und Kartoffelgratin

Heimische Rehmedaillons rosa gebraten an samtiger Cranberrysauce € 19,50  
mit Walnuss-Sesampraline und Mandelbrokkoli

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Wacholderrahm an € 27,60  
Kürbis-Rosenkohl-Gemüse und Kartoffel-Mandelbällchen

### **Hauptgerichte Geflügel**

Gebratene Maispouardenbrust auf pikanten Vollkornnudeln € 17,80  
mit mediterranem Gemüse und Cashewkernen

½ Ente in kräftiger Enten-Orangen-Sauce mit Apfel-Blaukraut € 21,50  
hausgemachtem Kräuter-Reiberdatschi und Kartoffelknödel

¼ Ente in kräftiger Enten-Orangen-Sauce mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel € 16,80

### **Variationen**

Medaillons vom Kalbs- und Rinderfilet rosa gebraten in Portweinsauce € 30,80  
mit einem Ragout von Karotte und grünem Spargel  
sowie Kartoffel-Estragon-Stampf

Duett vom knusprig gebratenem Spanferkelrücken und Ente € 19,50  
an Dunkelbiersauce mit Blaukraut und je einem Kartoffel- und Semmelknödel  
(die Beilagen werden in Schalen eingesetzt) (ab 8 Portionen)

„Aumeister-Reindl“ (ab 10 Portionen auf Rechauds eingesetzt) € 21,90  
Kalbshaxe, Ente und Schweinebraten mit Kruste im Reindl serviert  
mit handgedrehten Kartoffelknödeln, Kräuter-Reiberdatschi,  
Apfel-Blaukraut und Rahmwirsing in Schalen,  
Bratensauce und Schwammerlrahm in Saucieren auf den Tischen eingesetzt

„Surf & Turf“ (bis maximal 20 Personen)  
Rinderfilet (140g) medium gebraten und zwei gebratene Riesengarnelen € 34,50  
an reduzierter Portweinjus mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

### **Hauptgerichte Fisch und Krustentiere**

Resch gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Avocadosalat mit Grenaille Kartoffeln € 19,90

Gebratenes Wolfbarschfilet auf einem Zucchini Salat mit frischer Minze, gerösteten Walnüssen und Drillingen (Kartoffelsorte) in Rosmarinbutter gebraten € 19,20

Gebratenes Forellenfilet auf Ananas-Linsen-Gurkensalat und Staudensellerie mit einer Vinaigrette von Honig und Zitronensaft € 18,20

### **Hauptgerichte vegetarisch**

Kräuter-Risotto mit grünem Spargel im Tempurateig gebackenen € 11,90

Hausgemachte Ricotta-Spinatravioli (7 Stück) mit Salbei und brauner Butter € 12,80

Hausgemachte Kürbisravioli (7 Stück) in Mohnbutter mit geriebenem Parmesan und steirischem Kernöl (Sept.-Jan.) € 12,80

Gelbes Kokos-Gemüsecurry mit Zitronengras, Limette und Basmatireis (vegan) € 13,80

Tagliolini (dünne Bandnudeln) in leichtem Trüffelrahm mit Zucchini streifen und Parmesan chip € 12,80

### **Desserts**

„Dessertvariation“ € 11,90  
Ein Apfelkücherl in Zimt-Zucker, eine Kugel Tonkabohneneis und weißes Espressomousse mit Waldbeerenragout

Zwei hausgemachte Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet mit Schlagrahm und Vanilleeis € 7,50

Espresso-Panna Cotta mit marinierten Rumfrüchten und Schokoladen-hohlhippe € 7,50

Dreierlei Sorbets (Zitrone, Cassis und Passionsfrucht) auf Pfirsichspiegel mit exotischen Früchten und Minze-Espuma € 9,90

Bayrisch Creme im Glas mit Beerenfruchtmark, Schlagrahm und Fruchtgarnitur € 6,50

