

T A G E S K A R T E

Donnerstag, 13. 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

» **Rinderkraftbrühe**

mit Markklößchen und Gemüsestreifen

» **Scheiben vom Kassler**

mit Krensoße, Kartoffelstampf und sautierten Wirsing

» **Espresso**

Vorweg

Rinderkraftbrühe – € 7,70

mit Markklößchen und Gemüsestreifen

Vitello Tonnato – € 14,80

dünn aufgeschnittene Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme,
Kapernäpfeln, roten Zwiebelwürfeln,
kleinem Salatbukett in Senf-Kräuter dressing mariniert und
zwei Scheiben Baguette

Hauptgerichte

Kürbis Ravioli (9 Stück) – € 16,50

mit gerösteten Pinienkernen, in Butter sautierten Schalotten und Birnenspalten
und frisch geriebenem Parmesan

Schweinerückensteak – € 21,40

mit Tomate und Mozzarella überbacken, auf Ratatouille Gemüse,
Thymianjus und knusprigen Kartoffelkroketten

Rinderroulade – € 23,60

in kräftiger Rotweinsauce, mit cremigem Kartoffelpüree und Apfelblaukraut

Aumeister Burger – € 21,80

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

Desserts

Zwei hausgemachte Zwetschgenknödel – € 9,20

mit süßen Bröseln, Zwetschgenröster und frischer Minze

Mini Dessert – € 6,20

Nocken vom weißen Schokoladenmousse, Beerenragout und frischer Minze