

T A G E S K A R T E

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 Kirschsaft 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

Donnerstag, 22. Januar 2026

Mittagsmenü 12:00 – 14:30 Uhr

Menüpreis – € 15,80

» **Kartoffelcremesuppe**

mit Speckkrusteln und Schnittlauch

» **Gebratene Schweinemedaillons**

mit Schwammerlrahmsoße, gebutterten Eierspätzle und bunten Marktgemüse

» **Espresso**

Vorweg

Kartoffelcremesuppe – € 8,00

mit Speckkrusteln und Schnittlauch

Gemischte Blattsalate – € 11,00

in einem Kräuter-Senfdressing mariniert, mit Kirschtomaten, Croutons, Speckkrusteln und gebratenen Pilzen

Hauptgerichte

Spinat-Ricotta-Ravioli (7 Stück) – € 17,80

in Nussbutter geschwenkt, mit geschmorter Paprika, Tomatenmarmelade und sautierten Blattspinat

Gebratenes Kabeljaufilet – € 24,80

auf sautierten Wildreis, mit Gemüestreifen, glasierten Zuckerschoten, Kirschtomaten und einer Sauce Hollandaise

Geschnetzeltes vom Reh – € 24,80

in Wacholderrahm, mit Speck-Rosenkohl und abgebrünten Schupfnudeln

Aumeister Burger – € 21,80

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

Desserts

Hausgemachte Quarkbällchen – € 9,80

in Zimt-Zucker gewälzt, mit Vanillesoße und frischer Minze

Lauwarmer Birnen-Topfenstrudel – € 9,80

mit einer Kugel Walnusseis, Ahornsirup und geschlagener Sahne