



Aumeister

Restaurant Event Biergarten
Jagdhaus im Englischen Garten

S P E I S E K A R T E

Bayrisch-mediterraner Genuss im Englischen Garten

Unsere kulinarische Sorgfalt hat eine lange Tradition. Seit über 150 Jahren ist der Aumeister ein Ort der Gastlichkeit. Einst bewirtete der königliche „Aujägermeister“ Besucher im Englischen Garten. Seit dem späten 19. Jahrhundert dient das Wirtshaus mitten im Grünen auch als Anlaufstelle für viele Ausflügler und ist bis heute ein beliebter Treffpunkt für Münchner und Gäste aus aller Welt.

Ob exklusive Feiern, Firmenevents oder entspanntes Beisammensein mit Freunden und Familie – bei uns findet man den passenden Rahmen für jeden kleinen und großen Anlass.

Wir freuen uns sehr, Sie an diesem traditionsreichen Ort mit bayrischer Gastlichkeit verwöhnen zu dürfen.

Kostenfreies Parken:

- ① Kennzeichen am Automaten eingeben
- ② »Rabatt anwenden« auswählen
- ③ QR-Code von Ihrer Rechnung scannen
- ④ Innerhalb von 10 Minuten ausfahren



Brotzeit

Brotzeitbrett – € 19,60 pro Person ab 2 Personen

Kalter Schweinebraten, italienische Salami, Wacholderschinken, Südtiroler Bauernspeck, Scheiben von der Regensburger, hausgemachter Obazda, Emmentalerwürfel, Essiggurke, Zwiebelringe, Radieserl, gesalzener Bierradi, Kren, scharfer Senf, Butter und Hausbrot

Bayrischer Wurstsalat – € 13,20

mit Essiggurkerl, Zwiebelringen und einer Scheibe Hausbrot

Schweizer Wurstsalat – € 14,50

mit Streifen vom Emmentaler, Essiggurkerl, Zwiebelringen & einer Scheibe Hausbrot

Vorspeisen & Salate

Gemischter Blattsalat – € 6,20

mit Senf-Kräuter-Dressing, Tomate, Gurke, Karotten und Radieserl-Sprossen

Krautsalat – € 5,50

Kartoffelsalat – € 5,50

Caesar Salat – € 14,70

halbierte Romana Salatherzen in Caesar Dressing, mit gehobelten Parmesanspänen und Ciabatta-Croûtons

ergänzt mit gebratener Putenbrust – € 18,10

ergänzt mit zwei Riesengarnelen – € 20,70

Süß-Saure Kürbisspalten – € 14,90

auf knackigem Salatbukett in Grapefruit-Ahornsirup-Dressing mariniert (vegan)

ergänzt mit braunem Zucker gratinierter Ziegenkäse – € 17,50

Rindertatar (130g) – € 18,10

ohne Sardellen mit geröstetem Hausbrot, Spiegelei von der Wachtel, Kräutermayonnaise und englischem Coleman's Senf

Kleine Extras

Obazda – € 7,50

1 Kugel hausgemachter Obazda mit kleiner Breze

Hausbrot eine Scheibe – € 1,10

Malzbaguette, Baguette & Ciabatta – € 4,70

je eine Scheibe und Butter

ohne Butter – € 3,30

Breze kleine Breze, frisch gebacken – € 2,50



Aus unserem Supp`nkessel

Kräftige Rinderbrühe – € 7,70

mit Speck-Kraut-Strudel und Schnittlauch

Kürbiscremesuppe – € 8,00

mit gerösteten Kernen und steirischem Kürbiskernöl

Vegetarisch & Vegan

Bowl – € 15,80

Graupen, Kichererbsen, Gurke, Avocado, Süßkartoffeln,
Rote Beete, geschmorte Kürbisspalten und Granatapfel-Dressing (vegan)

ergänzt mit gebratener Lachstranche und Erdnuss-Macadamia-Dip – € 18,70

Käsespätzle – € 16,80

mit Allgäuer Bergkäse, Schmor- und Röstzwiebeln
und kleinem gemischten Salat mit Senf-Kräuter-Dressing

Linguine in leichtem Trüffelrahm – € 17,70

mit Zucchiniestreifen und schwarzem Trüffel (vegan),
verfeinert mit Parmesanchip (vegetarisch)

Aus den Gewässern

Gebratenes Zanderfilet – € 24,60

auf Speck-Rahmwirsing, Kartoffel-Pastinakenpüree und würziger Kräuterremoulade

Gegrilltes Renkenfilet – € 24,10

auf herzhaftem Graupen-Risotto, mit glasierten Rosenkohl-Birnengemüse
und gebackenen Rosenkohlblättern

Ofenfrische Ente

½ Bauern-Ente – € 31,60

in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut,
hausgemachtem Reiberdatschi und Kartoffelknödel

