

Genießen Sie unvergessliche Momente

und tauchen Sie ein in eine unerschöpfliche Welt des Geschmacks.

AVUS

Liebe Gäste,

mit kreativem Ehrgeiz und absoluter Liebe zum Beruf
setzt Küchenchef Thomas Pöferlein sein fachliches Können
in raffinierte Genüsse um. Erfreuen Sie sich an Variationen
hochwertiger Produkte aus der Region in perfekter Zubereitung
und lassen Sie sich von unserem aufmerksamen Service
verwöhnen.

In kulinarischer Verbundenheit

Ihr **Thomas Pöferlein**

Aperitif Empfehlung	€	
Our sommelier recommends...	0,2 l	
Aperol Spritz Aperol, Frizzante, Sodawasser, Orangenscheibe	8,00	
Maracuja Spritz Maracujanektar, Aperol, Frizzante, Sodawasser	8,00	
Gin Tonic Mare Gin, Tonic Water, Limette oder Gurke	9,50	
Black Hugo Johannisbeersaft, Hollunderblütensirup, Frizzante, Minze	8,00	
Cranberry Fizz Gin, Cranberry-Sirup, Tonic Water, Zitrone, Rosmarin	8,00	
Vino Tonic Weißwein, Tonic Water, Citrus, Gurke	8,00	
Prosecco	0,1 l	0,75 l
Bacio d'Oro rosé Prosecco DOC Extra Dry	7,00	38,00
Sekt Brut	0,1 l	0,75 l
Kessler Sekt Brut Hochgewächs Chardonnay Esslingen, Deutschland	8,00	42,00
Kessler Jägergrün Riesling Brut Esslingen, Deutschland	8,00	42,00
Champagner	0,1 l	0,75 l
Taittinger Brut Reserve	14,00	85,00
Taittinger Prestige rosé	16,50	105,00

Champagner	€ 0,75 l
Pol Roger Brut Réserve	80,00
2015 Pol Roger rosé	149,00
Krug Grande Cuvée	280,00
 Klassiker	 5 cl
Martini Bianco, Rosso, Doro	6,50
Sherry Fino, Medium Dry, Medium Sweet	6,50
Portwein Noval Black, Quinta do Noval	6,50
	0,1 l
Kir Royal Champagner, Crème de Cassis	15,00
Dry Martini Cocktail Mare Gin, Martini Extra Dry, Olive oder Zitrone	9,50
 Alkoholfrei	 0,2 l
Apfel Zimt Spritz Sanbitter, Apfelsaft, alkoholfreier Sekt, Zimtsirup, Apfel	7,50
Orangen-Rosmarin-Spritz Orangensirup, alkoholfreier Sekt, Mineralwasser, Zitrone, Rosmarin	7,50
	0,1 l
Trauben-Secco 100% reiner, kaltgepresster Traubensaft mit Kohlensäure verperlt	5,50

 Vegetarisches Menü
Vegetarian Menu

Spitzkohl | Winter Spieß | Käse-Brezenknödel | Baileys 52

Geschmorter Spitzkohl mit glasierten Maronen, Honig und Senfsaat
Braised pointed cabbage with glazed chestnuts, honey and mustard seeds

Winterlicher Spieß mit Möhre, Sellerie, Rote Beete und Granola
Winter skewer with carrot, celery, beetroot and granola

Käse-Brezenknödel mit Pilz, Lauch und Petersilie
Cheese pretzel dumplings with mushrooms, leeks and parsley

Baileys Parfait im Amarettini Mantel mit Preiselbeeren
Baileys parfait coated in amarettini with lingonberries

Fisch Menü
Fish Menu

Thunfisch | Calamari | Steinbutt | Blätterteig 72

Thunfisch Tatar mit Avocado und Lauchzwiebel
Tuna tartare with avocado and spring onion

Calamari Tube gefüllt mit Couscous und Bouillabaisse Schaum
Calamari tube stuffed with couscous and bouillabaisse foam

Steinbutt mit Macadamia, gebackener Kartoffel, Wirsing
und Merlot Beurre Rouge
Turbot with macadamia nuts, baked potato, savoy cabbage
and Merlot beurre rouge

