

T A G E S K A R T E

Sonntag, 21. Dezember 2025

Getränke Empfehlungen

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

0,5l € 6,20

*

Aperitif

Beschwipste Kirsche
kalter Punsch mit Kirschsafft
und Tonic Water

0,3l € 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

*

Digestif

Lantenhammer Sauerkirschbrand 42 %
2 cl € 6,20

Vorweg

Sellerie-Birnencremesuppe – € 8,00

mit Walnuss-Croutons

Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben – € 14,60

mit würziger Remouladensoße, reschen Speck-Bratkartoffeln
und kleinem Salatbukett in Balsamico Dressing mariniert

Hauptgerichte

Gebratenes Lachsfilet – € 23,60

auf Sellerie-Kaki Gemüse, mit geschäumter Butter
und Süßkartoffelpüree

Filetspitzen Stroganoff – € 28,50

mit Gewürzgurken, Rote Beete, Zwiebeln, Champignons und Kräuterreis

Pilz-Ravioli (7 Stück) – € 17,50

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

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

Hausgemachte Bayrisch Creme – € 7,90

im Glas, mit Himbeerpüree, Schokoladenzigarre und frischer Minze

Nocken von der weißen Schokoladenmousse – € 8,90

mit Zartbitterschokolade und Beerenragout