



Aumeister

Restaurant Event Biergarten
Jagdhaus im Englischen Garten

O S T E R 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



Vorspeisen & Salate

Rindertatar (130g) – € 18,10

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

Bowl (vegan) – € 15,20

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

ergänzt mit in Pankoteig gebackenen Zanderstreifen – € 18,10

Lauwarmer weißer Spargelsalat (vegan) – € 14,90

mit weißem Balsamico, frischen Kirschtomaten und zwei Scheiben Malzbaguette

ergänzt mit zwei Riesengarnelen in Pankoteig gebacken – € 19,20

Gemischter Blattsalat (vegan) – € 6,20

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

Krautsalat ohne Speck – € 5,50

Kartoffelsalat – € 5,50

Aus unserem Supp`nkessel

Rinderkraftbrühe – € 7,70

mit Kräuterschöberl und frischem Frühlingsgemüse

Spargelcremesuppe – € 8,00

mit Spargelspitzen und Korbelschaum

Kleine Extras

Hausbrot eine Scheibe – € 1,10

Malzbaguette, Baguette & Ciabatta – € 4,70

je eine Scheibe und Butter

ohne Butter – € 3,30

Breze kleine Breze, frisch gebacken – € 2,50

Spargel

Portion Schrobenshausener Stangenspargel – € 24,50

mit kleinen Salzkartoffeln und wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

ergänzt mit gekochtem Wacholderschinken – € 8,70

ergänzt mit kleinem Wiener Schnitzel vom Kalb – € 12,80

ergänzt mit gebratener Tranche vom Lachs – € 11,20



Osterspezialitäten

Lammkotelett in der Pfanne gebraten – € 28,60
mit kräftiger Lammjus, wildem Brokkoli und Kartoffelgratin

Lammkeule im eigenen Saft geschmort – € 22,30
mit mediterranem Gemüse und sämiger Kräuterpolenta

Klassiker

Wiener Schnitzel – € 29,50
vom Kalb in Butterschmalz goldgelb gebraten,
dazu Speck-Bratkartoffeln mit Zwiebellauch

kleine Portion – € 23,30

Knuspriger Spanferkelrücken – € 21,80
an Speckwirsing, zwei handgedrehten Kartoffelknödel und Dunkelbiersoße

½ Bauern-Ente – € 31,60
in kräftiger Entensoße, serviert mit Apfel-Blaukraut,
hausgemachtem Reiberdatschi und Kartoffelknödel

¼ Bauern-Ente – € 25,50
in kräftiger Entensoße, serviert mit Apfel-Blaukraut und zwei Kartoffelknödel

Vegetarisch & Vegan

Tagliatelle – € 16,80
in Bärlauchrahm mit Spargelspitzen, Tomatenconcassée und Gartenkresse

Geschmorter Spitzkohl (vegan) – € 15,40
mit Kräuter-Vinaigrette mariniert, auf Karotten-Senfsaatpüree,
Kerbel-Kressesalat und gerösteter Nusscrunch

Aus den Gewässern

Gebratenes Seehechtfilet – € 23,30
auf geschmortem wildem Brokkoli, mit frittierten Süßkartoffelecken und
Limetten-Hollandaise

Filet von der Lachsforelle – € 24,20
auf Erbsenpüree, mit Kartoffel-Bärlauchstrudel und Sesambutter



Nachspeisen

Apfel Crumble – € 8,60

mit Erdbeersorbet und Schokoladenzigarre

Apfelstrudel – € 9,80

ofenfrischer Apfelstrudel mit Bourbon Vanilleeis und Sahne

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

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

Sorbets: Zitronensorbet, Mangosorbet, Passionsfruchtsorbet, Erdbeersorbet, Cassissorbet

Mini-Dessert – € 6,90

Holundermousse mit Granny Smith Apfel und Schokoladensegel

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 |
| Bailey's 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 |

Küchenzeiten

Ostersonntag

Durchgehend warme Küche

Letzte Bestellung warme Gerichte 20:45 Uhr

Dessert bis 21:15 Uhr

Ostermontag

Durchgehend warme Küche

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.