Bananen - Pancakes mit frischen Beeren und Schlagrahm (Mai-Sept.) € 6,90

Schokoladenkuchen mit lauwarmen Kern, Schlagrahm und Fruchtgarnitur € 7,80

**Bitte beachten Sie, dass wir diese Gerichte speziell für Ihre Veranstaltung anfertigen und daher eine Mindestabnahme von 5 bzw. 8 Portionen pro Gericht benötigen.**

# Bayrisches Buffet

## Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet und Räucherlachs mit Meerrettichsahne  
Kleine Kalbfleischpflanzerl mit mittelscharfem Senf und frisch geriebenem Meerrettich  
Rosa gebratenes Roastbeef mit buntem Essiggemüse, Radieserl  
und Remouladensoße  
Bayrischer Wurstsalat mit Essig-Öl-Senfdressing,  
Faßgurkerl und roter Zwiebelringen

## Suppe

Rinderkraftbrühe mit Streifen vom hausgemachten Kräuterpfannkuchen

## Salate

Bayrischer Kartoffelsalat mit Schnittlauch, bayrischer Speck-Krautsalat,  
gemischte Blattsalate der Saison mit Gurkenscheiben, Tomatenecken, Karotten- und Paprikastreifen  
mit folgenden Dressings  
Balsamico-, Joghurt- und Hausdressing (Senf-Kräuterdressing),  
kalt gepresstes Olivenöl, dunkler Balsamicoessig und Steirisches Kürbiskernöl

## Pasta-Station (am Buffet frisch zubereitet)

„Penne Arrabiata“ Penne mit frischer Petersilie, Knoblauch, Chili, Tomatensugo  
und frisch geriebenem Parmesan

## Hauptgänge

Knuspriger Spanferkelrücken, am Buffet tranchiert, mit Thymian und  
grobem Pfeffer gebraten an Dunkelbiersoße

**oder (bitte wählen Sie)**

Glacierte Kalbshaxe, am Buffet tranchiert, mit Weißwein-Thymiansoße

Putengeschnetzeltes in Kräuterrahm mit Champignons und Zwiebellauch

Resch gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille-Gemüse

als Beilage servieren wir

Kartoffel- und Semmelknödel, Butterkartoffeln, Butterspätzle,

Apfel-Blaukraut, frisches Marktgemüse und

Speck-Rahmwirsing

## Desserts

Bayrisch Creme mit Himbeermark im Glas

Ofenfrischer Apfelstrudel mit warmer Bourbon-Vanillesoße

Marillenmousse im Glas mit Schokoladenraspeln und Sahne

Obstsalat

**oder (bitte wählen Sie)**

frische Beeren mit Schlagrahm

(Mai bis August; Beerenauswahl nach Marktverfügbarkeit)

**Bayrische Käseauswahl** vom Holzbrett

Käsebatzi (ehemals Obazda), Romadur, Bauernkäse und Rotschimmelkäse Brotauswahl mit Baguette,  
Vollkornbaguette, frisch gebackenen kleinen Brezn und Butter

**Preis mit Pasta-Station und Käseauswahl € 41,00**

**Preis ohne Käseauswahl oder ohne Pasta-Station (eine Variante wählbar) € 38,00**

**Preis pro Person ohne Pasta-Station und Käse € 36,00**

Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 30 Personen.

Der Buffetpreis erhöht sich um jede Person weniger (unter 30) um je € 1,30. Unter 30 Personen  
wird das Buffet mit zusätzlich € 100,- pauschal belastet.

Kinder berechnen wir nach Größe (bis 1m frei/1,01 – 1,20m € 9,50/ 1,21 – 1,40m € 15,00/ 1,41 – 1,65m € 28,00)  
Gerne erstellen wir Ihnen Buffetvorschläge, welche auf Ihr veranschlagtes Budget und Ihre individuellen Wünsche,  
sowie auf saisonale Spezialitäten abgestimmt sind.

