

T A G E S K A R T E

Mittwoch, 05. November 2025

Getränke Empfehlungen

Hofbräu Winterzwickl 5,5 %
Harmonisch kräftig,
mit leichten Anklängen von
Karamell und Schokolade und
einer dezenten Malznote
im gekühlten Steinkrug

0,5l € 6,20

*

Rosato meets Marille
Ramazotti Rosato, Wachauer Marillennektar
mit Sodawasser aufgegossen

0,2l € 8,50

*

Hausgemachter Punsch
feine Gewürze und einem Schuss Alkohol
nach altem Familienrezept

0,2l € 5,60

*

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

Mittagsmenü 12:00 – 14:30 Uhr

Menüpreis – € 15,80

»Blumenkohlcremesuppe mit Kräutercroutons

»Geröstel vom Schweinenacken in Dunkelbiersoße
mit Zwiebeln, Gewürzgurken und herzhaftem Bauchspeck.
Dazu reichen wir abgebräunte Kartoffelknödel

»Espresso

Vorweg

Blumenkohlcremesuppe – € 8,00

mit Kräutercroutons

Rosa gebratenes Roastbeef in Scheiben geschnitten – € 14,80

mit resch gebratenen Speck-Bratkartoffeln, kleinem Salatbukett
in Balsamicodressing mariniert und würziger Kräutermayonnaise

Hauptgerichte

Hähnchenbrust gebraten € 22,30

auf sämigem Weissweinrisotto, mit Parmesan verfeinert,
an buntem Pfannengemüse mit einer leichten Kräuterjus

Spinat-Ricotta Ravioli – € 16,50

mit Pastinaken-Chips, Pinienkernbutter, Gartenkresse und frisch geriebenem
Parmesan

Gebratenes Wolfsbarschfilet – € 25,30

auf Zucchini Salat, mit gebackenen Grenaille-Kartoffeln
und karamellisierten Walnüssen

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

Hausgemachte kleine Auszogne – € 8,50

mit Bourbon-Vanilleeis, Sahne und Kirschkompott

Schokoladenkuchen – € 10,80

mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis und geschlagener Sahne