

T A G E S K A R T E

Sonntag, 15. Februar 2026

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

Vorweg

Erbsenschaumsuppe – € 8,00

mit gebratener Jakobsmuschel

Vitello tonnato – € 15,80

Dünne, rosa gebratene Kalbfleischscheiben
mit einer Thunfischcreme, Kapern, geschmolzenen Tomaten,
in Balsamicodressing mariniertes Salatbukett und zwei Scheiben Malzbaguette

Hauptgerichte

Aumeister Burger – € 21,80

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

Involtini vom Kalb – € 24,50

mit Spinat und getrockneter Tomate gefüllt, auf Tomatenmarmelade,
serviert mit kleinen abgebräunten Drillingskartoffeln und Portweinjus

Waldpilzravioli – € 16,20

in Butter geschwenkt, mit frischem Parmesan, gebratenen Champignons,
serviert mit mariniertem Wildkräutersalat und Kirschtomaten

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet – € 24,20

mit Schwammerlrahmssoße, Spitzkohlgemüse und gebutterten Eierspätzle

Desserts

Hausgemachtes Himbeertiramisu – € 6,20

mit Schokoladenzigarre

Nocken von der weißen Schokoladenmousse – € 8,20

mit Vanille-Kirschen und frischer Minze