TAGESKARTE

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, 5. Februar 2026

Mittagsmenü 12:00 – 14:30 Uhr

Menüpreis - € 15,80

» Gemüsecremesuppe
mit Croutons

» Gebratenes Schweinelendchen
mit Schwammerlrahmsoße, gebutterten Eierspätzle und Brokkoli

» Espresso

Vorweg

Gemüsecremesuppe – € 8,00
mit Croutons

Vitello Tonato – € 15,80
Dünne, rosa gebratene Kalbfleischscheiben mit einer Thunfischcreme,
Kapern, roten Zwiebeln, in Balsamicodressing marinierter Rucolasalat
und zwei Scheiben Malzbaguette

Hauptgerichte

Kalbsleber „Berliner Art" – € 24,80
Gebratene Kalbsleber mit Apfelringen, Röstzwiebeln,
cremigem Kartoffelpüree und einer Zwiebelsoße

Zarter Rinderschmorbraten – € 22,50
mit kräftiger Burgundersoße, abgebräunten Schupfnudeln und Karottengemüse

Waldpilzravioli – € 17,20
in Butter geschwenkt, mit frischem Parmesan, gebratenen Rinderstreifen,
serviert mit mariniertem Rucolasalat mit Kirschtomaten

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

Nocken von der weißen Schokoladenmousse – € 9,20
mit Beerenragout und frischer Minze

Bayrisch Creme im Glas – € 8,20
mit Himbeersoße und Schokoladenzigarre