

Aperitif

Heißer Aperol Spritz

Roséwein, Wasser, Nelke, Orangen
und Zitronenscheibe mit einem
Spritzer Aperol
€ 5,90

Glühwein

€ 4,90

Rot - Weine

2017 **Sessantanni** Primitivo di
Manduria
Primitivo 14,5 % VOL
Cantine San Marzano, Apulien
0,1 l € 6,00

2018 **Aulone** I.G.P
Primitivo 14 % VOL San Giorgio,
Apulien
0,1 l € 4,50

Vorspeisen / Salate

Rindertartar (130gr.) € 15,20
ohne Sardellen mit geröstetem Hausbrot,
Kräutermayonnaise
und englischem Coleman's Senf

Buchweizen-Bowl € 11,90
mit Honig-Orangenmarinade,
Frühlingslauch, Kirschtomaten,
Babyspinat, Radieserl, Birnenspalten
und geröstete Haselnüsse
ergänzt mit gebratenen Lachs € 13,20

Caesar Salat € 13,60
halbierte Romana Salatherzen
mit grünem Stangenspargel, Caesar Dressing,
gehobelten Parmesanspänen
und Weißbrot-Croûtons

ergänzt mit gebratener Putenbrust € 16,90
ergänzt mit zwei Riesengarnelen € 17,90

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

Bayrischer Krautsalat € 4,90
mit Speck-Krusteln

Kartoffelsalat € 4,90
mit Radieserl-Sprossen

Aumeister Klassiker

Wiener Schnitzel € 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:

Bayerischer Speck-Krautsalat
Blaukraut
Gemischter Salat

Rostbraten von der Rinderlende € 27,50
mit Zwiebelsoße, hausgemachten
Röstzwiebeln, Prinzessbohnen
und resch gebratenen Speck-Bratkartoffeln
und Zwiebellauch

Pasta

Tagliolini
in Zitronengras-Kokosrahm € 14,60
mit Tomatenwürfeln und gehacktem Kerbel
ergänzt mit zwei gebratenen
Riesengarnelen € 18,60

Aus den Gewässern

Gebratene Lachstranche € 23,90
mit Chili und Ingwer verfeinertem
Kürbisgemüse und in Butter
gebratenem Wildreis

Ofenfrische Ente

½ Bauern-Ente
in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut,
hausgemachtem Reiberdatschi
und Kartoffelknödel
€ 24,90

¼ Bauern-Ente
in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut,
und zwei Kartoffelknödel
€ 20,50

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

Jägerschmarrn (ab 2 Personen)
serviert in Omas Reind'l mit Apfelkompott
und Preiselbeeren pro Person € 9,80
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

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
Marillenbrand Barrique Reserva 42% € 6,20
Waldhimbeerenbrand 42% € 6,20



Weihnachten im Aumeister

**Wir haben am 25. & 26. Dezember geöffnet
und durchgehend warme Küche
von 12:00 bis 21:00 Uhr.**


**Gerne reservieren wir einen Tisch
für Sie und Ihre Liebsten.
Sprechen Sie uns bitte an.**

Mittwoch bis Samstag ab 17:30 Uhr

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

Sonntags ab 12:00 Uhr

Letzte Bestellung warme Gerichte 16:45 Uhr
Dessert bis 17:15 Uhr

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



Standardkarte
Allergene



Bayern
WLAN



Standardkarte
Englisch

Kleine Extras

1 Kugel Käse-Batzi (ehemals Obatzda) € 5,10
mit kleiner Breze

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

Rinderkraftbrühe € 6,20
mit hausgemachten Pistaziennockerl
und Gemüsestreifen

Kürbiscrèmesuppe € 6,50
mit steirischem Kernöl
und gerösteten Kürbiskernen