

**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
Mimosa mit Granatapfel Frizzante, Orangensaft, Zitronensaft, Granatapfelsirup		8,00
Gin Tonic Mare Gin, Tonic Water, Limette oder Gurke		9,50
Formula 1 Fizz Gin, Zitronenlimonade, Frischer Ingwer, Himbeeren		9,00
Cranberry Fizz Gin, Cranberry-Sirup, Tonic Water, Zitrone, Rosmarin		8,00
Vino Tonic Weißwein, Tonic Water, Citrus, Gurke		8,00
<b>Prosecco</b>	0,1 l	0,75 l
Bacio d'Oro rosé Prosecco DOC Extra Dry	7,00	38,00
<b>Sekt Brut</b>	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
<b>Champagner</b>	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
<b>Klassiker</b>	5 cl
Martini	
Bianco, Rosso, Doro	6,50
Sherry	
Fino, Medium Dry, Medium Sweet	6,50
Portwein	6,50
Noval Black, Quinta do Noval	
	0,1 l
Kir Royal	
Champagner, Crème de Cassis	15,00
Dry Martini Cocktail	
Mare Gin, Martini Extra Dry, Olive oder Zitrone	9,50
<b>Alkoholfrei</b>	0,2 l
Martini Floreale Spritz	
Martini Floreale alkoholfrei, Tonic Water, Orangensaft	7,50
Virgin Italian Spritz	
UNDONE alkoholfrei, Orangensaft, alkoholfreier Sekt	7,50
	0,1 l
Vaux Träublein	
Sektmanufaktur Schloss Vaux, alkoholfrei	
Bio-Trauben- und Johannisbeersaft, mit natürlich gewonnener Kohlensäure	6,00

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

 **Vegetarisches Menü**

Vegetarian Menu

**Bund Möhre | Burrata | Risotto | Sunny-Side-Up**

54

Röllchen von der Bund Möhre mit Mayo und jungem Lauchöl  
Carrot rolls with mayonnaise and young leek oil

Veganer Burrata im Süßkartoffelnest mit Chimichurri  
Vegan burrata in a sweet potato nest with chimichurri

Veganes Risotto mit Spargel und Kräutern  
Vegan risotto with asparagus and herbs

Sunny-Side-Up mit Kokos und Mango  
Sunny-Side-Up with coconut and mango

**Fisch Menü**

Fish Menu


**Hamachi | Pulpo | Buttermakrele | Banane**

74

Grünes Hamachi Curry mit Kaffir-Limettenöl  
Green Hamachi Curry with Kaffir Lime Oil

Pulpo mit Dinkelkrapfen, Sriracha Mayonaise und Wakame Algen  
Octopus with spelt fritters, Sriracha mayonnaise and wakame seaweed

Buttermakrele confiert mit Kräutern, Knoblauch und Miso  
Butter mackerel confit with herbs, garlic and miso

 Bananenmousse mit Mojito-Baiser und Schokoladen Ganache  
Banana mousse with mojito meringue and chocolate ganache

**Regionales Menü**

Regional Menu


**Forelle | Taube | Kalb | Rhabarber**

69

Gebeizte Forelle mit Kopfsalat Gazpacho, Spargel und Apfel  
Marinated trout with lettuce gazpacho, asparagus and apple

Taubenbrust mit Kaffee, Brombeere und Rote Beete  
Pigeon breast with coffee, blackberries and beetroot


Zweierlei vom Kalb mit Spargel und Blätterteig-Kartoffelkühle  
Two veal dishes with asparagus and puff pastry potato fritters

 Rhabarber mit weißer Schokolade, Zitrone und Himbeere  
Rhubarb with white chocolate, lemon and raspberry




Vorspeisen €  
Appetizers


**Rind | Essiggurke | Kaper | Zwiebel | Erbse | Minze**  
Rindertatar klassisch <sup>2, 3, 8, Aalle,C,L,P,F,I,E,K,D</sup>  
mit Essiggurke, Kapern, Zwiebel, Erbsen und Minze 18  
Classic beef tartare  
with gherkins, capers, onion, peas and mint


 **Frühlingssalat | Spargel | Ei**  
Salat-Bowl AVUS  
Frühlingssalate mit Spargel, Ei  
und Kräuter-Radieschen-Vinaigrette 8  
Salad bowl AVUS  
Spring salads with asparagus, egg and a herb and radish vinaigrette


Suppe €  
Soup

 **Meerrettich | Lachs | Bärlauch**  
Leichtes Meerrettich Süsschen  
mit gebeiztem Lachs und Bärlauchöl 9  
Light horseradish soup with marinated salmon and wild garlic oil