# Mediterranes Buffet

## Vorspeisen

Mediterranes Gemüse vom Grill mit Aromaten in altem Balsamico und kalt gepresstem Olivenöl mariniert

„Vitello tonnato“ dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapern-Mayonnaise

Meeresfrüchtesalat mit roten Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Balsamico-Vinaigrette

Tomatenscheiben mit Büffel - Mozzarella, altem Balsamico, Olivenöl und Basilikumblättern

Bulgursalat „Tabouleh“ mit Zitrone, Olivenöl, Frühlingszwiebeln, Petersilie,

Bohnensalat in Essig & Öl Dressing mit roten Tropea Zwiebeln

Tomatenecken und Gurkenscheiben

## Suppen

Klare Minestrone mit frisch geriebenem Parmesan

## Salate

Blattsalate der Saison mit Karottenstreifen, Gurkenscheiben, Tomatenecken und Paprikastreifen,

Rucolasalat mit Streifen vom Parmaschinken und Pinienkernen

mit folgenden Dressings

Balsamico-, Joghurt- und Hausdressing (Kräuter-Senfdressing),

dunkler Balsamico, kalt gepresstes Olivenöl und Steirisches Kürbiskernöl und Basilikumpesto

## Pasta Station (am Buffet frisch zubereitet)

„Penne Arrabiata“ Penne mit frischer Petersilie, Knoblauch, Chili, Tomatensugo

und frisch geriebenem Parmesan

## Hauptgänge

Geschmorte Lammhaxerl in Knoblauch-Rosmarin-Soße

Saltimbocca von der Pute mit Parmaschinken, Salbei und Madeirasoße

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf einem lauwarmen mit Thymian gewürzten Paprika-Zucchini-Gemüse

Hausgemachte Lasagne **mit Fleisch oder Gemüse (bitte wählen Sie vorab)**

als Beilage servieren wir

in Butter geschwenkte Tagliolini, Basilikumpesto, Kartoffel-Selleriepüree,

Brokkoliröschen mit Pinienkernbutter

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu

Zitronensorbet mit marinierten Trauben und Minze

Cremige Espresso Panna Cotta mit Orangen Melonensalat

Obstsalat

**oder (bitte wählen Sie)**

frische Beeren mit Schlagrahm

(Juni bis August; Beerenauswahl nach Marktverfügbarkeit)

**Italienische Käseauswahl** vom Holzbrett

Gorgonzola, Provolone, Taleggio und Parmesan mit Birne und Walnüssen

Brotauswahl mit Baguette, Ciabatta und Vollkornbaguette, Butter

**Preis pro Person mit Pasta-Station und Käseauswahl € 48,00**

**Preis pro Person ohne Käseauswahl oder Pasta-Station (eine Variante wählbar) € 44,00**

**Preis pro Person ohne Pasta-Station und ohne Käseauswahl € 42,00**

Kinder berechnen wir nach Größe (bis 1m frei/1,01 – 1,20m € 9,50/1,21 – 1,40m € 15,00/1,41 – 1,65m € 28,00)

Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 30 Erwachsenen. Der Buffetpreis erhöht sich um jede Person weniger (unter 30)

um je € 0,50. Unter 25 Personen wird das Buffet mit zusätzlich € 150,- pauschal belastet.

Gerne erstellen wir Ihnen Buffetvorschläge, welche auf Ihr veranschlagtes Budget und Ihre individuellen Wünsche abgestimmt sind. Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

# Kleines BBQ-Buffet (ab 40 Personen)

## Auf den Tischen eingesetzt

### Brotzeitbretter

Kalter Schweinebraten, Bauernspeck, gekochter Schinken, Wurzelspeck aus der Wachau, Salami, Käsebatzi (ehemals Obatzda) und Emmentalerwürfel, Gewürzgurke, rote Zwiebelringe, scharfer Senf

gesalzener Bierradi und Radieserl

Bauernbrot, Malzbrot & frisch gebackene kleine Brezn

### Salat

Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat, Bayerischer Speck-Krautsalat, Tomatenecken, Gurkenscheiben, Paprikastreifen und Karottenraspel, Blattsalate der Saison

