

## Brotzeit

**Südtiroler Premium Speck** € 12,50

Südtiroler Speck und Wurzelspeck aus der Wachau mit Essiggurken, frisch geriebenen Meerrettich und je einer Scheibe Hausbrot und Malz-Vollkornbaguette mit Butter

**Nürnberger Rostbratwurst'l** (6 Stk.) € 11,20

auf Faßl-Sauerkraut mit scharfem Senf und einer Scheibe Hausbrot

**Bayrischer Wurstsalat** € 10,40

aus Regensburgern geschnitten, mit Essig-Öl-Senfdressing, Faßgurkerl, blauen Zwiebelringen und einer Scheibe Hausbrot

- mit Emmentalerstreifen € 11,40

**Münchner Weißwürste** je Stück € 3,00

mit süßem Senf

## Extras

**1 Kugel Käse-Batzi (ehemals Obatzda)**

mit kleiner Breze € 5,10

**Hausbrot** 1 Scheibe € 1,00

**Vollkornbaguette, Baguette**

**& Ciabatta** € 3,20

je eine Scheibe und Butter

**frisch gebackene kleine Breze** € 1,80

## Salate

**Gemischter Blattsalat** € 5,60

mit Senf-Kräuter-Dressing Tomate, Gurke, Karotten und würzigen Radieserl-Sprossen

**Bayrischer Krautsalat** € 4,80

mit Speck-Krusteln

**Kartoffelsalat** € 4,80

mit Radieserl-Sprossen

**Caesar Salat** € 13,50

Romana Salatherzen mit grünem Stangenspargel, Caesar Dressing, gehobelten Parmesanspänen und Weißbrot-Croûtons

ergänzt mit gebratener Putenbrust € 16,80

## Aus unserem Suppenkessel

**Rinderkraftbrühe** € 5,80

mit Streifen vom Safran- und Kräuterpfannkuchen

**Selleriecremesuppe** € 6,10

mit Chip vom Hirschschenken

## Vegetarisch

**Käsespätzle,** € 12,80

mit Allgäuer Bergkäse, Schmor- und Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salat in Senf-Kräuter-Dressing

**Hausgemachte Kürbisravioli** € 14,90

(7 Stück) mit Nussbutter und gebackenem Salbei

## Aumeister Klassiker

**Wiener Schnitzel** Kleine Portion | normale Portion  
€ 18,50 € 22,50

vom Kalb in Faßlbutter gebraten dazu Speck-Bratkartoffeln (ohne Kümmel) mit Zwiebellauch

**Ofenfrischer Schweinebraten** € 11,90

vom durchwachsenen Schweinehals in Dunkelbiersoße mit Krusterl und zwei handgedrehten Kartoffelknödel

dazu empfehlen wir: Bay. Speck-Krautsalat € 4,80

**Rostbraten von der Rinderlende** € 21,80

mit Zwiebelsoße, hausgemachten Röstzwiebeln, Prinzessbohnen und resch gebratenen Speck-Bratkartoffeln

**Rehgeschnetzeltes** in Preiselbeerrahm € 20,80  
mit Mandelbrokkoli und Haselnusspätzle

## Ofenfrische Ente

**½ Bauern-Ente € 21,50**

in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut, hausgemachtem Reiberdatschi und Kartoffelknödel

**¼ Bauern-Ente € 16,80**

in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut und zwei Kartoffelknödel

## Aumeister Spezialität

**Hausgemachte Rinderroulade**  
mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Essiggurken gefüllt, dazu Blaukraut und Kartoffelpüree € 18,50

## Aus den Gewässern

**Gebratene Lachstranche** € 19,50  
mit Nussbutter auf samtigen Kürbisrisotto und Pastinakenchip

**Gebratenes Zanderfilet** € 19,90  
mit Rote Beete-Jus, grünen breiten Bohnen, bunten Rübchen und Speck-Kartoffelstampf

**Nachspeisen und Eis-Variationen**  
finden Sie auf unserer Dessertkarte

**Warme Küche bis 21.30 Uhr**

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