

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.) (a,c,g,h,i) € 15,20
ohne Sardellen mit geröstetem Hausbrot,
Kräutermayonnaise
und englischem Coleman's Senf

Buchweizen-Bowl (a,e,d,j,i) € 11,90
mit Honig-Orangenmarinade,
Frühlingslauch, Kirschtomaten,
Babyspinat, Radieserl, Birnenspalten
und geröstete Haselnüsse
ergänzt mit gebratenen Lachs € 13,20

Caesar Salat € 13,60
halbierter Romana Salatherzen
mit grünem Stangenspargel, Caesar Dressing,
gehobelten Parmesanspänen
und Weißbrot-Croûtons (a,g,i,10)

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

Gemischter Blattsalat (i,j,2) € 5,90
mit Senf-Kräuter-Dressing, Tomate,
Gurke, Karotten und Radieserl-Sprossen

Bayrischer Krautsalat (i) € 4,90
mit Speck-Krusteln

Kartoffelsalat (j,5) € 4,90
mit Radieserl-Sprossen

Aumeister Klassiker

kleine Portion | normale Portion

Wiener Schnitzel € 21,40 € 25,90
vom Kalb in Faß'lbutter gebraten
dazu Speck-Bratkartoffeln (ohne Kümmel)
mit Zwiebellauch (a,c,e,i,g,3,5)

Ofenfrischer Schweinebraten € 13,80 € 17,90
vom durchwachsenen Schweinehals
mit Krusterl in Dunkelbiersoße
und handgedrehtem Kartoffelknödel (a,i,11)
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 (a,e,g,i,5,11)

Pasta

Tagliolini
in Zitronengras-Kokosrahm € 14,60
mit Tomatenwürfeln und gehacktem Kerbel
ergänzt mit zwei gebratenen
Riesengarnelen (a,g,b) € 18,60

Aus den Gewässern

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

Ofenfrische Ente

½ Bauern-Ente
in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut,
hausgemachtem Reiberdatschi
und Kartoffelknödel
€ 24,90 (a,j,5,10,11)

¼ Bauern-Ente
in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut,
und zwei Kartoffelknödel
€ 20,50 (a,j,5,10,11)

Nachspeisen

Drei Stück
hausgemachte Apfelkücherl € 7,90
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne a,c,g,1,9,10

Ofenfrischer Birnenstrudel € 7,20
mit Walnusseis und Ahornsirup a,e,g,h,1,9,10

Ofenfrischer Apfelstrudel € 7,20
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne (a,e,g,1,9,10)

Jägerschmarrn (ab 2 Personen) (a,c,g)
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% € 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.

Allergene

a=Glutenhaltig, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Nüsse, f=Soja, g=Milch, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefel +Sulfite über 10mg, m=Lupinen, n=Weichtiere

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff E100-180,
2=Konservierungsstoff E200-219, E234,E235, E239, E249-252,
E280-285, E1105
3=Antioxidationsmittel E300-321, E385, E392, E586
4= mit Geschmacksverstärker E355-357, E508-511, E620-640
5= geschwefelt E220-228, 6= geschwärzt 579 und E585,
7=gewachst E901-904, E912,E914, 8=Phosphat E338-341, E450-452, 9=mit Süßungsmittel, enthält Phenylalaninquelle, kann abführend wirken,
10=Milcheiweiß, Stärke, Eiklar, flüssiges Eiweiß, Sojaweiweiß
11=mit Alkohol

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

Vegetarische Speise

Kleine Extras

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

Hausbrot 1 Scheibe (a,g,10) € 1,00

Malzbaguette, Baguette & Ciabatta € 3,20
je eine Scheibe und Butter (a,f,g,k,10)

frisch gebackene, kleine Breze € 1,80
(a,19)

Aus unserem Supp'nkessel

Rinderkraftbrühe (a,c,g,h,i) € 6,20
mit hausgemachten Pistaziennockerl
und Gemüsestreifen

Kürbiscrèmesuppe (a,g, 4,9) € 6,50
mit steirischem Kernöl
und gerösteten Kürbiskernen



Standardkarte
Allergene



Bayern
WLAN



Standardkarte
Englisch