### mit folgenden Dressings

French- und Joghurt-Dressing, Balsamicodressing, kalt gepresstes Olivenöl, Steirisches Kernöl und dunkler Balsamicoessig  
Bauernbrot, Baguettesemmeln, frisch gebackene kleine Brezen, dunkles Malzbrot & Butter

### **Pasta-Station (am Buffet frisch zubereitet)**

Tagliolini (dünne Bandnudeln) mit Trüffelrahm, Zucchiniastreifen und frisch geriebenem Parmesan

### **Hauptgerichte (vor dem Gast gegrillt)**

Gegrilltes Lachsfilet

Mit hauseigener Marinade eingelegte Schweinenackensteaks

Minutensteaks von der Pute in Paprika-Olivenölmarinade

Nürnberger Rostbratwürstel

Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Aubergine und rote Zwiebel) mit Olivenöl mariniert

### als Beilagen servieren wir

Bratkartoffeln, Maiskolben in Butter, Sauerkraut und Bayrisch Kraut, süßer und scharfer Senf, Ketchup, frisch geriebener Meerrettich, Knoblauch-, Chili und Kräuterbutter

### **Ofenkartoffel-Station**

Gebackene Kartoffeln zum selbst Füllen mit knusprigem Speck, Sauerrahm, Kräuterquark, Schnittlauch und Käsestreifen

### **Desserts**

Bayrisch Creme mit Himbeersoße und Minze

Scheiterhaufen (Brot, Sahne, Schokolade und Vanillesoße)

Obstsalat

### **oder (bitte wählen Sie)**

frische Beeren mit Schlagrahm

(Mai bis August; Beerenauswahl nach Marktverfügbarkeit)

**Preis pro Person mit Pasta-Station € 39,00**

**Preis pro Person ohne Pasta-Station € 34,00**

Kinder berechnen wir nach Größe

(bis 1m frei/1,01 – 1,20m € 9,50/ 1,21 – 1,40m € 15,00/ 1,41 – 1,65m € 28,00)

Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 40 Erwachsenen. Der Buffetpreis erhöht sich um jede Person weniger (unter 40) um je € 0,50. Unter 30 Personen wird das Buffet mit zusätzlich € 150,- pauschal belastet.

Gerne erstellen wir Ihnen Buffetvorschläge, welche auf Ihr veranschlagtes Budget und Ihre individuellen Wünsche abgestimmt sind. Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

# Großes BBQ-Buffet (ab 40 Personen)

## Vorspeisen

Shrimpsalat in feiner Dill-Kräutersoße  
Kleine hausgemachte Kalbfleischpflanzerl mit Estragon-Senf  
Süße Honig-Melone mit Pharmaschinken (wird am Buffet frisch aufgeschnitten)  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse und hausgemachter Sauce Remoulade  
„Vitello tonnato“ dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapern-Mayonnaise  
Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella, altem Balsamico, Olivenöl und Basilikumblättern

## Suppe

Kalte Joghurt - Gurkensuppe mit Crevetten

## Salat

Blattsalate der Saison, Anchovis und Brotkrusteln, hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat, Bohnensalat, Karottenraspeln, Paprikastreifen und Gurkenscheiben, rote Zwiebeln, Tomatenecken und Maiskörner, Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse mit folgenden Dressings  
Joghurt-, Thousand Island- und Balsamicodressing,  
kalt gepresstes Olivenöl, Steirisches Kürbiskernöl und dunkler Balsamico

## Pasta-Station (am Buffet frisch zubereitet)

Tagliolini (dünne Bandnudeln) mit Trüffelrahm und Zucchinistreifen und frisch geriebenem Parmesan

## Hauptgerichte (vor dem Gast gegrillt)

Rinderlende im ganzen gebraten – vor dem Gast tranchiert –  
Schweine- und Putenmedaillons in Pfeffermarinade eingelegt  
Nürnberger Rostbratwürstl  
Lammkotelettes mit Rosmarin und Thymian  
gegrilltes Lachsfilet  
Riesen-Garnelen in Rosmarin-Zitronenmarinade  
Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Aubergine und rote Zwiebel) mit Olivenöl mariniert  
als Beilagen servieren wir  
Speck-Bohnen, Kartoffelgratin, Speck-Bratkartoffeln, frisches Marktgemüse  
Kräuter-, Chili und Knoblauchbutter, Cocktail- und Chili-Dip