Vegetarische Hauptgänge €  
Vegetarian main courses

 **Quiche | Spargel | Brie | Küchenkräuter**  
Quiche mit Spargel, Brie und Küchenkräutersalat 18  
Quiche with asparagus, Brie and a salad of garden herbs

 **Pasta | Parmesan | Artischocke | Limette**  
Hausgemachte Pasta  
mit knusprigen Parmesan Artischocken, Spinat und Limette 18  
Homemade pasta with crispy Parmesan artichokes, spinach and lime

 **Burrata | Kartoffelgnocchi | Aubergine**  
Burrata frittiert auf Kartoffelgnocchi und Sugo di Melanzane 18  
Deep-fried burrata on potato gnocchi with aubergine sauce

dazu Rinderfilet / served with beef fillet 200 g 46

dazu Hähnchenbrust / served with chicken breast ca. 180 g 18

dazu Saibling / served with char ca. 180 g 23

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

**US Prime Beef Filet** 200 g 76  
US prime beef fillet

**Rindfleisch von der Metzgerei Joseph Huber**  
Beef from regional butcher Joseph Huber

**Rinderfilet** 200 g 52  
Beef fillet

**Strip Loin, der Klassiker vom Rücken** 250 g 43  
Strip Loin, the classic from the back

**Rib Eye, der marmorierte Klassiker mit Fettauge** 350 g 56  
Rib Eye, the marbled classic with a fat eye

**Hähnchenbrust** ca. 180 g 24  
Chicken breast

**Saibling, auf der Haut gebraten** ca. 180 g 29  
Char, fried skin-side down


**Zu jedem Steak-, Fleisch- oder Fischgericht servieren wir Ihnen Süßkartoffelpolenta, Bund Möhre, Zwiebelmarmelade und Rotweinjus**  
Sweet potato polenta, carrots, onion marmalade and red wine jus 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** 12  
Dessert recommendation

 **Mövenpick Eis nach Wahl** Kugel / Scoop 4  
Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss  
Mövenpick ice cream of your choice  
Bourbon Vanilla | Chocolate Chips | Strawberry & Cream | Maple Walnuts

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
<b>Mineralwasser</b>		
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
<b>Frucht- und Gemüsesäfte</b>		
Bio Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft	0,20 l	4,40
Maracujasaft, Johannisbeer-Nektar	0,20 l	4,40
<b>Biere</b>		
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
<b>Kaffee- und Teespezialitäten</b>		
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 ausgeschrieben)	€	€
<b>Weißwein</b>	0,1 l	0,2 l
2024 RIESLING TONSCHIEFER <sup>P</sup> 100% Riesling, VDP Gutswein, Dönnhoff, Nahe, Deutschland	8,00	15,00
2023 WIENER GEMISCHTER SATZ <sup>P</sup> Bisamberg, Weingut Wieninger (Bio), Österreich	7,00	13,00
2024 VOUVRAY <sup>P</sup> 100% Chenin Blanc AOP, Famille Bougrier, Loire, Frankreich	6,00	11,00
2021 SAUVIGNON BLANC OTIRA <sup>P</sup> 100% Sauvignon Blanc, Marlborough, Neuseeland	9,00	17,00
<b>Roséwein</b>	0,1 l	0,2 l
2022 ROSA DEI FRATI <sup>P</sup> Cà dei Frati, Lombardei, Italien	7,00	13,00
2024 ROSEBLOOD ROSE <sup>P</sup> Coteaux Varois en Provence AOP, Château d'Estoublon, Frankreich	7,00	13,00
<b>Rotwein</b>	0,1 l	0,2 l
2023 MERLOT <sup>P</sup> Weingut Bernhard Koch, Pfalz, Deutschland	7,00	13,00
2022 CHIANTI RISERVA <sup>P</sup> DOCG, Muro Antico, Renzo Masi, Toskana, Italien	7,00	13,00
2022 SANTA LUCIA <sup>P</sup> Tempranillo Rioja DOCa, Bodegas Baigorri Mövenpick Wein des Jahres 2026	7,00	13,00
2021 RED BLEND <sup>P</sup> Indian Wells, Columbia Valley, Chateau Ste. Michelle, USA	8,00	15,00
<b>Alkoholfreie Weine</b>	0,1 l	0,2 l
Empfehlung des Hauses - Unser Servicepersonal empfiehlt Ihnen gerne den passenden Begleiter.	5,50	10,00

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

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.