

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

Semmelknödelcarpaccio € 12,80

mit gebratenen Kräutersaitlingen,
buntem Salatbouquet und Sauerrahm-Dip
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

Bayrischer Krautsalat € 4,90

mit Speck-Krusteln

Malzbaguette, Baguette & Chiabatta € 3,20

je eine Scheibe und Butter

Pasta

Tagliolini in Trüffelrahm € 14,90

mit Zucchiniestreifen,
frisch geriebenem Parmesan
und frisch gehobeltem schwarzen Trüffel

Hausgemachte Gemüselasagne € 13,80

auf fruchtiger Tomatensoße
und lauwarmen marinierten Gemüse

Aus den Gewässern

Saltimbocca vom Kabeljau € 21,80

auf geschmorten Apfel-Rosenkohl
und gebackenen Kartoffeln

Gebratene Lachstranche € 23,90

mit Chili und Ingwer verfeinertem
Kürbisgemüse und in Butter
gebratenem Wildreis

Aus unserem Supp'nkessel

Rinderkraftbrühe € 6,20

mit hausgemachten Pistaziennockerl
und Gemüsestreifen

Kürbiscrèmesuppe € 6,50

mit steirischem Kernöl
und gerösteten Kürbiskernen

Hauptspeisen

kleine Portion | normale Portion

Wiener Schnitzel € 21,40 € 25,90

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

Rostbraten von der Rinderlende € 27,50

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

Ofenfrischer Spanferkelrücken € 18,50

-knusprig gebraten- in Dunkelbiersoß`
mit Bayrisch Kraut und hausgemachten
Serviettenknödel

Gebratene Medaillons € 29,20

vom Hirschrücken

mit Cassissoße, Apfel-Blaukraut
und gebackenem Kartoffel-Haselnusskrapfen

Weihnachtsspezialitäten

Weihnachts-Pfandl

Knusprig gebratene Gans und Ente
mit Bratapfel, Apfel-Blaukraut,
karamellierte Maronen
und zwei kleinen Kartoffelknödeln
€ 26,80

Knusprige Weihnachts-Gans

mit Bratapfel,
karamellierte Maronen, Apfelblaukraut
und zwei kleinen Kartoffelknödeln
€ 29,80

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

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, 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

Feiern im Aumeister

Gerne erstellen wir für Ihre Feier ein
unverbindliches Angebot.
Bitte sprechen Sie uns an.

Durchgehend warme Küche

an den Weihnachtsfeiertagen

Letzte Bestellung warme Gerichte 21:00 Uhr
Dessert bis 21:30 Uhr

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

 Vegetarische Speise



Standardkarte
Allergene



Bayern
WLAN



Standardkarte
Englisch