

Kleine Extras

1 Kugel hausgemachter Obatzda^(a,f,g,i,10)
mit kleiner Breze € 5,50

Hausbrot 1 Scheibe ^(a,g,10) € 1,10

Malzbaguette, Baguette & Ciabatta ^(a,f,g,k,10)
je eine Scheibe und Butter € 4,70
ohne Butter € 3,30

frisch gebackene, kleine Breze^(a,10) € 2,00

Brotzeit

Brotzeitbrett pro Person € 19,60
Kalter Schweinebraten, Italienische-Salami,
Wacholderschinken, Südtiroler Bauernspeck,
Scheiben von der Regensburger
hausgemachter Obatzda, Emmentalerwürfel,
Gewürzgurke, Zwiebelringe, Radieserl,
gesalzener Bierradi, Meerrettich, scharfer Senf
Butter und Hausbrot ^(a,c,g,i,2,3,4,10)

Bayrischer Wurstsalat € 13,20
mit Faßgurkerl, Zwiebelringen
und einer Scheibe Hausbrot ^(a,2,4,5)

Schweizer Wurstsalat ^(a,g,2,4,5,10) € 14,50
mit Streifen vom Emmentalerkäse, Faßgurkerl,
Zwiebelringen und einer Scheibe Hausbrot

Aus unserem Supp'nkessel


Rinderkraftbrühe ^(a,c,g,i) € 7,60
mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch


Kürbiscremesuppe ^(g) € 7,80
mit Kürbiskernen und Kernöl


Vorspeisen & Salate

Gemischter Blattsalat ^(i,j,2) € 6,20
mit Senf-Kräuter-Dressing, Tomate,
Gurke, Karotten und Radieserl-Sprossen

Krautsalat  ⁽ⁱ⁾ € 5,50

Kartoffelsalat ^(j,5) € 5,50
mit Schnittlauch

Gegrillte Riesenchampignons ^(j) € 13,90
gefüllt mit Gemüseis
bunten Salatbukett in Hausdressing
und violetten Kartoffelchip


Caesar Salat ^(a,b,g,10) € 14,70


halbierte Romana Salatherzen
in Caesar Dressing,
mit gehobelten Parmesanspänen
und Weißbrot-Croûtons
ergänzt mit gebratener Putenbrust € 18,10
ergänzt mit zwei Riesengarnelen € 20,70



Sautierte Schweinebäckchen^(i,j,11) € 13,80
mit einem Salat vom Wurzelgemüse
cremigen Selleriepüree
und Portweinreduktion

Rindertatar (130g) ^(a,c,g,i,j) € 18,10
ohne Sardellen mit geröstetem Hausbrot,
Kräutermayonnaise
und englischem Coleman's Senf

Vegetarische & Vegan

Buchweizen Bowl ^(a,h,l) € 15,30
Buchweizen, confierten Steckrüben
Rote Beete, Radieschen
Zwiebellauch, Kirschtomaten
und sähmigen Nussdressing
ergänzt
mit geräucherter Entenbrust^(2,4,8,10) € 17,90

Käsespätzle ^(a,g,j,l,2) € 16,80
mit Allgäuer Bergkäse
Schmor- und Röstzwiebeln
und kleinem gemischten Salat
mit Senf-Kräuter-Dressing

Linguine
in leichtem Trüffelrahm ^(a,g) € 16,80
mit Zucchiniestreifen und schwarzem Trüffel 
verfeinert mit einem Parmesanchip 

Aus den Gewässern

Gebratenes Wolfsbarschfilet^(a,d,g) € 23,80
auf Kürbispüree mit Spalten
vom Hokkaido Kürbis, Nusskartoffeln
und brauner Butter

Gegrillte Filets von der Forelle ^(a,d,g) € 21,50
auf geschmorten Orangen-Chicorée
mit Kartoffel-Thymianstampf

Aumeister Klassiker

Wiener Schnitzel kleine Portion | normale Portion
€ 23,30 | € 29,50
vom Kalb in Faß'lbutter gebraten
dazu Speck-Bratkartoffeln (ohne Kümmel)
mit Zwiebellauch ^(a,c,i,g,2,3,5)

Ofenfrischer Schweinebraten € 14,10 | € 18,20
vom durchwachsenen Schweinehals
mit Krusterl in Dunkelbiersoße
und handgedrehtem Kartoffelknödel ^(a,i,11)
wahlweise mit:
Krautsalat ⁽ⁱ⁾
Blaukraut ^(l,11)
Gemischter Salat ^(i,j,2)

Rostbraten von der Rinderlende € 29,80
mit Zwiebelsoße, hausgemachten
Röstzwiebeln, Prinzessbohnen
und resch gebratenen Speck-Bratkartoffeln
mit Zwiebellauch ^(a,e,g,i,5,11)

Saftiges Wildgulasch ^(a,e,i,9,11) € 21,80
mit Walnussespätzle, Mandelbrokkoli
und Preiselbeerbirne

Hausgemachte Rinderroulade € 21,90
in kräftiger Schmorsoße,
cremigen Kartoffelpüree und Apfelblaukraut
^(a,g,i,j,l,2,3,5,11)

Aumeister-Spezialität

Filetsteak
vom bayrischen Jungbullen
(mind. 200 gr. Rohgewicht)
mit Sauce Bernaise,
gebratenen Mini-Kartoffeln
unter Mascarpone-Trüffelcreme,
gebackenen Kirschtomaten
und bunten Blattsalaten
in Kräuter-Senfdressing
€ 46,90
^(a,c,i,j,2)

Ofenfrische Ente

½ Bauern-Ente
in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut,
hausgemachtem Reiberdatschi
und Kartoffelknödel
€ 29,60

¼ Bauern-Ente
in kräftiger Entensoße mit Apfel-Blaukraut,
und zwei Kartoffelknödel
€ 23,90
^(a,j,l,10,11)

Nachspeisen

Drei Stück hausgemachte Apfelkücherl € 9,90
mit Bourbon-Vanilleeis ^(a,c,g,1,9,10)

Ofenfrischer Apfelstrudel € 9,80
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne ^(a,e,g,1,9,10)

Crêpes (2 Stück) ^(a,c,g,11) € 10,80
mit marinierten Apfelspalten
hausgemachten Rote Beete Granité und Sahne

Jägerschmarrn ^(a,c,g,2) pro Person € 12,90
serviert in Omas Reind'1
mit Apfelkompott und Preiselbeeren
(ab 2 Personen, Vorfreude ca. 20 Minuten)

Weitere süße Versuchungen finden Sie auf unserer Dessertkarte
Ebenso wie eine umfassende Auswahl an Spirituosen.

Allergene

a=Glutenhaltig, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch,
e=Nüsse, f=Soja, g=Milch, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie,
j=Senf, k=Sesam, l=Schwefel + Sulfite über 10 mg,
m=Lupinen, n=Weichtiere

Zusatzstoffe

1=mit Farbstoff E100-180
2=Konservierungsstoffe E200-219, E234, E235, E239,
E249-252, E280-285, E1105
3=Antioxidationsmittel E300-31, E385, E392, E586
4=mit Geschmacksverstärker E355-357, E508-511, E620-640
5=geschwefelt E220-228
6=geschwärzt 579 und E585
7=gewachst E901-904, E912, E914
8=Phosphat E338-341, E450,452
9=mit Süßungsmittel, enthält Phenylalaninquelle
kann abführend wirken
10=Milcheiweiß, Stärke, Eiklar, flüssiges Eiweiß, Sojaweiweiß
11=mit Alkohol