

Kleine Extras

- 1 Kugel hausgemachter Obatzda**
mit kleiner Breze € 6,80
- Hausbrot** 1 Scheibe € 1,10
- Malzbaguette, Baguette & Ciabatta**
je eine Scheibe und Butter € 4,70
ohne Butter € 3,30
- frisch gebackene, kleine Breze** € 2,50

Brotzeit

- Brotzeitbrettl** pro Person € 19,60
Kalter Schweinebraten, italienische Salami
Wacholderschinken, Südtiroler Bauernspeck
Scheiben von der Regensburger
hausgemachter Obatzda, Emmentalerwürfel
Gewürzgurke, Zwiebelringe, Radieserl
gesalzener Bierradi, Meerrettich, scharfer Senf
Butter und Hausbrot **(ab 2 Personen)**

- Bayrischer Wurstsalat** € 13,20
mit Faßgurkerl, Zwiebelringen
und einer Scheibe Hausbrot

- Schweizer Wurstsalat** € 14,50
mit Streifen vom Emmentalerkäse, Faßgurkerl
Zwiebelringen und einer Scheibe Hausbrot

Aus unserem Supp'nkessel

- Brezensuppe** € 7,70
mit geschmolzenen Zwiebeln und Schnittlauch

- Rübenschaumsuppe**  € 8,00
mit Sellerieflanz

Vorspeisen & Salate

- Gemischter Blattsalat**  € 6,20
mit Senf-Kräuter-Dressing, Tomate
Gurke, Karotten und Radieserl-Sprossen

- Krautsalat**  € 5,50

- Kartoffelsalat**  € 5,50
mit Schnittlauch

- Burrata** (ital. Frischkäse)  € 18,70
mit frischen und getrockneten Tomaten,
Pesto, Oliventapenade, Balsamicoperlen
Sardellen, gerösteten Pinienkernen
und kleinem Salatbukett

- Caesar Salat**  € 14,70
halbierte Romana Salatherzen
in Caesar Dressing
mit gehobelten Parmesanspänen
und Weißbrot-Croûtons
ergänzt mit gebratener Putenbrust € 18,10
ergänzt mit zwei Riesengarnelen € 20,70

- Rindertatar** (130g) € 18,10
ohne Sardellen mit geröstetem Hausbrot,
Kräutermayonnaise
und englischem Coleman's Senf

Vegetarische & Vegan

- Bowl**  € 15,20
Schwarzer und weißer Quinoa,
grüner Spargel, confierte Kirschtomaten,
Radieserl, Karottenstreifen, Paprikastreifen
und Himbeerdressing
ergänzt mit
in Pankoteig gebackenen
Zanderstreifen € 18,10

- Käsespätzle**  € 16,80
mit Allgäuer Bergkäse
Schmor- und Röstzwiebeln
und kleinem gemischtem Salat
mit Senf-Kräuter-Dressing

- Linguine**
in leichtem Trüffelrahm € 17,70
mit Zucchiniestreifen und schwarzem Trüffel 
verfeinert mit einem Parmesanchip 

Aus den Gewässern

- Gebratenes Zanderfilet** € 23,60
auf sämigen Kräuterrisotto mit
gebackenen Speckstreifen und
Portwein-Schalotten

- Gegrilltes Lachsforellenfilet** € 22,90
mit gebackenen Süßkartoffelecken
auf geschmorten Pak Choi und Sauce Rouille

Aumeister Klassiker

- Wiener Schnitzel** kleine Portion | normale Portion
€ 23,30 | € 29,50
vom Kalb in Faß'lbutter gebraten
dazu Speck-Bratkartoffeln (ohne Kümmel)
mit Zwiebellauch

- Ofenfrischer Schweinebraten** € 14,10 | € 18,20
vom durchwachsenen Schweinehals
mit Krusterl in Dunkelbiersoße
und handgedrehtem Kartoffelknödel
wahlweise mit:
Krautsalat
Blaukraut
Gemischter Salat

- Rostbraten von der Rinderlende** € 29,80
mit Zwiebelsoße, Prinzessbohnen
hausgemachten Röstzwiebeln
und resch gebratenen Speck-Bratkartoffeln
mit Zwiebellauch

- Saftiges Wildgulasch** € 21,80
mit abgebräunten Serviettenknödeln,
Mandelbrokkoli und Preiselbeerbirne

- Gesottener Kalbstafelspitz** € 23,20
auf Bouillon-Kartoffeln mit Sellerie, Karotte
Kohlrabi und Frühlingslauch
serviert mit frisch geriebenem Kren

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-Senf dressing
€ 46,90

Ofenfrische Ente

- ½ Bauern-Ente**
in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut
hausgemachtem Reiberdatschi
und Kartoffelknödel
€ 29,60

- ¼ Bauern-Ente**
in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut
und zwei Kartoffelknödel
€ 23,90

Nachspeisen

- Drei Stück hausgemachte Apfelkücherl** € 9,90
mit Bourbon-Vanilleeis

- Ofenfrischer Apfelstrudel** € 9,80
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne

- Pfannkuchen (2 Stück)** € 10,80
mit marinierten Apfelspalten
hausgemachten Rote Beete Granité und Sahne

- Jägerschmarrn** pro Person € 12,90
serviert in Omas Reind'l
mit Apfelkompott und Preiselbeeren
(ab 2 Personen, Vorfreude ca. 20 Minuten)

Weitere süße Versuchungen finden Sie auf unserer Dessertkarte
Ebenso wie eine umfassende Auswahl an Spirituosen.

Küchenzeiten

- Mittwoch bis Samstag**
Letzte Bestellung warme Gerichte 20:45 Uhr
Dessert bis 21:15 Uhr
- Sonntags**
Letzte Bestellung warme Gerichte 16:45 Uhr
Dessert bis 17:15 Uhr

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

 vegetarisch  vegan



Standardkarte
Allergene



Bayern
WLAN



Standardkarte
Englisch