

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
Aperol Spritz Aperol, Frizzante, Soda, Orangenscheibe		8,00
Crodino Spritz Frizzante, Crodino, Soda, Orange		8,00
Gin Tonic Mare Gin, Tonic Water, Limette oder Gurke		9,50
Italicus Bergamotte, Olive, Soda, Frizzante		8,00
MIO Ramazzotti Rosato, Sodawasser, Prosecco, Basilikum		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	6,00	38,00
Sekt Brut	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
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	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
Alkoholfrei	0,2 l
Virgin Passion Spritz	
Martini Vibrante, Cranberry Nektar, Maracujasirup, Zitronenlimonade	7,00
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

Steckrübe | Vegane Jakobsmuschel | Sellerie | Spekulatius

49

Carpaccio von der Steckrübe im Salzbett gegart,
mit glacierten Zwiebeln und Liebstöckel-Öl

Carpaccio of turnip cooked in a bed of salt, with glazed onions and lovage oil

Vegane Jakobsmuschel mit Grünkohl und Rote Bete

Vegan scallop with kale and beetroot

Geschmorte, falsche Entenbrust auf Spitzkohl, mit Orangen und Maronenjus

Braised false duck breast on pointed cabbage, with oranges and chestnut jus

Spekulatiusmousse mit geeistem Kaiserschmarrn

Speculoos mousse with iced Kaiserschmarrn

Fisch Menü

Fish Menu

Makrele | Bouillabaisse | Steinbutt | Karamell-Mohn-Parfait

69

Gelbflossen Makrele mit Staudensellerie und geräuchertem Blumenkohl


Yellowfin mackerel with celery and smoked cauliflower

Bouillabaisse von Rotbarbe, Saint Pierre und Dorade

Bouillabaisse of red mullet, Saint Pierre and sea bream

Steinbutt gebraten mit Schnittlauch, Beurre blanc, Kartoffelmousseline
und Zucchini

Fried turbot with chives, beurre blanc, potato mousseline and zucchini

 **Karamell-Mohn-Parfait mit dunkler Valrhona Schokolade**

Caramel poppy seed parfait with dark Valrhona chocolate

Regionales Menü

Regional Menu

Forelle | Schweinebacke | Entenbrust | Kokos Pannacotta

67

Forellen Carpaccio mit Nori, Rote Bete und Wasabi


Trout carpaccio with nori, beetroot and wasabi

Schweinebäckchen geschmort auf Spitzkohl und pikantem Kimchi Schaum

Pork cheeks braised on pointed cabbage and spicy kimchi foam

Entenbrust rosa gebraten mit gepickeltem Apfel, Blaukraut-Confit
und hausgemachten Schupfnudeln


Duck breast fried pink with pickled apple, red cabbage confit
and homemade potato noodles

 **Kokos Pannacotta mit Mango und Schokolade**


Coconut pannacotta with mango and chocolate

Vorspeisen €
Appetizers


Rind | Essiggurke | Kaper | Zwiebel
Rindertatar klassisch
mit Essiggurken, Kapern und Zwiebeln 18
Classic beef tartare with pickles, capers and onions


 **Salat | Mandarine | Radicchio | Brie**
Salat-Bowl AVUS
mit Mandarine, Radicchio und Brie 8
Salad bowl AVUS
with mandarin, radicchio and brie


Suppe €
Soup

 **Schwarzwurzel | Haselnuss | Kresse | Schwarzer Trüffel**
Schwarzwurzelsüppchen mit Haselnuss, Kresse
und Schwarzen Trüffel 9
Salsify soup with hazelnuts, cress
and black truffle

Vegetarische Hauptgänge €
Vegetarian main courses

 **Tagliatelle | Birne | Rosenkohl | Topinambur**
Winterliche Tagliatelle,
mit Topinambur, Rosenkohl und Birne 18
Winter tagliatelle,
with Jerusalem artichoke, Brussels sprouts and pear

 **Kartoffel | Spinat | Petersilienwurzel | Mandel**
Kartoffelgnocchi mit Spinat, Petersilienwurzel und Mandelsauce 18
Potato gnocchi with spinach, parsley root and almond sauce

 **Pilz | Knödelbrot | Käse | Pekannuss**
Kaspressknödel mit Pilzragout und karamelierten Pekannüssen 18
Cheese dumplings with mushroom ragout and caramelized pecans

dazu Rinderfilet / served with beef tenderloin 200 g 39

dazu Hähnchenbrust / served with chicken breast 200 g 17

dazu Lachsfilet / served with salmon fillet 23

Unsere Steak- und Fleischgerichte €
Our steak and meat dishes

Lachsfilet, gebraten 180 g 29
Salmon 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, Wurzelgemüse und Kartoffel Gratin**
With every steak, meat or fish dish we serve
herb butter, root vegetables and potato gratin

Wir bereiten Ihr Steak ganz nach Ihrem Wunsch zu
We prepare your steak exactly how you want it

Rare	blutig /bloody
Medium Rare	im Kern noch etwas roh /still a little raw at the core
Medium	im Kern rosa / pink at the core
Medium Well	Im Kern minimal rosa / minimally pink at the core
Well Done	durch / through

Dessert €
Dessert

 **Dessert Empfehlung** 10
Dessert recommendation

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

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, 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
Mineralwasser		
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
Frucht- und Gemüsesäfte		
Bio Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft	0,20 l	4,20
Maracujasaft, Johannisbeer-Nektar	0,20 l	4,20
Biere		
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
Kaffee- und Teespezialitäten		
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)	€	€
Weißwein	0,1 l	0,2 l
2021 GRAUBURGUNDER PUR! ^P Weingut Becker Landgraf, Rheinhessen, Deutschland Gau-Odernheimer	6,00	11,00
2022 RIESLING TROCKEN ^P VDP.Gutswein Weingut Fritz Haag, Mosel, Deutschland	6,50	12,00
2021 LUGANA D.O.C. ^P Oasi Mantellina, Allegrini, Italien	7,50	14,00
2022 SAN VINCENZO CUVÉE LISA ^P Veneto IGP Anselmi, Italien	6,00	11,00
Roséwein	0,1 l	0,2 l
2021 ROSA DEI FRATI ^P Cà dei Frati, Lombardei, Italien	7,00	13,00
2021 ROOTS ROSÉ ^P Weingut Kranz (Bio), Pfalz, Deutschland 100% Spätburgunder	6,00	11,00
Rotwein	0,1 l	0,2 l
2022 LIVRONE ^P Toskana IGT, Toskana, Italien Poggio al Tesoro-Allegrini	7,00	13,00
2022 HEINRICHSHOF, Spätburgunder Réserve ^P Weingut Heinrichshof, Mosel, Deutschland	7,50	14,00
2022 LE NOIR ^P Bernhard Koch, Pfalz, Deutschland Cabernet Sauvignon, Merlot	7,50	14,00
2017 LUIS CANAS RESERVA, SELECCIÓN DE LA FAMILIA ^P 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.