

**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 professionellen Service  
verwöhnen.

In kulinarischer Verbundenheit

Ihr **Thomas Pöferlein**

Aperitif Empfehlung		€
Our sommelier recommends...		0,2 l
Himbeer Spritz (auch alkoholfrei) Kessler Sekt, Himbeere, Limette, Soda		8,00
Vino Tonic Weißwein, Tonic Water, Citrus, Gurke		8,00
Italicus Bergamotte, Olive, Soda, Frizzante		8,00
Crodino Spritz Frizzante, Crodino, Soda, Orange		8,00
Lillet Mule Lillet Rose, Ginger Beer, Pfirsich, Zitrone		8,00
<b>Prosecco</b>	0,1 l	0,75 l
Bacio d'Oro rosé Prosecco DOC Extra Dry	6,00	38,00
<b>Sekt Brut</b>	0,1 l	0,75 l
Kessler Sekt Brut Hochgewächs Chardonnay Esslingen, Deutschland	7,00	42,00
Kessler Jägergrün Riesling Brut Esslingen, Deutschland	7,00	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
Krug Grande Cuvée	280,00
<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
Bellini	
Prosecco, Pfirsichmark	6,50
Kir Royal	
Champagner, Crème de Cassis	15,00
<b>Alkoholfrei</b>	0,2 l
Beeren-Hugo	
Trauben-Secco, Holunder, Beeren, Wasser	6,50
Granatapfel Spritz	
Trauben-Secco, Soda, Granatapfel, Orange	7,00
	0,1 l
Trauben-Secco	
100% reiner, kaltgepresster Traubensaft mit Kohlensäure verperlt	5,50

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

 **Vegetarisches Menü**  
Vegetarian Menu

**Pilz-Tartelette | Tagliatelle | Kürbisrisotto | Schokoladenkuchen** 49

Pilz-Tartelette mit Ricotta Creme, Feldsalat und Champignon  
Mushroom tartlet with ricotta cream, lamb's lettuce and mushrooms

Tagliatelle mit Herbsttrüffel und gebeiztem Eigelb  
Tagliatelle with autumn truffles and pickled egg yolk

Kürbisrisotto aus Blumenkohl, Blaubeeren und Kürbiskernen  
Cauliflower pumpkin risotto with blueberries and pumpkin seeds

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Zwetschgenröster und Joghurteis  
Lukewarm chocolate cake with roasted plums and yoghurt ice cream

**Fisch Menü**  
Fish Menu

**Heilbutt | Rote Meerbarbe | Zander | Pannacotta** 69

Heilbutt gebeizt und Tatar  
mit Radicchio "Variegata di Castelfranco" und Salty Fingers  
Pickled halibut and tartare with radicchio variegata di castelfranco and Salty Fingers

Gebratene Rote Meerbarbe auf Safran-Fenchelpüree und Fregula Sarda  
Roasted red mullet on saffron fennel puree and Fregula Sarda

Zander pochiert, auf Gemüselinsen mit gebackenen Pilzen und Zucchiniudeln  
Poached pikeperch on vegetable lentils with baked mushrooms and courgette noodles

 Pannacotta mit Kürbis und Kürbiskern-Krokanteis  
Pannacotta with pumpkin and pumpkin seed brittle ice cream

**Regionales Menü**  
Regional Menu

**Ochsenschwanz | Saint Pierre | Kalbsbäckchen | Apfel-Schokoladen-Mousse** 67

Ochsenschwanz Essenz mit seinem Fleisch und Wachtelei  
Oxtail essence with its meat and quail egg

Saint Pierre auf Süßkartoffelstampf mit Kürbis-Zitronengras-Sud  
Saint Pierre on sweet potato mash with pumpkin and lemongrass sauce

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Perlgraupen,  
gepickelten Karotten und Frühlingslauch  
Braised veal cheeks on pearl barley, pickled carrots and spring leeks

 Apfel-Schokoladen-Mousse mit Vanille und Eierlikör  
Apple and chocolate mousse with vanilla and egg liqueur

