



Oktoberfestbier
0,5 ltr. € 4,10
6,3%

Aperitif
"Aperol-Spritz"

6 cl Prosecco und 4 cl Aperol
mit einem Spritzer Soda, Eiswürfeln
und Orangenscheibe
€ 4,90

Aumeister

Tageskarte

Samstag, 4. September 2010

Mittagsmenü

pro Person € 13,90

Suppe

Kürbiscreme mit Ciabattacroustons
und Steirischem Kernöl

Hauptgang

Schweinefiletmedallions mit Natursauce,
confiertem Kürbis und Kartoffelkroketten

1 Espresso

Abendmenü

4-Gang Menü pro Person € 34,50

3-Gang-Menü pro Person € 28,00 (ohne Vorspeise)

Vorspeise

Lauwarme Kalbshaxenscheiben
auf Kartoffel-Vogerlsalat
mit Radischensprossen und Steirischem Kernöl

Suppe

Kürbiscreme mit Ciabattacroustons
und Steirischem Kernöl

Hauptgang

Rinderfilet rosa gebraten an sautierten Pfifferlingen
mit Gemüsebukett und Reiberdatschi

Dessert

Cassissorbet auf Pitahayacarpaccio
mit Spänen von weißer Kuvertüre

Vorspeisen

Drei Matjesfilets mit Hausfrauensauce mit hausgemachten Kartoffelrösti € 9,20
und kleinem Salatsträußchen in Senf-Kräuter dressing

Lauwarme Kalbshaxenscheiben auf Kartoffel-Vogerlsalat mit Radischensprossen und Steirischem Kernöl € 7,60

Vollkornbaguette (1 Scheibe), Baguette (1 Scheibe), frisch gebackenes Ciabatta (1 Scheibe) und Butter € 1,20

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle € 3,90

Kürbiscremesuppe mit Ciabattacroustons und Steirischem Kernöl € 4,20

Vegetarisch

Spaghetti in Hummer-Sahnesauce mit gebratenen Scampiwürfeln, € 12,20
grünem Pfeffer und frisch geriebenem Parmesankäse

Pfifferlingsragout in Sahnesauce mit gehackten Kräutern und zwei handgedrehten Semmelknödeln € 9,80

Hauptgerichte

Tagesempfehlung

Minutensteaks von der Rinderlende mit Rucolasalat in Balsamicodressing und Kartoffelchips € 11,40

Rinderfiletsteak (200g) rosa gebraten an Pfeffer-Cognacrahm € 23,50
mit Reiberdatschi und sautierten Prinzessbohnen

Cordon bleu vom Schwein mit Gorgonzola und gekochtem Schinken gefüllt an Speck-Bratkartoffeln € 11,20

Filets von der Bodenseerente vom Grill auf glaciertem Chicoreegemüse und Butterkartoffeln € 14,80

Dessert

Frische Erdbeeren mit geschlagener Sahne und zwei Kugeln Bourbon-Vanille-Eis € 5,20

Cassissorbet auf Pitahayacarpaccio und Spänen von weißer Kuvertüre € 5,80

„Aumeister Käseteller“ Romadur, Gorgonzola dolce, Camembert und Pustertaler Bergkäse € 9,50
mit Tessiner Feigensenf, Ananassenf, Trauben, Apfel, Vollkorn- und Weizenbaguette, Bauernbrot und Ciabatta