

### Kleine Extras

- 1 Kugel Käse-Batzi** (ehemals Obatzda)  
mit kleiner Breze € 5,10
- Hausbrot** 1 Scheibe € 1,00
- Malzbaguette, Baguette & Ciabatta** € 3,20  
je eine Scheibe und Butter
- frisch gebackene, kleine Breze** € 1,80

### Aus unserem Supp'nkessel

- Kraftbrühe vom Tafelspitz** € 6,20  
mit hausgemachtem Brättnockerl  
und Wurzel-Gemüse

- Getrüffelte Kartoffelcremesuppe** € 6,50  
mit in Butter gebratenen Kräutersaitlingen

### Salate

- Caesar Salat** € 14,50  
Halbierte Romana Salatherzen mit grünem  
Stangenspargel, Caesar Dressing,  
gehobelten Parmesanspänen  
und Weißbrot-Croûtons  
ergänzt mit gebratener Putenbrust € 17,80

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

- Bayrischer Krautsalat** € 4,90  
mit Speck-Krusteln

- Kartoffelsalat** € 4,90  
mit Radieserl-Sprossen

### Bayrisch -Vegetarisch

- Käsespätzle** mit Allgäuer Bergkäse, € 13,50  
Schmor- und Röstzwiebeln  
und kleinem gemischten Salat  
mit Senf-Kräuter-Dressing

### Pasta-Gericht

- Steinpilz-Ravioli** (7 Stück) € 11,20  
in Walnuß -Traubenbutter  
ergänzt mit rosa gebratener Wild-Entenbrust  
€ 17,20

### Aus den Gewässern

- Im ganzen gebratene Forelle** € 18,90  
mit geschäumter Butter, Petersilienkartoffeln  
und einem kleinen grünen Salat  
in Kräuter-Senf-Dressing

- Gebratenes Seesaiblings-Filet** € 21,00  
auf einem cremigen Safran-Risotto  
mit Apfel-Fenchel-Salat

### 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 Klassiker

- Wiener Schnitzel** € 19,80 / € 24,50  
vom Kalb in Faß'lbutter gebraten  
dazu Speck-Bratkartoffeln (ohne Kümmel)  
mit Zwiebellauch

- Kalbsrahmgulasch** € 19,50  
mit glasierten Karotten und in Butter  
geschwenkten Eierspätzle

- Rehgeschnetzeltes** € 22,50  
in leichtem Preiselbeerrahm  
mit Mandelbrokkoli und Haselnusspätzle

- Ofenfrischer Schweinebraten** € 12,20  
vom durchwachsenen Schweinehals  
in Dunkelbiersoße mit Krusterl und  
handgedrehtem Kartoffelknödel

- dazu empfehlen wir:  
**Bayerischer Speck-Krautsalat** € 4,90

- Rostbraten von der Rinderlende** € 24,50  
mit Zwiebelsoße, hausgemachten  
Röstzwiebeln, Prinzessbohnen  
und resch gebratenen Speck-Bratkartoffeln

- Hausgemachte Rinderrouladen** € 15,00 / € 21,00  
mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Essiggurken gefüllt,  
dazu Blaukraut und Kartoffelpüree

### 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  
€ 34,00

### Brotzeiten

- Kalter Schweinebraten** € 9,20  
*auf dem Holzbrett serviert*  
mit frisch geriebenem Meerrettich,  
scharfem Senf, Essiggemüse  
und eine Scheibe Hausbrot

- Nürnberger Rostbratwurst'l** (6 St.) € 11,20  
auf Faßl-Sauerkraut mit scharfem Senf  
und einer Scheibe Hausbrot  
dazu empfehlen wir:  
frisch geriebenen Meerrettich € 0,90

- Bayrischer Wurstsalat** € 10,90  
aus Regensburgern geschnitten,  
mit Essig-Öl-Senfdressing, Faßgurkerl,  
blauen Zwiebelringen  
und einer Scheibe Hausbrot  
ergänzt mit Emmentaler-Streifen € 12,90

- Münchner Weißwürste** je Stück € 3,30  
mit süßem Senf

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

**Warme Küche bis 21.30 Uhr  
Sonntags bis 17:00 Uhr**

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