Vorspeisen €  
Appetizers

**Rind | Brot | Kürbiskernöl | Kürbis**

Rindertatar mit Kürbiskernöl, geröstetem Brot  
und eingelegtem Kürbis 18

Beef tartare with pumpkin seed oil, toasted bread  
and pickled pumpkin

 **Salat | Birne | Rote Bete | Ziegenkäse**

Salat-Bowl AVUS  
mit Birne, Roter Bete und Ziegenkäse 8

Salad bowl AVUS  
with pear, beetroot and goat's cheese

Suppe €  
Soup

 **Marone | Milch | Nelke**

Maronensüppchen mit Nelkenöl  
und Milchschaum 9

Chestnut soup with clove oil  
and milk foam

Vegetarische Hauptgänge €  
Vegetarian main courses

 **Kürbis | Kartoffel | Spinat | Feta | Walnuss**

Kürbis-Kartoffelgratin mit Spinat,  
karamellisierten Walnüssen und Fetakäse 18

Pumpkin and potato gratin with spinach, caramelised walnuts  
and feta cheese

 **Aubergine | Kichererbse | Granatapfel**

Gebratene Aubergine mit Kichererbsen Crème und Granatapfel 18

Roasted aubergine with chickpea cream and pomegranate

 **Pilz | Kartoffel | Wirsing | Cashewkern**

Pilzragout mit Kartoffelklößchen, Wirsing und Cashewkernen 18

Mushroom ragout with potato dumplings, savoy cabbage  
and cashew nuts

dazu Rinderfilet / served with beef tenderloin 200 g 39

dazu Hähnchenbrust / served with chicken breast 200 g 17

dazu Doradenfilet / served with sea bream fillet 23

Kennzeichnung unserer vegetarischen Gerichte



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

**Unsere Steak- und Fleischgerichte** €  
Our steak and meat dishes

**Doradenfilet, gebraten** 180 g 29  
Sea bream fillet, fried

**Rindfleisch von der Metzgerei Joseph Huber**  
Beef from the Butchery Joseph Huber

**Rinderfilet** 200 g 45  
Beef tenderloin

**Strip Loin, der Klassiker vom Rücken** 250 g 38  
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

**Geflügel vom Schönacher Geflügelhof**  
Poultry from the poultry farm Schönacher

**Hähnchenbrust** ca. 200 g 23  
Chicken breast

**Zu jedem Steak, Fleisch- oder Fischgericht servieren wir Ihnen  
Kräuterbutter, Kürbis, Zwiebel, Pilze und Kartoffel Gratin**  
With every steak, meat or fish dish we serve  
herb butter, pumpkin, onion, mushrooms and potato gratin

**Dessert** €  
Dessert

 **Dessert Empfehlung** 10  
Dessert recommendation

 **Mövenpick Eis nach Wahl**  
Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss Kugel / Scoop 3  
Mövenpick ice cream of your choice  
Bourbon Vanilla | Chocolate Chips | Strawberry & Cream | Maple Walnuts

Softgetränke		€
Now Bio Limonade		
Holler Blüte, Fresh Lemon, Red Berry, Pink Rhabarber, Orange Lemon	Fl. 0,33 l	4,20
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic, Wild Berry	Fl. 0,20 l	4,20
Coca Cola classic & zero, Mezzo Mix	Fl. 0,33 l	3,90
Fruchtsaftschorle	0,40 l	4,80
<b>Mineralwasser</b>		
Bad Brückenauer Gourmet	Fl. 0,75 l	7,50
Bad Brückenauer Gourmet	Fl. 0,50 l	5,50
Bad Brückenauer Gourmet	Fl. 0,25 l	3,50
<b>Frucht- und Gemüsesäfte</b>		
Bio Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft	0,20 l	4,20
Maracujasaft, Johannisbeer-Nektar	0,20 l	4,20
<b>Biere</b>		
Hofmühl Hefeweizen Hell und Dunkel	0,50 l	5,50
Hofmühl Leichtes Hefeweizen	0,50 l	5,50
Hofmühl Alkoholfreies Hefeweizen	0,50 l	5,50
Hofmühl Hell	0,50 l	5,50
Hofmühl Pils	0,33 l	4,50
Hofmühl Hell alkoholfrei	0,50 l	5,50
Promillos alkoholfrei	0,33 l	4,50
<b>Kaffee- und Teespezialitäten</b>		
Schümli Kaffee		3,40
Espresso		3,20
Espresso doppelt		4,20
Cappuccino		4,20
Milchkaffee		4,20
Latte Macchiato		4,50
Glas Tee		3,40

Aus unserer Weinkarte (offen ausgeschenkt)	€	€
<b>Weißwein</b>	0,1 l	0,2 l
2021 GRAUBURGUNDER PUR! <sup>P</sup> Weingut Becker Landgraf, Rheinhessen, Deutschland Gau-Odernheimer	6,00	11,00
2022 RIESLING TROCKEN <sup>P</sup> VDP.Gutswein Weingut Fritz Haag, Mosel, Deutschland	6,50	12,00
2021 LUGANA D.O.C. <sup>P</sup> Oasi Mantellina, Allegrini, Italien	7,50	14,00
2022 SAN VINCENZO CUVÉE LISA <sup>P</sup> Veneto IGP Anselmi, Italien	6,00	11,00
<b>Roséwein</b>	0,1 l	0,2 l
2021 ROSA DEI FRATI <sup>P</sup> Cà dei Frati, Lombardei, Italien	7,00	13,00
2021 ROOTS ROSÉ <sup>P</sup> Weingut Kranz (Bio), Pfalz, Deutschland 100% Spätburgunder	6,00	11,00
<b>Rotwein</b>	0,1 l	0,2 l
2022 LIVRONE <sup>P</sup> Toskana IGT, Toskana, Italien Poggio al Tesoro-Allegrini	7,00	13,00
2022 HEINRICHSHOF, Spätburgunder Réserve <sup>P</sup> Weingut Heinrichshof, Mosel, Deutschland	7,50	14,00
2022 LE NOIR <sup>P</sup> Bernhard Koch, Pfalz, Deutschland Cabernet Sauvignon, Merlot	7,50	14,00
2018 LUIS CANAS RESERVA, SELECCIÓN DE LA FAMILIA <sup>P</sup> Reserva Rioja DOCa Bodegas Luis Cañas, Spanien	8,00	15,00

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.