

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** (a,10) € 1,80

Aus unserem Supp'nkessel

- Rinderkraftbrühe** (a,c,g,h,i) € 6,20
mit hausgemachtem Pistaziennockerl
und Gemüsestreifen
- Kürbiscrèmesuppe** (a,g,4,9) € 6,50
mit steirischem Kernöl
und gerösteten Kürbiskernen

Vorspeisen / Salate

- Rindertartar** (130gr.) (a,c,i,j) € 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(a,e,d,j,i) € 13,20
- Burrata** (ital. Frischkäse) € 16,20
mit frischen und getrockneten Tomaten,
Pesto, Oliventapenade,
Sardellen, gerösteten Pinienkernen
und kleinem Salatbukett
mit Balsamicodressing (a,e,g,h,i,j)
- Caesar Salat** € 13,60
halbierte 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 (b) € 17,90

Ceviche (kalt) € 16,90
Wolfsbarsch mit Tomatenwürfeln,
Staudensellerie, roten Zwiebeln, Chili,
Limettensaft, frischen Kräutern, gestoßenem
Zitronen-Meersalz & grobem Pfeffer (b,d,n)

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

Pasta

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

Aus den Gewässern

Im ganzen gebratener Wolfsbarsch € 28,90
mit Nussbutter, geschmortem Gemüse
(Karotte, Bete, Fenchel)
und kleinen Kräuterkartoffeln
ca. 20 Minuten Wartezeit (d)

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

Aumeister Klassiker

Wiener Schnitzel € 21,40 € 25,90
kleine Portion | normale Portion
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 (a,i,11)
und handgedrehtem Kartoffelknödel
wahlweise mit:
Bayerischer Speck-Krautsalat
Blaukraut
Gemischter Salat

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)

Rostbraten von der Rinderlende € 27,50
mit Zwiebelsoße, hausgemachten
Röstzwiebeln, Prinzessbohnen
und resch gebratenen Speck-Bratkartoffeln
und Zwiebellauch (a,e,g,i,5,11)

Gebratene Medaillons
vom Hirschrücken € 29,20
mit Cassissoße, Apfel-Blaukraut und
gebackenen Kartoffel-Haselnusskrapfen (a,e,i,j)

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
€ 38,70 (g,i,j,11)

Nachspeisen

Drei Stück
hausgemachte Apfelkücherl € 7,90
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne

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)

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


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