

AVUS

**Audi takes us
to places we've
never been**

Audi takes us to places we've never been

**Gemeinsam mit Stefan Meier vom
Restaurant ZweiSinn Meiers in Nürnberg und
unserem Team rund um Thomas Pöferlein und
Tobias Schweiger präsentiert das AVUS ein
neues Signature-Menü.**

**Freuen Sie sich auf fein komponierte
Gerichte, höchste Produktqualität und einen
Service, der Genuss zum Erlebnis macht.**

Wir servieren unser Menü omnivor
oder vegetarisch.

Menüpreis pro Person: 96 EUR

**Wir laden Sie ein, Ihr Menü auch ganz nach
Ihren persönlichen Vorlieben aus unseren
einzelnen Stationen
zusammenzustellen.**

Die Einzelpreise je Gang:	EUR
In der Metropole - Auftakt	5
Am Meer	21
In der Wüste	25
In den Bergen	32
Auf dem Land	16
In der Metropole - Abschluß	4

In der Metropole

Tramezzino ^{Aa,F,D,P} Trüffel-Hähnchenfarce | Trüffelmayo | Trüffel

Fischgräte ^{Aa,C,D,F,P} Gebeiztes Forellentatar | grüner Apfel | Senfsaat

Cracker ^{Aa,C,D,F,P} Couscous | Granatapfel

Am Meer

Wildfanggarnele ^{B,P,I} Cantaloupe Melone | grünes Curry | Bronze-Fenchel (omnivor)

Burrata ^{F,P,I} Cantaloupe Melone | grünes Curry | Bronze-Fenchel (vegetarisch)

In der Wüste

Taube ^{Spuren von Aa,D,H,G,F,E,F, I, P,Gg,H} Mais | Okraschote | Baharat | Süßkartoffel (omnivor)

Polenta ^{F,I,P,Gg,H} Mais | Okraschote | Baharat | Süßkartoffel (vegetarisch)

In den Bergen

Kalbsfilet im Bresaolamantel ^{D,F,I,P} Bohne | Tomate | Senfjus (omnivor)

Caramelle gefüllt mit Ricotta ^{D,F,I,P} Bohne | Tomate | Ricotta (vegetarisch)

Auf dem Land

Vanillekuchen ^{Aa,D,F,P,Gh,S} Holunderblüte | Pfirsich | Thymian

In der Metropole

Handgemachte Praline ^{Spuren von Nüssen,F,P} Dunkle Valrohna Schokolade | Rote Shiso | Sauerkirsche

Mandel-Fenchel-Chip ^{Aa,Gh,F,P} Aprikose | Dattel

AVUS

Prime Steak Selection

Wir grillen Ihr Steak auf Wunsch:

rare – blutig

medium – im Kern rosa

well done – durchgegart

Wählen Sie zu jedem Steak:

EUR

Hausgemachte Saucen

je 3.50

Sauce béarnaise ^{D, P}

BBQ-Sauce Honey Chipotle ^{P, C, 2, 1}

Cognac-Pfeffer-Jus ^{I, P, F}

Crispy-Chili-Knoblauchöl

Café-de-Paris-Butter ^{P, C, D, F}

Beilagen

je 7.50

Pommes Frites

Trüffelpommes mit Majo und Trüffelsalz ^D

Ofenkartoffel mit Sour Cream ^F

Kleiner bunter Salat ^{E, P, K}

Wilder Brokkoli mit Sesam und Chili ^L

Kartoffelmousseline ^F

GOP Greater Omaha Packing

Der Schlachthof Greater Omaha Packing zählt seit 1920 zu den führenden Zerlegebetrieben Nordamerikas. Die Angus- und Hereford-Rinder stammen von familiengeführten Farmen in Nebraska, dessen Klima und Graslandschaften ideale Bedingungen bieten. Als Teil des Cornbelts – dem größten Maisanbaugebiet der USA – sorgt die Maisfütterung für feine Marmorierung und intensiven Geschmack.

US Prime Beef Filet 49 | 85
150 g | 250 g

US Rib Eye 95
der marmorierte Klassiker mit Fettauge
400 g

Metzgerei Huber

Unser Anspruch beginnt beim Ursprung: Deshalb vertrauen wir auf die Metzgerei Huber. Joseph Huber ist Fleischsommelier und Mitglied im Fleischsommelier Deutschland e.V., Claudia Huber Köchin und Fleischereifachverkäuferin, Pia Huber Metzgerin und Certified Meat Specialist. Die Metzgerei steht für erstklassige Rohstoffe und sorgfältige Verarbeitung – ohne Glutamat, künstliche Aromen oder Füllstoffe. Stattdessen kommen Steinsalz ohne Rieselhilfen, ausgewählte Gewürze sowie viel Erfahrung und handwerkliches Können zum Einsatz. Diese Qualität bringen wir für Sie auf den Teller.

Strip Loin 37
der Klassiker vom Rücken von der Metzgerei Huber
300 g

John Stone

Die irische Familie Stone verfügt über mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Fleischverarbeitung. Ihr Schwerpunkt liegt auf Dry Aging hochwertiger Rückenstücke von Angus- und Hereford-Rindern – einer traditionellen Reifung am Knochen unter kontrollierten Bedingungen. Verarbeitet wird ausschließlich erstklassiges Fleisch (U.S. Choice und Prime) mit ausgeprägter Marmorierung und guter Fettabdeckung aus Freilandhaltung. In Verbindung mit gezielter Fütterung entstehen feine Fettäderchen im Muskel – für ein besonders aromatisches Geschmackserlebnis.

Tomahawk für Zwei 185
von John Stone, Irland
1000 g

à la carte

EUR

Vorspeisen



Sommersalat ^{E, P, K}

9

Eingelegtes Gemüse | Wasabidressing | Avocado

+ 3 Black Tiger Garnelen ^{F, B}

+18



+ karamellisierter Ziegenkäse

+15

Hausgemachte Pasta



Pappardelle ^{Aa, F, I, P}

21

Trüffelrahm | Schwarzer Trüffel

Hauptgang

Seesaibling ^{Aa, C, F, I, P}

34

Zitronengraupen | Edamame | Kapuzinerkresse-Öl

Dessert



Vanille Crème brûlée ^{Aa, D, F, G alle}

12

Ananas | Kokos

Käse



Käseselektion Maître Affineur Waltmann

18

Chutney | Brote

Wer glaubt, Käse sei einfach nur Käse, der irrt sich. Vor allem wenn es sich um Rohmilchkäse handelt. Ziegen-, Schafs-, und Kuhmilchkäse in Cidre gewaschen, in Calvados getränkt, in Champagner gewendet, gebürstet oder auf Stroh gereift - die hohe Kunst des ‚Affinierens‘ ist eine ganz besondere. Denn die Verfeinerung oder Veredelung von Käse (Affinage) gibt es in Deutschland kaum. Wir beziehen unseren Käse von Volker Waltmann aus Erlangen, einem der wenigen Maître Affineure der internationalen Spitzengastronomie.

AVUS



avus-ingolstadt.de



[restaurant.audiforum](https://www.instagram.com/restaurant.audiforum)