





Kleine Extras

- 1 Kugel Obatzda**  € 5,20
mit kleiner Breze
- Hausbrot** 1 Scheibe € 1,00
- Malzbaguette, Baguette & Ciabatta**  € 4,20
je eine Scheibe und Butter
- ohne Butter € 3,00
- frisch gebackene, kleine Breze**  € 1,80

Aus unserem Supp'nkessel

- Rinderkraftbrühe** € 6,20
mit hausgemachtem Pistaziennockerl
und Gemüsestreifen
- Karotten-Limetten-süppchen**  € 6,50
mit Zitronengras parfümiert
und Pumpnickelcrunch

Vorspeisen / Salate

- Rindertartar** (130gr.) € 15,20
ohne Sardellen mit geröstetem Hausbrot,
Kräutermayonnaise
und englischem Coleman's Senf
- Perlgrauen-Bowl**  € 11,90
mit Honig-Orangenmarinade,
Frühlingslauch, Kirschtomaten,
Babyspinat, Radieserl, Birnenspalten
und geröstete Haselnüsse
ergänzt
mit Tranchen von der Lachsforelle € 13,20
- Burrata** (ital. Frischkäse) € 16,20
mit frischen und getrockneten Tomaten,
Pesto, Oliventapenade,
Sardellen, gerösteten Pinienkernen
und kleinem Salatbukett
mit Balsamicodressing

- Caesar Salat** € 13,80
halbierte Romana Salatherzen
mit grünem Stangenspargel, Caesar Dressing,
gehobelten Parmesanspänen
und Weißbrot-Croûtons
ergänzt mit gebratener Putenbrust € 17,10
ergänzt mit zwei Riesengarnelen € 18,10

- Gemischter Blattsalat**  € 5,90
mit Senf-Kräuter-Dressing, Tomate,
Gurke, Karotten und Radieserl-Sprossen

- Krautsalat**  € 4,90

- Kartoffelsalat** € 4,90
mit Schnittlauch

Pasta

- Tagliolini**
in leichtem Trüffelrahm  € 14,60
mit Zucchiniestreifen, Parmesan
und schwarzer Sommertrüffel

Aus den Gewässern

- Gebratenes Filet**
von der Lachsforelle € 23,90
mit Ragout von jungen Rüben
und in Butter gebratenem Wildreis

Aumeister Klassiker

- Wiener Schnitzel** kleine Portion | normale Portion
€ 21,40 € 25,90
vom Kalb in Faß'lbutter gebraten
dazu Speck-Bratkartoffeln (ohne Kümmel)
mit Zwiebellauch

- Ofenfrischer Schweinebraten** € 13,80 € 17,90
vom durchwachsenen Schweinehals
mit Krusterl in Dunkelbiersoße
und handgedrehtem Kartoffelknödel
wahlweise mit:
Krautsalat
Blaukraut
Gemischter Salat

Ofenfrische Ente

½ Bauern-Ente
in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut,
hausgemachtem Reiberdatschi
und Kartoffelknödel
€ 26,90

¼ Bauern-Ente
in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut,
und zwei Kartoffelknödel
€ 22,50




- Rostbraten von der Rinderlende** € 28,30
mit Zwiebelsoße, hausgemachten
Röstzwiebeln, Prinzessbohnen
und resch gebratenen Speck-Bratkartoffeln
und Zwiebellauch

- Gebratene Medaillons**
vom Hirschrücken € 29,20
mit Walnussrahm, Apfel-Blaukraut
und gebackenen Kartoffelkräpfen

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
€ 38,70

Nachspeisen

- Drei Stück**
hausgemachte Apfelkücherl  € 7,90
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne
- Ofenfrischer Birnenstrudel**  € 7,20
mit Walnusseis und Ahornsirup
- Ofenfrischer Apfelstrudel**  € 7,20
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne
- Eisbecher mit Eis nach Wahl** je Kugel € 1,80
Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeer, Kokos,
Mango- und Cassissorbet

Digestif

- Gravenstein Apfelbrand Barrique 40% 2cl € 6,20
Christbirnenbrand Barrique Reserva 42% € 6,20
Waldhimbeerenbrand 42% € 6,20

Feiern im Aumeister

Gerne erstellen wir für Ihre Feier ein
unverbindliches Angebot.
Bitte sprechen Sie uns an.

Küchenzeiten


Mittwoch bis Samstag

Letzte Bestellung warme Gerichte 20:45 Uhr
Dessert bis 21:15 Uhr

Sonntags

Letzte Bestellung warme Gerichte 17:00 Uhr
Dessert bis 17:30 Uhr

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

 Vegetarische Speise



Standardkarte
Allergene



Bayern
WLAN



Standardkarte
Englisch