Empfehlung

Hofbräu Maibock

sehr vollmundig, malzaromatisch und mit einem samtig-weichen und hopfigen Ausklang

serviert im gekühlten Steinkrug

0,5l € 6,20 | 1,0l € 11,80

Rosato meets Marille

Ramazotti Rosato,
Wachauer Marillennektar
mit Sodawasser aufgegossen

0,3l € 8,50

San Vigilio Spritz

Aperol und Campari
frisch gepresster Orangensaft und Prosecco

0,3l € 8,50

Rosé-Empfehlung

Ultimate Provence AOP

Syrah, Cinsault, Grenache
Chateau de Berne, Provence

0,75 l € 42,00 | 1,5 l € 99,00

Whispering Angel

Genache, Vermentino, Cinsault, Syrah, Tibouren
Chateau D´Esclans, Provence

0,75 l € 44,00

Tages – Digestif

Pircher „Marilleler“
Aprikosen Edelbrand

2cl € 6,90

Samstag, 27. April 2024

Vorweg

Spargelcremesuppe mit Mandelblättchen € 7,80

Hauptgerichte

Penne in Spargelragout geschwenkt mit Kirschtomaten
gerösteten Mandelblättchen, frischen Kräutern und Bärlauchpesto € 16,50

Schrobenhausener Stangenspargel
mit kleinen Salzkartoffeln und wahlweise mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise € 23,50

gerne ergänzt mit:

Wacholderschinken vom Hausmetzger € 8,90
Kleinem Wiener Schnitzel vom Kalb € 12,80
Gebratener Tranche vom Lachs € 12,50

Aumeister – Burger

Rindfleisch (200gr, medium gebraten) mit pikanter Soße, Bergkäse, Speckscheiben,
Salatblatt, Tomatenscheibe und kleiner Portion Pommes frites € 18,90

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 € 46,90

Tages – Desserts

„Variation von Erdbeeren“

frische Erdbeeren, hausgemachtes Erdbeertiramisu und eine Kugel Erdbeersorbet € 10,50

Mohnparfait mit Kirschragout und Karamellsoße € 8,70

Eiskaffee zwei Kugeln Vanilleeis, kalter Kaffee und Schlagsahne € 7,50

Bitte fragen Sie auch nach unserer Dessertkarte