

### Aperitif-Empfehlung

#### **Weihnachtspunsch**

nach altem Familienrezept  
0,2l € 5,20

#### **Glühwein Spritz**

Hausgemachter Glühweinsirup  
mit Prosecco Conca d'Oro aufgegossen  
0,2l € 7,90

#### **Pink Lemon Fizz**

Bitter Lemon, Limette, Ingwer, Grenadine  
0,3l € 6,80


### Wein- Empfehlung

Rheingau Riesling Gutswein  
Weingut Robert Weil, Rheingau  
Feine Frucht, elegante reife Säure  
€ 42,00

Carnuntum Cuvée  
Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot  
Markowitsch, Carnuntum  
Kirsch Aromatik, warme Gewürze, leichte Rösnote  
€ 28,50

### Vorspeisen & Salate

**Winterlicher Blattsalat** € 9,80

in Senf-Kräuter dressing  
mit Kirschtomaten und Ciabattakrusteln   
ergänzt

mit gebratenem Hähnchenfilet in  
Makadamiakruste € 11,20

**Rindertartar (130gr.)** € 18,10

ohne Sardellen mit geröstetem Sauerteigbrot,  
Kräutermayonnaise  
und englischem Coleman's Senf

**Gemischter Beilagensalat**  € 6,20

mit Senf-Kräuter-Dressing, Tomate,  
Gurke, Karotten und Radieserl-Sprossen



**Krautsalat**  € 5,50

**Malzbaguette, Baguette & Ciabatta** 

je eine Scheibe und Butter € 4,70  
ohne Butter € 3,30

### Vegetarisch /Vegane Gerichte

#### **Linguine**

**in leichtem Trüffelrahm** € 17,70  
mit Zucchiniestreifen und schwarzem Trüffel   
verfeinert mit einem Parmesanchip 

**Käsespätzle**  € 16,80

mit Allgäuer Bergkäse  
Schmor- und Röstzwiebeln  
und kleinem gemischtem Salat  
mit Senf-Kräuter-Dressing

**Cannelloni**  € 15,80

mit Kürbis-Spinatfüllung,  
Tomatenmarmelade und Rotebeete-Stroh

### Aus den Gewässern

**Zanderfilet** € 24,80

an Pastinaken-Püree  
verfeinert mit Rotweinbutter und  
Karottenstroh

**Skrei** € 23,20

auf sautierten Blattspinat mit Kaminwurzn  
auf fruchtiger Tomatensoße  
und gebackenen Kartoffeln

### Hauptspeisen

kleine Portion | normale Portion

**Wiener Schnitzel** € 23,30 € 29,50

vom Kalb in Faß'lbutter gebraten  
dazu Speck-Bratkartoffeln (ohne Kümmel)  
mit Zwiebel-Lauch

**Rostbraten von der Rinderlende** € 29,80

mit Zwiebelsoße, hausgemachten  
Röstzwiebeln, Prinzessbohnen  
und resch gebratenen Speck-Bratkartoffeln  
mit Zwiebel-Lauch

**Ofenfrischer Spanferkelrücken** € 22,50

-knusprig gebraten- in Dunkelbiersoß'  
mit Speck-Wirsing  
und hausgemachtem Serviettenknödel

**Saftiges Wildgulasch** € 21,90

mit Walnußspätzle, Mandelbrokkoli  
und Preiselbeerbirne

### Weihnachtsspezialitäten

#### **Weihnachts-Pfandl**

Knusprig gebratene Gans und Ente  
mit Bratapfel, Maronen, Apfel-Blaukraut,  
und zwei kleinen Kartoffelknödeln  
€ 31,50

#### **Knusprige Weihnachts-Gans**

mit Bratapfel, Maronen, Apfel-Blaukraut  
und zwei kleinen Kartoffelknödeln  
€ 34,50

#### **½ Bauern-Ente**

an kräftiger Enten-Orangensoss'  
mit Apfel-Blaukraut,  
hausgemachtem Reiberdatschi  
und Kartoffelknödel  
€ 28,80

#### **¼ Bauern-Ente**

an kräftiger Enten-Orangensoss'  
mit Apfel-Blaukraut  
und zwei kleinen Kartoffelknödeln  
€ 23,10

(nur auf Vorbestellung)

### Nachspeisen

**Popcorn Panna Cotta** € 8,20

mit Walnusseis und Ahornsirup

**Ofenfrischer Apfelstrudel** € 9,80

mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne

**Hausgemachte Zwetschgenknödel** € 10,50

mit Vanillesoße

**Apfel Creme Brûlée** € 9,20

mit Fruchtspiegel

**Schneegestöber – Mini Dessert** € 6,20

geschichtete Quarkcreme mit Himbeeren  
Und getrocknetem Baiser

### Digestif

2cl  
Psenner,  
Waldhimbeer Selection 42% € 5,20  
Gravensteiner Apfel Barrique 43 % € 5,20

Eine größere Auswahl finden Sie auf unserer Digestivkarte.





**Wir wünschen all unseren Gästen  
besinnliche Weihnachten  
und einen guten Rutsch ins neue Jahr!**

**Familie König  
und das gesamte Team vom Aumeister**

#### **Durchgehend warme Küche**

Letzte Bestellung warme Gerichte 20:45 Uhr  
Dessert bis 21:15 Uhr

Informationen zu Allergenen erhalten Sie jederzeit  
von unserer Restaurantleitung und den Servicekräften  
Vegetarische Speisen   
Vegane Speisen 

### Aus unserem Supp'nkessel

**Rinderkraftbrühe** € 7,60

mit hausgemachten Pistaziennockerl  
und Gemüsestreifen

**Blumenkohl-Mandelsuppe** € 7,80

mit geräucherter Entenbrust