

T A G E S K A R T E

Samstag, 10. Oktober 2026

Getränke Empfehlungen

Aperitif

Lemon-Beer-Cooler

Dunkles Kellerbier,
Bitter Lemon und Limette

0,2l € 6,80

*

Weißwein

Würzburger Stein Silvaner

Weingut am Stein, Franken

0,75l € 37,50

*

Roséwein

Miraval

Château Miraval, Provence

0,75l € 58,00

*

Rotwein

Cuvée Classic Rot

Weingut Salzl, Burgenland

0,75l € 21,50

*

Digestif

Cardenal Mendoza Brandy 40 %

2 cl € 4,80

Vorweg

Kürbiscremesuppe – € 8,00

mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl

Vitello tonnato – € 14,60

Dünne Kalbfleischscheiben mit einer Thunfischcreme, Kapern, geschmolzenen Tomaten, zwei Scheiben Malzbaguette und ein kleines Salatbukett in Balsamicodressing mariniert

Hauptgerichte

Gebratene Lammkoteletts – € 25,90

mit Jus, cremigem Buchweizen-Risotto und sautiertem ZucchiniGemüse

Gebratene Lachstranche – € 24,80

auf knackigem, pikanten Gemüsecurry und gedämpften Basmatireis

Aumeister Schnitzel – € 21,60

in Brezenpanade mit süßem Senf und Meerrettich, dazu resche Bratkartoffeln mit Frühlingslauch

Saftiges Rindergulasch – € 19,70

mit frischen Kräutern verfeinert, abgebräunten Schupfnudeln und glasiertem Karottengemüse

Desserts

Eiskaffee – € 7,80

Kalter Kaffee mit zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis und Sahne

Eisschokolade – € 7,90

Zwei Kugeln Schokoladeneis, aufgegossen mit kalter Schokolade und Sahne

Drei Nougatknödel (vegan) – € 8,20

mit einem Sauerkirschragout

Hausgemachtes Vanilleparfait – € 8,60

mit Beerenragout und frischer Minze