## Ofenkartoffel-Station

gebackene Kartoffeln zum selbst füllen mit  
knusprigem Speck, Sour Cream, Kräuterquark, Schnittlauch und Käsestreifen

## Desserts

Gebratene Ananas mit Cocos-Rum flambiert und Vanille-  
Karamellsoße (vor dem Gast zubereitet)  
Topfenmousse mit marinierten Orangenfilets  
Kokos- und Mangoeis aus der Eistruhe nach Wahl mit Schokoladenstreuseln, Krokant und Schlagrahm

Exotischer Fruchtsalat mit Minze

## oder (bitte wählen Sie)

frische Beeren mit Schlagrahm  
(Mai bis August; Beerenauswahl nach Marktverfügbarkeit)

**Internationale Käseauswahl** vom Brett mit Tiroler Bergkäse, italienischer Pecorino, französischer Brie, Chaumes und Romadur mit weißen und blauen Trauben, Walnüssen, Birnen und Äpfel  
Brotauswahl mit Vollkornbaguette, Baguette, Ciabatta, Hausbrot und Butter

**Preis pro Person mit Pasta-Station und Käseauswahl € 62,00**

**Preis ohne Käseauswahl oder ohne Pasta-Station (eine Variante wählbar) € 57,00**

**Preis pro Person ohne Pasta-Station und Käseauswahl € 53,00**

Kinder berechnen wir nach Größe (bis 1m frei/1,01 – 1,20m € 9,50/1,21 – 1,40m € 15,00/  
1,41 – 1,65m € 28,00) Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 40 Erwachsenen. Der Buffetpreis erhöht sich um jede Person weniger (unter 40) um je € 0,50. Unter 30 Personen wird das Buffet mit zusätzlich € 150,- pauschal belastet. Gerne erstellen wir Ihnen Buffetvorschläge, welche auf Ihr veranschlagtes Budget und Ihre individuellen Wünsche

abgestimmt sind. Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.



# KAFFEE & KUCHEN

Damit Ihren Gästen am Veranstaltungstag ein reichhaltiges Angebot an frischen Kuchen und Torten zur Verfügung steht,

bitten wir Sie höflich, rechtzeitig Ihre Wünsche bekannt zu geben.

Wir halten dann eigens für Ihre Veranstaltung,

die von Ihnen in Auftrag gegebene Kuchenauswahl bereit.

Eine Auswahl an wählbaren Kuchen und Torten erhalten sie nachfolgend.

Gerne sind wir bei der Auswahl eines auf Ihre Wünsche abgestimmten

Kuchensortiment behilflich. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Auch haben wir täglich frisch gebackenen Apfelstrudel und Topfenstrudel.

Wird der Kuchen vom Veranstalter mitgebracht oder lässt der Veranstalter den Kuchen anliefern, so berechnen wir € 4,00 Tellergeld pro Person.

Unsere Kaffee-Spezialitäten wie Espresso, Cappuccino, Milchkaffee und Latte Macchiato sowie Tee, Kakao und sonstige Getränke werden auf Wunsch selbstverständlich ebenfalls serviert.

Eierlikörtorte (12 Stück)	€ 44,40
Aprikosen-Käsekuchen (12 Stück)	€ 44,40
Kirsch-Streuselkuchen (12 Stück)	€ 44,40
Premium Apfelkuchen (12 Stück)	€ 44,40
Heidelbeeren-Panna Cotta Torte (12 Stück)	€ 44,40
Nuss-Sahnetorte (12 Stück)	€ 44,40
Rüblkuchen (12 Stück)	€ 44,40
Obstkuchen (12 Stück)	€ 44,00
Erdbeerkuchen (12 Stück)	€ 44,40

Als besonderes Highlight empfehlen wir ein Erdbeerherz mit Marzipanschriftzug.  
Der Preis berechnet sich je nach Personenzahl.



