



Aumeister

Restaurant Event Biergarten

Jagdhaus im Englischen Garten

S P E I S E K A R T E

Bayerisch-mediterraner Genuss im Englischen Garten

Unsere kulinarische Sorgfalt hat eine lange Tradition. Seit über 150 Jahren ist der Aumeister ein Ort der Gastlichkeit. Einst bewirtete der königliche „Aujägermeister“ Besucher im Englischen Garten. Seit dem späten 19. Jahrhundert dient das Wirtshaus mitten im Grünen auch als Anlaufstelle für viele Ausflügler und ist bis heute ein beliebter Treffpunkt für Münchner und Gäste aus aller Welt.

Ob exklusive Feiern, Firmenevents oder entspanntes Beisammensein mit Freunden und Familie – bei uns findet man den passenden Rahmen für jeden kleinen und großen Anlass.

Wir freuen uns sehr, Sie an diesem traditionsreichen Ort mit bayerischer Gastlichkeit verwöhnen zu dürfen.

Kostenfreies Parken:

- ① Kennzeichen am Automaten eingeben
- ② »Rabatt anwenden« auswählen
- ③ QR-Code von Ihrer Rechnung scannen
- ④ Innerhalb von 10 Minuten ausfahren



Brotzeit

Brotzeitbrettl – € 19,60 pro Person

Kalter Schweinebraten, Italienische-Salami, Wacholderschinken, Südtiroler Bauernspeck, Scheiben von der Regensburger hausgemachter Obatzda, Emmentalerwürfel, Gewürzgurke, Zwiebelringe, Radieserl, gesalzener Bierradi, Meerrettich, scharfer Senf Butter und Hausbrot – ab 2 Personen

Bayrischer Wurstsalat – € 13,20

mit Faßgurkerl, Zwiebelringen und einer Scheibe Hausbrot

Schweizer Wurstsalat – € 14,50

mit Streifen vom Emmentalerkäse, Faßgurkerl, Zwiebelringen & einer Scheibe Hausbrot

Vorspeisen & Salate

Gemischter Blattsalat – € 6,20

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

Krautsalat – € 5,50

Kartoffelsalat – € 5,50

Caesar Salat – € 14,70

halbierte Romana Salatherzen in Caesar Dressing, mit gehobelten Parmesanspänen und Weißbrot-Croûtons

€ 18,10 ergänzt mit gebratener Putenbrust

€ 20,70 ergänzt mit zwei Riesengarnelen

Burrata – € 18,70

mit frischen und getrockneten Tomaten, Pesto, Oliventapenade, Balsamicoperlen, Sardellen, gerösteten Pinienkernen und kleinem Salatbukett

Rindertatar (130g) – € 18,10

ohne Sardellen mit geröstetem Hausbrot, gebratenen Wachtelei, Kräutermayonnaise und englischem Coleman's Senf

Garnelenwürfel – € 18,70

in Pankoteig gebacken mit Wasabicreme und Chili-Cocktaildip

Kleine Extras

Obatzda – € 5,50

1 Kugel hausgemachter Obatzda mit kleiner Breze

Hausbrot – € 1,10 eine Scheibe

Malzbaguette, Baguette & Ciabatta – € 4,40

je eine Scheibe und Butter

€ 3,00 ohne Butter

Breze – € 2,00 kleine Breze, frisch gebacken



Aus unserem Supp'nkessel

Breznsuppe – € 7,70

mit geschmolzenen Zwiebeln und Schnittlauch

Rübenschaumsuppe – € 8,00

mit Selleriefilan

Vegetarisch & Vegan

Bowl – € 15,20

Schwarz-Weißer Reis, junger Spinat, Radieschen, Gurke, Avocado, eingelegter Spitzkohl, Erdnussdip und Chili-Mango-Dressing

€ 18,10 ergänzt mit in Pankoteig gebackenen Putensticks

Käsespätzle – € 16,80

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

Linguine in leichtem Trüffelrahm – € 17,70

mit Zucchiniestreifen und schwarzem Trüffel (vegan), verfeinert mit Parmesanchip (vegetarisch)

