



Aumeister

Restaurant Event Biergarten

Jagdhaus im Englischen Garten

K I R C H W E I H 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



Salate & Vorspeisen

Zucchini-Mangotatar – € 15,60

mit karamellisiertem Ziegenkäse

Caesar Salat – € 14,70

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

ergänzt mit gebratener Putenbrust – € 18,10

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

Aus unserem Supp`nkessel

Wildconsommé – € 7,80

mit Kalbsfarce-Strudel, verfeinert mit Cranberrys und Portwein

Kürbiscremesuppe (vegan) – € 8,00

mit steierischem Kernöl und Kürbiskernen

Kleine Extras

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



Kirchweih-Spezialitäten

Kirchweih-Pfandl – € 37,50

Knusprig gebratene Gans und Ente mit Bratapfel
Apfel-Blaukraut und zwei kleinen Kartoffelknödeln

Knusprige Kirchweih-Gans – € 39,50

mit Bratapfel, Maronen, Apfel-Blaukraut, und zwei kleinen Kartoffelknödeln

½ Bauern-Ente – € 32,90

an kräftiger Enten-Orangensoße mit Apfel-Blaukraut,
hausgemachtem Reiberdatschi und Kartoffelknödel

¼ Bauern-Ente – € 26,50

in kräftiger Enten-Orangensoße mit Apfel-Blaukraut, und zwei Kartoffelknödel

Unsere Kirchweih-Spezialitäten wurden auf Vorbestellung angeboten.

**Bitte beachten Sie, dass diese ohne Vorbestellung möglicherweise
nicht mehr in ausreichender Menge verfügbar sind.**

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Klassiker

Wiener Schnitzel – € 29,50

vom Kalb in Butterschmalz goldgelb gebraten,
dazu Speck-Bratkartoffeln mit Zwiebellauch

kleine Portion – € 23,30

Ofenfrischer Spanferkelrücken – € 21,50

-knusprig gebraten- in Dunkelbiersoße
mit Rahmwirsing und zwei handgedrehten Kartoffelknödeln

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

Geschnetzeltes vom Reh – € 28,30

in einer Wacholder-Sauerrahmssoße,
serviert mit Romanesco, geschwenkt in Butter und gebackenen Mandelbällchen



Vegetarisch & Vegan

Bowl – € 15,20

schwarz-weißer Reis, junger Spinat, Radieserl, Gurke, Avocado, eingelegter Spitzkohl und Chili-Mango-Dressing (vegan)

ergänzt mit in Pankoteig gebackenen Putensticks und Erdnussdip – € 18,10

Pilz Ravioli – € 16,90

mit gebackenen Kräutersaitlingen, Thymianbutter, Gartenkresse und frisch geriebenem Parmesan

Geschmorter Spitzkohl (vegan) – € 15,40

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

Aus den Gewässern

Gebratenes Zanderfilet – € 24,60

auf Birnen-Bohnen-Speck, serviert mit sämigem Kartoffelpüree

Nachspeisen

Hausgemachte Kirchweihnudel – € 8,50

mit Bourbon-Vanilleeis, Sahne und Kirschkompott

Apfelstrudel – € 9,80

ofenfrischer Apfelstrudel mit Bourbon Vanilleeis und Sahne

Popcorn Pannacotta – € 8,20

mit hausgemachter Karamellsoße, getoppt mit salzigem Popcorn

Geschichtetes von Spekulatius und Mascarpone – € 8,20

mit beschwipsten Früchten

Küchenzeiten am Kirchweihwochenende

Freitag bis Sonntag

Durchgehend warme Küche

Letzte Bestellung warme Gerichte 20:45 Uhr

Dessert bis 21:15 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.