

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, 29. Januar 2026

Mittagsmenü 12:00 – 14:30 Uhr

Menüpreis – € 15,80

» Kartoffelcremesuppe

mit Croutons und Schnittlauch

» Gebratenes Schweinelendchen

mit Rahmsoße, gebutterte Eierspätzle und frischem Marktgemüse

» Espresso

Vorweg

Kartoffelcremesuppe – € 8,00

mit Croutons und Schnittlauchröllchen

Gemischte Blattsalate – € 11,00

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

Hauptgerichte

Penne in fruchtiger Tomatensoße – € 17,80

mit Kapern, Kirschtomaten, Frühlingslauch,
gebratene Streifen von der Rinderlende und
in Balsamicodressing mariniertes Salatbukett

Gebratenes Lachsfilet – € 23,70

in geschäumter Butter, auf cremigen Weißwein-Kräuterrisotto
und sautierten Kirschtomaten-Zuckerschotengemüse

Rosa gebratenes Rib-Eye Steak – € 28,90

mit in weißem Balsamico marinierten Paprika, Zucchini und Aubergine,
serviert mit Kartoffelgratin und Kräuterbutter

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

Zimt-Crêpes – € 8,90

mit glasierten Apfelspalten gefüllt und einer Kugel Vanilleeis

Nocken von der weißen Schokoladenmousse – € 9,20

mit Beerenragout und frischer Minze