



Aumeister

Restaurant Event Biergarten
Jagdhaus im Englischen Garten

S P E I S E K A R T E

Bayrisch-mediterraner Genuss im Englischen Garten

Unsere kulinarische Sorgfalt hat eine lange Tradition. Seit über 150 Jahren ist der Aumeister ein Ort der Gastlichkeit. Einst bewirtete der königliche „Aujägermeister“ Besucher im Englischen Garten. Seit dem späten 19. Jahrhundert dient das Wirtshaus mitten im Grünen auch als Anlaufstelle für viele Ausflügler und ist bis heute ein beliebter Treffpunkt für Münchner und Gäste aus aller Welt.

Ob exklusive Feiern, Firmenevents oder entspanntes Beisammensein mit Freunden und Familie – bei uns findet man den passenden Rahmen für jeden kleinen und großen Anlass.

Wir freuen uns sehr, Sie an diesem traditionsreichen Ort mit bayrischer Gastlichkeit verwöhnen zu dürfen.

Kostenfreies Parken:

- ① Kennzeichen am Automaten eingeben
- ② »Rabatt anwenden« auswählen
- ③ QR-Code von Ihrer Rechnung scannen
- ④ Innerhalb von 10 Minuten ausfahren



Brotzeit

Brotzeitbrett – € 19,60 pro Person ab 2 Personen

Kalter Schweinebraten, italienische Salami, Wacholderschinken, Südtiroler Bauernspeck, Scheiben von der Regensburger, hausgemachter Obazda, Emmentalerwürfel, Essiggurke, Zwiebelringe, Radieserl, gesalzener Bierradi, Kren, scharfer Senf, Butter und Hausbrot

Bayrischer Wurstsalat – € 13,50

mit Essiggurkerl, Zwiebelringen und einer Scheibe Hausbrot

Schweizer Wurstsalat – € 15,20

mit Streifen vom Emmentaler, Essiggurkerl, Zwiebelringen & einer Scheibe Hausbrot

Vorspeisen & Salate

Gemischter Blattsalat (vegan) – € 6,20

mit Senf-Kräuter-Dressing, Tomate, Gurke, Karotten und Radieserl-Sprossen

Krautsalat ohne Speck (vegan) – € 5,50

Kartoffelsalat (vegan) – € 5,50

Caesar Salat – € 14,70

halbierte Romana Salatherzen in Caesar Dressing, mit gehobelten Parmesanspänen und Ciabatta-Croûtons

ergänzt mit gebratener Putenbrust – € 18,10

ergänzt mit zwei Riesengarnelen – € 20,70

Burrata – € 18,70

mit frischen und getrockneten Tomaten, Pesto, Oliventapenade, Balsamicoperlen, Sardellen, gerösteten Pinienkernen und kleinem Salatbukett

Rindertatar (130g) – € 18,80

ohne Sardellen mit geröstetem Hausbrot, Spiegelei von der Wachtel, Kräutermayonnaise und englischem Coleman's Senf

Lachstatar – € 15,60

mit Buttermilch-Dip, an hausgemachtem, knusprig gebratenem Kartoffelrösti

Kleine Extras

Obazda – € 8,10

1 Kugel hausgemachter Obazda mit kleiner Breze

Hausbrot eine Scheibe – € 1,20

Malzbaguette, Baguette & Ciabatta – € 4,70

je eine Scheibe und Butter

ohne Butter – € 3,30

Breze kleine Breze, frisch gebacken – € 2,50



Aus unserem Supp`nkessel

Kräftige Rinderbrühe – € 7,70

mit gesottenem Tafelspitz und Gemüsestreifen

Getrübelt Kartoffelcremesuppe (vegetarisch) – € 8,00

mit Blätterteigstange

Vegetarisch & Vegan

Bowl – € 15,20

Schwarzer und weißer Quinoa, Babyspinat, grüner Spargel, confierte Kirschtomaten, Radieserl, Karottenstreifen, Paprikastreifen und Himbeerdressing (vegan)

ergänzt mit Zanderstreifen in Pankoteig gebacken und Erdnuss-Macadamia-Dip – € 18,10

Käsespätzle – € 17,90

mit Allgäuer Bergkäse, Schmor- und Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salat mit Senf-Kräuter-Dressing

Geschmorter Spitzkohl (vegan) – € 15,40

mit Kräuter-Vinaigrette mariniert, auf Karotten-Senfsaatpüree, Kerbel-Kressesalat und gerösteter Nusscrunch

Linguine in leichtem Trüffelrahm – € 17,70

mit Zuchinistreifen und schwarzem Trüffel (vegan), verfeinert mit Parmesanchip (vegetarisch)

Aus den Gewässern

Gebratenes Filet von der Lachsforelle – € 26,10

auf einem Limetten-Lauchrisotto, gebratenen Kräutersaitlingen und geschäumter Rosmarinbutter

Gegrilltes Seehechtfilet – € 26,80

auf lauwarmen Paprika-Zucchini Gemüse, Kartoffelgnocchi und gerösteten Pinienkernen

