

Aperitif-Empfehlung

Heißer Aperol Spritz

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

Heißer Glühwein

€ 4,90

Wein- Empfehlung

2018 Chardonnay D.O.C.

Friuli Colli Orientali
Monviert, Friaul, Italien
0,75 l € 21,00
13 % VOL

2018 Classic Cuvée

Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt
Weingut Salzl, Burgenland
0,75 l € 24,00
13,5 % VOL

Vorspeisen & Salate

Bunter Salat € 10,80

mit Kirschtomaten in Senf-Kräuter dressing,
mit gebratenen Pilzen,
Speck- und Ciabattakrusteln

Rindertartar (130gr.) € 15,20

ohne Sardellen mit geröstetem Malzbrot,
Kräutermayonnaise
und englischem Coleman's Senf

Gemischter Blattsalat € 5,90

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

Krautsalat € 4,90

Malzbaguette, Baguette & Ciabatta

je eine Scheibe und Butter € 4,20
ohne Butter € 3,00

Pasta

Tagliolini in Trüffelrahm € 16,50

mit Zucchiniestreifen, Parmesan
und frisch gehobeltem schwarzen Trüffel

Käsespätzle € 14,50

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

Hausgemachte Gemüselasagne € 13,90

auf fruchtiger Tomatensoße
und lauwarmer marinierten Gemüse

Aus den Gewässern

Saltimbocca vom Kabeljau € 21,80

auf geschmorten Apfel-Rosenkohl
und gebackenen Kartoffeln

Gebratene Lachsforelle € 23,90

mit Chili und Ingwer verfeinertem
Kürbisgemüse und in Butter
gebratenem Wildreis

Hauptspeisen

kleine Portion | normale Portion

Wiener Schnitzel € 21,80 € 27,50

vom Kalb in Faß'lbutter gebraten
dazu Speck-Bratkartoffeln (ohne Kümmel)
mit Zwiebel-Lauch

Rostbraten von der Rinderlende € 28,30

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

Ofenfrischer Spanferkelrücken € 18,50

-knusprig gebraten- in Dunkelbiersoße
mit Bayrisch Kraut
und hausgemachtem Serviettenknödel

Saftiges Wildgulasch € 21,50

mit Walnußspätzle, Mandelbrokkoli
und Preiselbeerbirne

Weihnachtsspezialitäten

Weihnachts-Pfandl

Knusprig gebratene Gans und Ente
mit Bratapfel, Apfel-Blaukraut, Maronen
und zwei kleinen Kartoffelknödeln
€ 28,50

Knusprige Weihnachts-Gans

mit Bratapfel,
Maronen, Apfel-Blaukraut
und zwei kleinen Kartoffelknödeln
€ 34,20

½ Bauern-Ente

an kräftiger Enten-Orangensoss'
mit Apfel-Blaukraut,
hausgemachtem Reiberdatschi
und Kartoffelknödel
€ 27,50

¼ Bauern-Ente

an kräftiger Enten-Orangensoss'
mit Apfel-Blaukraut
und zwei kleinen Kartoffelknödeln
€ 22,90

Nachspeisen

Ofenfrischer Birnenstrudel € 7,20

mit Walnusseis und Ahornsirup

Ofenfrischer Apfelstrudel € 7,20

mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne

Espressomousse € 6,90

auf in Rum marinierten Früchten

Eisbecher mit Eis nach Wahl je Kugel € 1,80

Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeer,
Mango- und Cassissorbet

Digestif

Brandstatt, Reisetbauer Junior, 2cl
Zwetschge 40 % € 6,20

Psenner,
Waldhimbeer Selection 42% € 6,20
Gravensteiner Apfel Barrique 43 % € 6,20



**Wir wünschen all unseren Gästen
besinnliche Weihnachten
und einen guten Rutsch ins neue Jahr!**

**Familie König
und das gesamte Team vom Aumeister**

Durchgehend warme Küche

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

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

Vegetarische Speise



Standardkarte
Allergene



Bayern
WLAN



Standardkarte
Englisch

Aus unserem Supp'nkessel

Rinderkraftbrühe € 6,20

mit hausgemachten Pistaziennockerl
und Gemüsestreifen

Kürbiscrèmesuppe € 6,50

mit steirischem Kernöl
und gerösteten Kürbiskernen