Aus den Gewässern

Gebratenes Zanderfilet – € 23,60

auf sämigen Kräuterrisotto mit gebackenen Speckstreifen und Portwein-Schalotten

Gegrilltes Lachsforellenfilet – € 22,90

mit gebackenen Süßkartoffelecken auf geschmorten Pak Choi und Sauce Rouille

Ofenfrische Ente

½ Bauern-Ente – € 29,60

in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut, hausgemachtem Reiberdatschi und Kartoffelknödel

¼ Bauern-Ente – € 23,90

in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut, und zwei Kartoffelknödel



Klassiker

Wiener Schnitzel – € 29,50

vom Kalb in Faßlbutter gebraten dazu Speck-Bratkartoffeln (ohne Kümmel) mit Zwiebellauch

€ 23,30 kleine Portion

Ofenfrischer Schweinebraten – € 18,20

vom durchwachsenen Schweinehals mit Krusterl in Dunkelbiersoße und handgedrehtem Kartoffelknödel, wahlweise mit: Krautsalat, Blaukraut oder Gemischter Salat

€ 14,10 kleine Portion

Rostbraten von der Rinderlende – € 29,80

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

Saftiges Wildgulasch – € 21,80

mit Nussspätzle, Mandelbrokkoli und Preiselbeerbirne

Gesottener Kalbstafelspitz – € 24,50

auf Bouillon-Kartoffeln mit Sellerie, Karotten, Kohlrabi und Frühlingslauch serviert mit frisch geriebenem Kren

Schweineschnitzel „Wiener Art“ – € 20,80

mit Kartoffel-Gurkensalat, Schnittlauch und Preiselbeeren

Aumeister-Spezialität

Filetsteak – € 46,90

vom bayrischen Jungbullen – mind. 200 gr. Rohgewicht mit Sauce Bernaise, gebratenen Mini-Kartoffeln unter Mascarpone-Trüffelcreme, gebackenen Kirschtomaten und bunten Blattsalaten in Kräuter-Senfdressing

Küchenzeiten

Mittwoch bis Samstag

Letzte Bestellung warme Gerichte 20:45 Uhr

Dessert bis 21:15 Uhr

Sonntags

Letzte Bestellung warme Gerichte 16:45 Uhr

Dessert bis 17:15 Uhr

Gerne packen wir Ihre »Überbleibsel« für Sie ein, hierfür stehen sowohl Mehrwegbehälter gegen Pfand als auch Einwegverpackungen zum Preis von 0,50€ zur Verfügung.

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



Nachspeisen

Apfelkücherl – € 9,90

Drei Stück hausgemachte Apfelkücherl mit Bourbon-Vanilleeis

Apfelstrudel – € 9,80

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Bourbon Vanilleeis und Sahne

Pfannkuchen – € 10,80

zwei Stück mit marinierten Apfelspalten und Erdbeer-Granitée

Jägerschmarrn – € 12,90 pro Person

serviert in Omas Reind'l mit Apfelkompott und Preiselbeeren
– ab 2 Personen, Vorfreude ca. 20 Minuten

Popcorn Panna Cotta – € 8,20

mit hausgemachter Karamellsoße, getoppt mit salzigem Popcorn

Himbeer-Parfait – € 8,90

mit marinierten Grapefruitsalat und Schlagrahm

Eisbecher mit Eierlikör – € 9,80

eine Kugel Schokolade, zwei Kugeln Bourbon-Vanille
mit Eierlikör, Sahne, Schokoraspeln und Waffel

Eisbecher

Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Kokos, Zitronensorbet
Mango-Sorbet, Passionsfruchtsorbet, Erdbeersorbet und Cassis-Sorbet
pro Kugel - € 2,70 Portion Sahne - € 1,80

Schlemmerbecher Erdbeere – € 10,20

zwei Kugeln Erdbeere und eine Kugel Bourbon Vanilleeis
mit frischen Erdbeeren, Erdbeersoße und Sahne

Eiskaffee – € 7,70

Kalter Kaffee mit zwei Kugeln Bourbon Vanilleeis und Sahne

Eisschokolade – € 7,80

Kalte Schokolade mit zwei Kugeln Schokoladeneis und Sahne

Zitronensorbet – € 6,90

mit Wodka und Minze