

T A G E S K A R T E

Donnerstag, 18. September 2025

Getränke Empfehlungen

Hofbräu Oktoberfestbier 6,3%
Kraftvoll mit Aromen von hellem Karamell
getrockneten Früchten, Feigen
Honig und Grapefruit
im gekühlten Steinkrug

0,5l € 6,20

*

Rosato meets Marille

Ramazotti Rosato,
Wachauer Marillennektar mit
Sodawasser aufgegossen

0,2l € 8,50

*

San Vigilio Spritz

Aperol und Campari
mit frisch gepressten Orangensaft
und Prosecco

0,2l € 8,50

*

Weißwein

Hambacher Riesling

Schlossbergkellerei Nägele, Pfalz

0,75l € 22,50

*

Roséwein

Whispering Angel

Provence

0,75l € 54,00

*

Rotwein

Cuvée Classic Rot

Weingut Salzl, Burgenland

0,75l € 21,50

*

Mittagsmenü 12:00 – 14:30 Uhr

Menüpreis – € 15,80

» Rinderkraftbrühe

mit Grießnockerl und Schnittlauchröllchen

» Saftiges Rindergulasch

mit dünnen Bandnudeln und bunten Marktgemüse

» Espresso

Vorweg

Kürbiscremesuppe – € 8,00

mit Kernöl und Kürbiskernen

Vitello tonnato – € 15,60

Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme, kleinen Kirschtomaten und Kapernäpfel
in Senf-Kräuter Dressing mariniertem Babyspinat und zwei Scheiben Ciabatta

Hauptgerichte

Paillard von der Rinderlende – € 18,90

auf Rucolasalat in Balsamicodressing mariniert, gehobelten Parmesan,
confierte Tomaten und zwei Scheiben Ciabatta

Hausgemachte Gemüselasagne – € 14,90

auf fruchtiger Tomatensoße, mit in Balsamicodressing mariniertem Rucola

Lammkotelett – € 26,80

auf gegrilltem Gemüse, Thymianjus und gebackenen Grenaillekartoffeln

Waldpilz-Ravioli (7 Stück) – € 16,80

geschwenkt in Nussbutter mit gebratenen, gemischten Pilzen, Kräuterpesto,
Gartenkresse und frisch geriebenem Parmesan

Aumeister Burger – € 21,80

Rindfleisch (200g, medium gebraten) mit pikanter Chili-Cocktailsoße
Cheddar Käse, kross gebratenen Speckscheiben, Salatblatt, Tomatenscheibe,
Röstzwiebel und kleiner Portion Pommes frites

Desserts

Frische Erdbeeren – € 7,90

mariniert in Holundersirup mit Nocken von der weißen Schokoladenmousse
und Schokoladenzigarre

Zwetschgenknödel (2 Stück) – € 9,20

mit süßen Bröseln, Zwetschgenröster und frischer Minze

Mini Dessert – € 6,80

Kleines Erdbeer-Joghurt-Törtchen mit Blaubeerpüree, Schokoladenzigarre und Minze

Bitte fragen Sie auch nach unserer Dessertkarte!