Nachfolgend einige Preisbeispiele: ca. 15 Personen € 83,00  
ca. 20 Personen € 117,90  
ca. 30 Personen € 170,90  
ca. 50 Personen € 287,00  
Marzipanschriftband € 18,00

# Räumlichkeiten

## Parterre

Gartensaal	bis 90 Personen
in Verbindung mit dem Wintergarten	bis 150 Personen
Wintergarten	bis 60 Personen
Jägerstüberl	bis 30 Personen
Elysium	bis 16 Personen

## 1. Stock

Biedermeier Stube	bis 25 Personen
Aumeister Stube	bis 20 Personen

Bestuhlungsform / Raum	Personen	Fläche	Länge x Breite x Höhe
Gartensaal	bis 100	79,30 m <sup>2</sup>	12,10m x 6,55m x 2,80m
Gartensaal und Wintergarten	bis 160	173,30 m <sup>2</sup>	
Wintergarten	bis 60	94 m <sup>2</sup>	12,70m x 7,40m x 2,60m
Jägerstüberl	bis 36	32,30 m <sup>2</sup>	8,50m x 3,80m x 2,50m
Elysium	bis 16	15,10 m <sup>2</sup>	5,20m x 2,90m x 2,50m
Biedermeier Saal	bis 25	46,40 m <sup>2</sup>	8,60m x 5,40m x 2,80m
Aumeister Stube	bis 20	33,50 m <sup>2</sup>	8,60m x 3,90m x 2,80m

# Dekorationen

## „Frühlingsdekoration“

Blumen, Efeu und Teelichter auf kleinen Glasplatten.

mit Gerbera

pro Person € 3,50



mit Rosen

pro Person € 4,50



## „Rosendekoration“

Rosen und Efeu in kleinen Glasvasen auf runden Glasplatten mit Rosenblättern, Efeuranken und Tischband.

pro Vase € 15,90



## „Bayrische Dekoration“

Traditionelle Maibäume und Efeuranken auf den Tischen verteilt mit kleinen A4 Malerstellagen

pro Person € 2,50



„Sonnenblumendekoration“ (saisonal)

Sonnenblumenköpfe mit Teelichtern und Efeuranken

pro Person

€ 3,50



Gerne bestellen wir auch Blumengestecke nach ihren Wünschen für Sie.

Hier eine kleine Auswahl.



25,00 € (inkl. MwSt., wie abgebildet)

Preis kann je nach Saison variieren.

Blaue Hortensien, pinke Nelken,  
Efeu und Zweige.



28,00 € (inkl. MwSt., wie abgebildet)

Preis kann je nach Saison und  
Blumenwunsch variieren.

Weißer Rosen, Efeuranken,  
Viburnum.

Wünschen Sie, dass wir ihre mitgebrachte Tischdekoration für Sie auflegen, berechnen wir hierfür € 10,50 pro Person.

# Menükarten

„Aumeister-Standard“ mit dem Aumeister-Logo auf der Vorderseite.  
Mit und ohne eigenes Farbfoto wählbar.



ohne Farbfoto	pro Stück	€ 2,80
mit Farbfoto	pro Stück	€ 3,50

„Aumeister-Kupferstich“  
aus Büttenkarton und einen Kupferstich des Aumeister auf der Vorderseite.



pro Stück	€ 4,80
-----------	--------

„Malerstellige“ im A4-Format mit Menü auf den Tischen platziert.



pro Stück	€ 5,50
-----------	--------

„Serviettenringe“ aus Papier mit Aumeister-Logo um die Servietten gelegt,  
innen mit Ihrem Menü bedruckt pro Stück € 2,80



„Malerstallage“ im A3-Format mit Menü oder Buffet im Raum oder neben dem Buffet  
platziert. pauschal € 10,00



# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## Aumeister OHG

### Restaurant & Biergarten

1. Vertragsparteien sind der Veranstalter und das Restaurant & Biergarten Aumeister.
2. Die Reservierung von Räumen sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der Bestätigung durch das Restaurant & Biergarten Aumeister für diese sowie für den Veranstalter bindend.
3. Die Überlassung von Räumen begründet ein Mietverhältnis.  
Eine Unter- bzw. Weitervermietung von Räumen bedarf der schriftlichen Genehmigung vom Restaurant & Biergarten Aumeister.
4. Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist, soweit sie anfällt, in den Preisen eingeschlossen. Eine Erhöhung der gesetzlichen Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Auftraggebers.
5. Die Rechnungen vom Restaurant & Biergarten Aumeister sind binnen 8 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
  - 5.1. Bei schriftlichen Mahnungen vom Restaurant & Biergarten Aumeister zur Zahlung der Rechnung nimmt diese eine Mahngebühr von 5,00 € zuzüglich Mehrwertsteuer pro Mahnschreiben. Die Verzinsung der ausstehenden Forderung beginnt 8 Tage nach Rechnungsstellung und wird zu banküblichen Dispositions-Kredit-Konditionen verzinst.
6. Der Veranstalter muss dem Restaurant & Biergarten Aumeister die endgültige Teilnehmerzahl spätestens drei Werktage vor Veranstaltungstermin mitteilen, um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung zu gewährleisten.  
Wird die endgültige Teilnehmerzahl nicht rechtzeitig mitgeteilt, gilt die vom Veranstalter zuletzt genannte Teilnehmerzahl als Bestellung und Abrechnungsgrundlage, soweit diese nicht höher als die tatsächliche Anzahl der Teilnehmer ist.
7. Der Veranstalter darf Getränke und Speisen zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Ausnahmefällen kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden. In diesem Fall wird Teller- bzw. Korkengeld erhoben.
8. Von 0:01 bis 1:00 Uhr berechnen wir € 100,00, 1:01 Uhr bis 2:00 Uhr € 150,00 zusätzlich, 2:01 Uhr bis 3:00 Uhr € 200,00 zusätzlich
9. Jegliche Anzeigen in öffentlichen Zeitschriften oder Ähnlichem bedürfen vorheriger Zustimmung durch das Restaurant & Biergarten Aumeister.
10. Bleiben bei einer Veranstaltung, bei der die durch den Veranstalter geladenen Gäste selbst bezahlen, Positionen offen, haftet der Veranstalter.
11. Hat das Restaurant & Biergarten Aumeister begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht sowie im Falle von höherer Gewalt, kann das Restaurant & Biergarten Aumeister die Veranstaltung absagen.
12. Beschädigungen der Räumlichkeiten oder des Mobiliars, welche durch den Auftraggeber oder dessen Gäste entstehen, fallen zu Lasten des reservierenden Auftraggebers.
13. Preisänderungen behalten wir uns vor und können jederzeit vorgenommen werden.
14. Stornogebühren  
Sollte die Veranstaltung nach erfolgter Zusage abgesagt werden, entstehen Stornogebühren wie folgt:  
Bis zu 6 Monate vor Veranstaltungstag: keine Kosten  
Bis zu 5 Monate vor Veranstaltungstag: 10 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.  
Bis zu 4 Monate vor Veranstaltungstag: 25 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.  
Bis zu 3 Monate vor Veranstaltungstag: 35 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.  
Bis zu 2 Monate vor Veranstaltungstag: 50 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.  
Bis zu 1 Monat vor Veranstaltungstag: 75 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.  
Bis zu 2 Wochen vor Veranstaltungstag: 100 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis, ebenso wie alle Forderungen von externen Zulieferern und Drittfirmen.
- Selbstverständlich wird bei attestierter Krankheit keine Stornogebühr erhoben, sofern die Absage mindestens ein Woche im Voraus erfolgt.
15. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Restaurant & Biergarten Aumeister.
16. Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht, anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahe kommende, gültige Bestimmung.  
Abweichende Vereinbarungen oder Neben - Abreden müssen schriftlich festgelegt werden.

München 2019

Geschäftsleitung Aumeister OHG