 Blätterteig mit Apfel, Blauschimmelkäse und 20-jährigem Balsamico
Puff pastry with apple, blue cheese and 20-year-old balsamic vinegar

Regionales Menü
Regional Menu

Rind | Zander | Lamm | Baumkuchen 69

Tataki vom Rind mit Spitzkohl
Beef tataki with pointed cabbage

Mandelschaum mit Zandertatar und Shyravalli Edelbrand
Almond mousse with pike-perch tartare and Shyravalli fine brandy

Zweierlei vom Lamm mit Sellerie, Spinat und verschiedenen Walnüssen
Two lamb dishes with celery, spinach and various walnuts

 Baumkuchen mit Schokolade, Glühweinsabayone
und geschmorten Orangenscheiben
Baumkuchen with chocolate, mulled wine sabayon and stewed orange slices

Vorspeisen
Appetizers

€

Rind | Essiggurke | Kaper | Zwiebel | Eigelb

Rindertatar klassisch

mit Essiggurke, Kapern, Zwiebel, Eigelb

18

Classic beef tartare

with gherkin, capers, onion, egg yolk

 Wintersalat | Walnuss | Apfel

Salat-Bowl AVUS

Wintersalate, karamellisierte Walnüsse, Apfel

und Kartoffeldressing

8

Salad bowl AVUS

Winter salads, caramelised walnuts, apple and potato dressing

Suppe

€

Soup

 Rote Beete | Kokos | Wasabi Popcorn

Rote Beete Süppchen mit Kokosschaum und Wasabi Popcorn

9

Beetroot soup with coconut foam and wasabi popcorn

Vegetarische Hauptgänge

€

Vegetarian main courses

 Ei | Weiße Polenta | Pilz | Küchenkräuter

Pochiertes Ei auf weißer Polenta, gebratene Pilze und Küchenkräuter

18

Poached egg on white polenta, fried mushrooms and kitchen herbs

 Wirsing | Trüffel | Pfeffer Kirsche | Kartoffel

Wirsingpraline mit gebackener Kartoffel, Pfeffer Kirschen und Trüffel

18

Savoy cabbage praline with baked potato, pepper cherries and truffles

 Tagliolini | Frischkäse | Parmesan | Spinat | schwarzer Knoblauch

Tagliolini mit Frischkäse, Parmesan, Spinat und schwarzem Knoblauch

18

Tagliolini with cream cheese, Parmesan, spinach and black garlic

dazu Rinderfilet / served with beef tenderloin

200 g

44

dazu Entenbrust / served with duck breast

ca. 180 g

21

dazu Kabeljau / served with Cod

ca. 180 g

23

Kennzeichnung unserer vegetarischen Gerichte



Für Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen halten wir eine separate Karte bereit.

Unsere Steak, Fleisch- und Fischgerichte
Our steak, meat and fish dishes

€

US Prime Beef Filet

US prime beef fillet

200 g

76

Rindfleisch von der Metzgerei Joseph Huber

Beef from regional butcher Joseph Huber

Rinderfilet

Beef fillet

200 g

52

Strip Loin, der Klassiker vom Rücken

Strip Loin, the classic from the back

250 g

43

Rib Eye, der marmorierte Klassiker mit Fettauge

Rib Eye, the marbled classic with a fat eye

350 g

56

Entenbrust

Duck breast

ca. 180 g

28

Kabeljau, auf der Haut gebraten

Cod, fried skin-side down

ca. 180 g

29

**Zu jedem Steak oder Fischgericht servieren wir Ihnen geräuchertes Kartoffelpüree,
Pastinake, Schalotte und Rotweinbutter**

We serve smoked mashed potatoes, parsnips, shallots and red wine butter
with every steak, meat or fish dish

Wir bereiten Ihr Steak ganz nach Ihrem Wunsch zu

We prepare your steak according to your wishes

Rare

blutig / bloody

Medium

im Kern rosa / pink at the core

Well Done

durchgegart / well done

Dessert

Dessert

€



Dessert Empfehlung

Dessert recommendation

12



Mövenpick Eis nach Wahl

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss

Mövenpick ice cream of your choice

Bourbon Vanilla | Chocolate Chips | Strawberry & Cream | Maple Walnuts

Kugel / Scoop

4

Kennzeichnung unserer vegetarischen Gerichte



Für Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen halten wir eine separate Karte bereit.

