

Aperitif-Empfehlung

Glühwein vom Sprizz-Aperol
(Rosewein, Wasser, Orangen- und
Zitronenscheibe mit einem Spritzer Aperol)
0,2 ltr. € 4,50

„Caribbean Smoothie“
Ananas- Kokos Erfrischung
aus der Karibik
0,2 ltr. € 3,50

ganz gute Tropfen weiß

Bianco Garda Classico Zubli (Bio-Wein)
Cantine delle Valtinese, Gardasee
leichter Mandelgeschmack, trocken, 13%
0,1 ltr. € 3,90

rot

Classic rot
WG Salzl, Österreich
Cuvée aus besten Trauben 13,5%
0,1 ltr. € 3,50

Knusprig

Kräuterquark mit 2 Scheiben Ciabatta € 2,10
frisch gebackene Kleine Brezn € 1,30
1 Scheibe hausbackenes Bauernbrot € 0,25
je eine Scheibe Vollkornbaguette,
Baguette, Ciabatta und Butter € 1,20

Vorfreuden

Gemischter Blattsalat € 3,50
mit Hausdressing (Senf-Kräuter-Dressing),
Tomatenecken, Gurkenscheiben, Karottenstreifen
und würzigen Radieschensprossen

Bayrischer Speck-Krautsalat € 2,30
mit Speckkrusterl

Kartoffelsalat € 3,20
mit Radieschenscheiben und Kürbiskernöl

„Karibik-Salat“ € 9,90
Gemischte Blattsalate der Saison in Joghurt-
Dressing, gebratene Putenbruststreifen,
in Sweet-Chilisose mit Mais, frischer Ananas
und Ciabatta

Hausgemachtes Aumeistersülzerl € 7,90
Schweinefleischwürfel mit Wurzelgemüse
in würzigem Essiggelee mit blauen Zwiebel-
ringen, Salatsträufchen in Vinaigrette, reschen
Speck-Bratkartoffeln (ohne Kümmel)
mit Zwiebellauch und Remouladensoße

Carpaccio vom Rind € 10,60
Rinderlende dünn aufgeschnitten mit Zitrone,
Salz, Pfeffer aus der Mühle und Olivenöl
mariniert, mit winterlichem Portulak-Salat
und Petersilienwurzel-Chips

Aus unserem Suppenkessel

Rinderkraftbrühe € 4,30
mit Grießnockel und feinen Gemüsestreifen

Kürbiscremesuppe € 4,60
mit gehackten Maronen, Zwiebellauchringen
und steirischem Kernöl

Vegetarisch

Käsespätzle mit Allgäuer Bergkäse, € 8,60
Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat
in Hausdressing (Senf-Kräuterdressing)

Nudelig

Hausgemachte Kürbis-Ravioli € 9,70
in Mohnbutter und mit frisch geriebenem
Parmesankäse

Messer trifft Gabel

Ofenfrische Bauern-Ente

eine halbe Ente € 17,90

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

eine viertel Ente € 11,90

in kräftiger Entensoße
mit Apfel-Blaukraut
und zwei Kartoffelknödel

Kl. Port. / norm. Port.

Wiener Schnitzel € 13,10 € 16,80

vom Kalb in Faßlbutter gebraten
dazu Speck-Bratkartoffeln (ohne Kümmel)
mit Zwiebellauch

Ofenfrischer Schweinebraten ** € 8,90

vom durchwachsenen Schweinehals
in Dunkelbiersose mit Krusterl
und zwei handgedrehten Kartoffelknödeln

„Aumeister Pfand'l“ € 16,90

Medaillons von Schwein, Kalb und Pute
Grillspeck glasiertes Marktgemüse,
Champignonrahm und Butterspätzle

Bisonfleisch vom Kanadischem Weidebison
-sehr cholesterinarm-

Bisonfetzen € 19,80

das sind fein plattierte Fleischscheiben mit einer
pikanten Senfkruste gebraten dazu gibt es
glaciertes Marktgemüse, Bratkartoffelguglhupf
(ohne Kümmel) und gebutterte Thymiansose

Bison-Huftsteak vom Grill, rosa gebraten € 24,50

auf in Speckbutter geschwenkten Prinzessbohnen,
Pfefferlinge und Kartoffelrösti mit Kräuterbutter

** Da wir aus Qualitätsgründen den Schweinebraten mittags
und abends frisch zubereiten wird er von 15.00 – 18.00 Uhr
nicht serviert. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Aus heimischen Gewässern

Resch gebratenes Zanderfilet € 17,90

auf bäuerlichem Speck-Rahmsauerkraut
und hausgemachtem Kartoffelpüree

Kruspersaibling € 20,70
im Haferflocken-Sonnenblumenkern-Mantel
gebraten auf Apfel-Lauchgemüse mit
Weißweinsose und Basmatireis

Wildzeit

Spezialitäten aus dem Königlichen Jägerhaus
„Aumeister“

Medaillons vom Reh rosa gebraten € 17,30
auf Hagebuttensoße mit Selleriepüree
und Kartoffel-Kräuter-Krapfen

Hirsch-Hüftsteak mit Nusskruste € 16,90
auf Wild-Pfeffersose mit Speck-Rosenkohl
und Butterspätzle

Brotzeit

Direkt aus dem Etschtal € 9,40
Südtiroler Premium Speck hauchdünn
aufgeschnitten mit Essiggurkenfächern,
frisch geriebenem Meerrettich und je einer
Scheibe vom hausgemachten Graubrot
und beliebtem Malz-Vollkornbaguette mit
Butter

6 Stck. Nürnberger Rostbratwürst'l € 7,50
auf Faßl-Sauerkraut mit scharfem Senf
und hausbackenem Bauernbrot

Bayrischer Wurstsalat € 7,20
aus Regensburgern gescheibelt,
mit Faßgurkel, blauen Zwiebelringen,
Kürbiskernöl und einer Scheibe Hausbrot

Schweizer Wurstsalat € 7,90
wie bayrisch, aber zusätzlich mit
Emmentalerstreifen, sogar vom
begehrten Herzstück

Kalter Schweinebraten € 6,50
auf dem Holzbrett mit frisch geriebenem
Meerrettich, scharfen Senf, Essiggemüse
und Hausbrot

Nachspeisen und Eis-Variationen
finden Sie auf unserer Dessertkarte