

T A G E S K A R T E

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

Mittwoch, 26. November 2025

Mittagsmenü 12:00 – 14:30 Uhr

Menüpreis – € 15,80

» **Gemüsecremesuppe**

mit Kräuter-Croutons und Schnittlauch

» **Gesottener Kalbstafelspitz**

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

» **Espresso**

Vorweg

Gemüsecremesuppe – € 8,00

mit Kräutercroutons und Schnittlauchröllchen

Bunte Blattsalate – € 12,20

mariniert in Mango-Childressing, dazu Kirschtomaten,
Orangenfilets, Fetakäse und Malzbaguette-Chips

Hauptgerichte

Pilz-Ravioli (7 Stück) – € 16,50

in Nussbutter geschwenkt, mit gebratenen Pilzen, confierten Tomaten,
Lauchstroh und frisch geriebenem Parmesan

Gebratene Tranchen vom Schweinefilet – € 23,70

in Dunkelbiersoße, cremigen Speck-Rahmwürsting und
abgebräunten Drillingskartoffeln

Geschnetzeltes von der Putenbrust – € 20,80

in Pfefferrahmsauce, sautierten Kräuterreis und gebutterten Karottengemüse

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

Topfenstrudel – € 9,80

mit einer Kugel dunklen Schokoladeneis, Ahornsirup und geschlagener Sahne