

T A G E S K A R T E

Getränke Empfehlungen

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

Stetten Riesling

Weingut am Stein, Franken

0,75l € 29,80

*

Roséwein

Whispering Angel

Provence

0,75l € 54,00

*

Rotwein

Cuvée Classic Rot

Weingut Salzl, Burgenland

0,75l € 21,50

Mittwoch, 15. Oktober 2025

Mittagsmenü 12:00 – 14:30 Uhr

Menüpreis – € 15,80

» Kartoffelcremesuppe

mit Brauner Butter und Schnittlauchröllchen

» Geschnetzeltes von der Pute

in Schwammerlrahmsoße, mit gebutterten Eierspätzle und bunten Marktgemüse

» Espresso

Vorweg

Kartoffelcremesuppe – € 8,00

mit Brauner Butter und Schnittlauchröllchen

Sülze vom Schwein – € 14,60

mit Gewürzgurke und rote Zwiebelringe,
serviert mit einem Salatbukett in Senf-Kräuterddressing,
würziger Remouladensoße und reschen Bratkartoffeln mit Frühlingslauch

Hauptgerichte

Geschmorte Rinderbacken – € 24,90

in einer Rotweinsoße, glasierten Marktgemüse und cremigen Kartoffelpüree

Penne – € 18,20

in fruchtiger Tomatensoße, Kapern, Oliven und auf der Hautseite gebratenes Renkenfilet

Tranchen von der gebratenen Hähnchenbrust – € 22,60

mit Marsalasoße, serviert mit cremigen Weißwein-Parmesanrisotto
und sautierten Paprikagemüse

Aumeister Burger – € 21,80

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

Desserts

Topfenstrudel – € 9,80

mit einer Kugel Walnusseis, Ahornsirup und geschlagener Sahne

Zwetschgenknödel (2 Stück) – € 9,20

mit süßen Bröseln, Zwetschgenröster und frischer Minze

Lauwarmer Apfel-Zwetschgen-Crumble – € 8,90

mit einer Kugel Nougateis und frischer Minze

Bitte fragen Sie auch nach unserer Dessertkarte!