Softgetränke

€

Now Bio Limonade		
Holler Blüte, Fresh Lemon, Red Berry, Passion Crush	Fl. 0,33 l	4,40
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic, Wild Berry	Fl. 0,20 l	4,20
Coca Cola classic & zero, Mezzo Mix, Fanta	Fl. 0,33 l	4,00
Fruchtsaftschorle	0,40 l	5,00

Mineralwasser

Bad Brückenauer Gourmet	Fl. 0,75 l	7,70
Bad Brückenauer Gourmet	Fl. 0,50 l	5,70
Bad Brückenauer Gourmet	Fl. 0,25 l	3,70

Frucht- und Gemüsesäfte

Bio Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft	0,20 l	4,40
Maracujasaft, Johannisbeer-Nektar	0,20 l	4,40

Biere

Hofmühl Hefeweizen Hell und Dunkel	0,50 l	5,70
Hofmühl Leichtes Hefeweizen	0,50 l	5,70
Hofmühl Alkoholfreies Hefeweizen	0,50 l	5,70
Hofmühl Hell	0,50 l	5,70
Hofmühl Pils	0,33 l	4,70
Hofmühl Hell alkoholfrei	0,50 l	5,70
Promillos alkoholfrei	0,33 l	4,70

Kaffee- und Teespezialitäten

Kaffee	3,50
Espresso	3,30
Espresso doppelt	4,30
Cappuccino	4,20
Milchkaffee	4,20
Latte Macchiato	4,70
Glas Tee	3,50



Aus unserer Weinkarte (offen ausgeschenkt)		€	€
Weißwein		0,1 l	0,2 l
2022	WEISSER & GRAUER BURGUNDER ^P Ilbesheimer Kalmit, Weingut Kaiserberghof, Pfalz, Deutschland	6,00	11,00
2023	SANCERRE ^P La Vigne Blanche AOC, Henri Bourgeois, Loire, Frankreich	9,00	17,00
2022	ETNA BIANCO DOC ^P Feudo di Mezzo, Aziende Agricole Planeta, Italien (Bio)	7,50	14,00
2021	CHARDONNAY ^P Indian Wells, Chateau Ste. Michelle, Columbia Valley, USA	7,50	14,00
Roséwein		0,1 l	0,2 l
2022	ROSA DEI FRATI ^P Cà dei Frati, Lombardei, Italien	7,00	13,00
2023	ROOTS ROSÉ ^P Weingut Kranz (Bio), Pfalz, Deutschland 100% Spätburgunder	6,00	11,00
Rotwein		0,1 l	0,2 l
2022	SPÄTBURGUNDER ALTE REBEN ^P Edinger Engelsberg, Weingut Knab, Baden, Deutschland	7,50	14,00
2022	ETOILE DU SUD ^P Côtes du Roussillon Villages AOP, Languedoc-Roussillon, Frankreich	7,00	13,00
2021	STIZZATO ^P Rosso Puglia IGP, Cantine Paradiso, Apulien, Italien	7,00	13,00
2022	MONTE FERNAO RESERVA ^P Alentejano VR, Fitapreta Vinhos, Portugal	7,00	13,00
Alkoholfreier Wein		0,1 l	0,2 l
	Empfehlung des Hauses Unser Servicepersonal berät Sie gerne	5,50	10,00



Unsere Partner aus der Region:



Metzgerei Joseph Huber | Ingolstadt-Hundszell



Wüdsach, Regionale Wildprodukte | Egweil



Privatbrauerei Hofmühl | Eichstätt



Geflügel Schönacher | Ingolstadt



Bienenhof Pausch | Scheyern

Kennzeichnung unserer vegetarischen Gerichte
Für Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen halten wir eine separate Karte bereit.

