

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 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

Donnerstag, 22. Januar 2026

Mittagsmenü 12:00 – 14:30 Uhr

Menüpreis – € 15,80

» Kartoffelcremesuppe

mit Speckkrusteln und Schnittlauch

» Gebratene Schweinemedallions

mit Schwammerlrahmsöße, 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 Gemüsestreifen, glasierten Zuckerschoten,
Kirschtomaten und einer Sauce Hollandaise

Geschnetzeltes vom Reh – € 24,80

in Wacholderrahm, mit Speck-Rosenkohl und abgebräunten Schupfnudeln

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 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