¼ Bauern-Ente – € 25,50

in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut, und zwei Kartoffelknödel



Aumeister-Spezialität

Filetsteak – € 46,90

vom bayrischen Jungbullen – mind. 200 gr. Rohgewicht
mit Sauce Bernaise, gebratenen Mini-Kartoffeln unter Mascarpone-Trüffelcreme,
gebackenen Kirschtomaten und bunten Blattsalaten in Kräuter-Senfdressing

Klassiker

Wiener Schnitzel – € 29,50

vom Kalb in Butterschmalz goldgelb gebraten,
dazu Speck-Bratkartoffeln mit Zwiebellauch

kleine Portion – € 23,30

Ofenfrischer Schweinebraten – € 18,20

vom durchwachsenen Schweinehals mit Krusterl in Dunkelbiersoße
und handgedrehtem Kartoffelknödel

wahlweise mit: Krautsalat, Blaukraut oder Gemischter Salat

kleine Portion – € 14,10

Rostbraten von der Rinderlende – € 29,80

mit Zwiebelsoße, hausgemachten Röstzwiebeln, Prinzessbohnen mit Speck
und resch gebratenen Speck-Bratkartoffeln mit Zwiebellauch

Saftiges Wildgulasch – € 21,80

mit Nussspätzle, Mandelbrokkoli und Preiselbeerbirne

Hausgemachte Rinderroulade – € 23,60

in kräftiger Schmorsoße, mit Apfel-Blaukraut und cremigen Kartoffelpüree

Schweineschnitzel „Wiener Art“ – € 20,80

mit Kartoffel-Gurkensalat, Schnittlauch und Preiselbeeren

Küchenzeiten

Mittwoch bis Samstag

Letzte Bestellung warme Gerichte 20:45 Uhr

Dessert bis 21:15 Uhr

Sonntags

Letzte Bestellung warme Gerichte 16:45 Uhr

Dessert bis 17:15 Uhr

Gerne packen wir Ihre »Überbleibsel« für Sie ein, hierfür stehen sowohl Mehrwegbehälter gegen Pfand als auch Einwegverpackungen zum Preis von 0,50€ zur Verfügung.

Informationen zu Allergenen erhalten Sie jederzeit von unserer Restaurantleitung und den Servicekräften.



Nachspeisen

Apfelkücherl – € 9,90

drei hausgemachte Apfelkücherl mit Bourbon Vanilleeis

Apfelstrudel – € 9,80

ofenfrischer Apfelstrudel mit Bourbon Vanilleeis und Sahne

Pfannkuchen – € 10,80

zwei Pfannkuchen mit marinierten Preiselbeeren und Bourbon Vanilleeis

Jägerschmarrn – € 12,90 pro Person

serviert in Omas Reindl mit Apfelkompott und Preiselbeeren

– ab 2 Personen, Vorfreude ca. 20 Minuten

Popcorn Panna Cotta – € 8,20

mit hausgemachter Karamellsoße, getoppt mit salzigem Popcorn

Schwarzwald G'schichten – € 8,50

Lebkuchenbrösel, Zartbitterschokolade und Kirschkompott im Glas geschichtet

Eisbecher mit Eierlikör – € 9,80

eine Kugel Schokoladeneis, zwei Kugeln Bourbon Vanilleeis

mit Eierlikör, Sahne, Schokoraspeln und Waffel

Eisbecher – pro Kugel – € 2,70, Portion Sahne – € 1,80

Bourbon Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Kokos, Zitronensorbet, Mangosorbet, Passionsfruchtsorbet, Erdbeersorbet und Cassissorbet

Mini-Dessert – € 6,90

Lebkuchen-Crème brûlée mit braunem Zucker karamellisiert

Digestif

Brennerei Freihof

Obstler 38%	2cl	€ 5,60
Mary-Marille 38%	2cl	€ 5,60
Williams-Christ-Birne 38%	2cl	€ 5,60
Himbeer-Geist 38%	2cl	€ 5,60
Haselnuss-Geist 38%	2cl	€ 5,60

Brennerei Psenner

Gravensteiner Apfel Barrique 43%	2cl	€ 5,60
Waldhimbeere Selection 42%	2cl	€ 5,60
Zwetschgeler Classic 40%	2cl	€ 5,60

Grappa

Grappa Chardonnay Nonino 41%	2cl	€ 5,70
Grappa die Prosecco (Gold) 42%	2cl	€ 4,90

Liköre

Limoncello 30%	2cl	€ 4,60
Frangelico 20%	2cl	€ 4,60
Bailey's 17 %	4cl	€ 5,70

Kräuterliköre

Averna 32%	4cl	€ 4,90
Ramazotti 30%	4cl	€ 4,90
Jägermeister 35%	4cl	€ 4,90

Whiskey

Tullamore Dew Original 40%	4cl	€ 9,40
Glenfiddich 12 Jahre Pure Malt 40%	4cl	€ 10,50