Ofenfrische Ente

¼ Bauern-Ente – € 26,50

in kräftiger Entensoße, mit Apfel-Blaukraut und zwei Kartoffelknödel

½ Bauern-Ente – € 32,90

in kräftiger Entensoße, mit Apfel-Blaukraut, hausgemachtem Reiberdatschi und Kartoffelknödel



Aumeister-Spezialität

Filetsteak – € 46,90

vom bayrischen Jungbullen – mind. 200 gr. Rohgewicht
mit Sauce Béarnaise, gebratenen Mini-Kartoffeln unter Mascarpone-Trüffelcreme,
gebackenen Kirschtomaten und bunten Blattsalaten in Kräuter-Senf dressing

Klassiker

Wiener Schnitzel – € 29,50

vom Kalb in Butterschmalz goldgelb gebraten,
dazu Speck-Bratkartoffeln mit Zwiebellauch
kleine Portion – € 23,30

Ofenfrischer Schweinebraten – € 18,90

vom durchwachsenen Schweinehals mit Krusterl in Dunkelbiersoße
und handgedrehtem Kartoffelknödel

wahlweise mit: Krautsalat, Blaukraut oder Gemischter Salat
kleine Portion – € 14,80

Rostbraten von der Rinderlende – € 32,50

mit Zwiebelsoße, hausgemachten Röstzwiebeln, Prinzessbohnen mit Speck
und resch gebratenen Speck-Bratkartoffeln mit Zwiebellauch

Saftiges Wildgulasch – € 21,80

mit Nussspätzle, Mandelbrokkoli und Preiselbeerbirne

Schweineschnitzel „Wiener Art“ – € 20,80

mit Kartoffel-Gurkensalat, Schnittlauch und Preiselbeeren

Küchenzeiten

Mittwoch bis Samstag

Letzte Bestellung warme Gerichte 20:45 Uhr
Dessert bis 21:15 Uhr

Sonntags

Letzte Bestellung warme Gerichte 16:45 Uhr
Dessert bis 17:15 Uhr

Gerne packen wir Ihre »Überbleibsel« für Sie ein, hierfür stehen sowohl
Mehrwegbehälter gegen Pfand als auch Einwegverpackungen zum Preis von 0,50€ zur
Verfügung.

Informationen zu Allergenen erhalten Sie jederzeit von unserer Restaurantleitung und
den Servicekräften.



Nachspeisen

Apfelkücherl – € 9,90

drei hausgemachte Apfelkücherl mit Bourbon Vanilleeis

Apfelstrudel – € 9,80

ofenfrischer Apfelstrudel mit Bourbon Vanilleeis und Sahne

Pfannkuchen – € 10,80

zwei Pfannkuchen mit marinierten Preiselbeeren und Bourbon Vanilleeis

Jägerschmarrn – € 13,80 pro Person

serviert in Omas Reindl mit Apfelkompott und Preiselbeeren
– ab 2 Personen, Vorfreude ca. 20 Minuten

Popcorn Panna Cotta – € 8,20

mit hausgemachter Karamellsoße, getoppt mit salzigem Popcorn

Tropische G'schichten – € 8,50

Mango-Joghurt-Dessert mit Butterbrösel und frischer Minze im Glas geschichtet

Eisbecher mit Eierlikör – € 9,80

eine Kugel Schokoladeneis, zwei Kugeln Bourbon Vanilleeis
mit Eierlikör, Sahne, Schokoraseln und Waffel

Eisbecher – pro Kugel – € 2,70, Portion Sahne – € 1,80

Milcheis: Bourbon Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Kokos

Sorbets: Zitronensorbet, Mangosorbet, Passionsfruchtsorbet, Erdbeersorbet, Cassissorbet

Käse-Sahne Törtchen – € 8,90

mit Zartbitterschokolade, Himbeerpüree und einer Kugel Erdbeersorbet

Digestif

Brennerei Freihof

Obstler 38%	2cl	€ 5,60
Mary-Marille 38%	2cl	€ 5,60
Williams-Christ-Birne 38%	2cl	€ 5,60
Himbeer-Geist 38%	2cl	€ 5,60
Haselnuss-Geist 38%	2cl	€ 5,60

Brennerei Psenner

Gravensteiner Apfel Barrique 43%	2cl	€ 5,60
Waldhimbeere Selection 42%	2cl	€ 5,60
Zwetschgeler Classic 40%	2cl	€ 5,60

Grappa

Grappa Chardonnay Nonino 41%	2cl	€ 5,70
Grappa die Prosecco (Gold) 42%	2cl	€ 4,90

Liköre

Limoncello 30%	2cl	€ 4,60
Frangelico 20%	2cl	€ 4,60
Baileys 17 %	4cl	€
5,70		

Kräuterliköre

Averna 32%	4cl	€ 4,90
Ramazotti 30%	4cl	€ 4,90
Jägermeister 35%	4cl	€ 4,90

Whiskey

Tullamore Dew Original 40%	4cl	€ 9,40
Glenfiddich 12 Jahre Pure Malt 40%	4cl	€ 10,50

Brandy

Cardenal Mendoza 40%	2cl	€ 4,80
----------------------	-----	--------