

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, 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
Apéro Paradisi Ramazzotti Rosato, Grapefruitsaft, Weißwein, Sodawasser, 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	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	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	7,50
Granatapfel Spritz	
Trauben-Secco, Soda, Granatapfel, Orange	7,50
	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

Quinoa | Pochiertes Ei | Basilikumpasta | Mascarpone mousse 49

Quinoa im Algenblatt mit gepickelter Vanille-Möhre
und Meerrettich Mayonnaise

Quinoa in a seaweed leaf with pickled vanilla carrot and horseradish mayonnaise

Pochiertes Ei auf Brunnenkresse Espuma und Wildkräuter

Poached egg on watercress espuma and wild herbs

Handgemachte Basilikumpasta mit Morcheln und grünem Spargel

Handmade basil pasta with morels and green asparagus

Mascarpone mousse mit Himbeere und Minze

Mascarpone mousse with raspberry and mint

Fisch Menü

Fish Menu

Thunfisch | Seeteufel | Meerbarbe | Burratini 72

Thunfisch kurz angebraten mit Radieschen, Birne und Avocado


Briefly seared tuna with radish, pear and avocado

Seeteufel gebraten auf Bohnen und Tomatensud

Roast monkfish with beans and tomato broth

Rotbarbe im Salzmantel auf Babyspinat, Pinienkernen, Fenchelravioli
und Curry-Vinaigrette

Red mullet wrapped in salt on baby spinach, pine nuts, fennel ravioli
and curry vinaigrette

 **Burratini mit Aprikose und Zitronen-Basilikum-Sorbet**
Burratini with apricot and lemon-basil sorbet

Schrobenhausener Spargel Menü

Asparagus Menu

Kabeljau | Wachtel | Kalb | Rhabarber und Erdbeere 69

Gebackene Spargelspitzen mit in Rote Bete gebeiztem Kabeljau,
Brunnenkresse und Frischkäse


Baked asparagus tips with beetroot-cured cod, watercress, and cream cheese

Spargelpannacotta mit Zitronen-Basilikum-Sorbet
und gebackener Wachtelkeule

Asparagus pannacotta with lemon and basil sorbet and baked quail leg

Stangenspargel mit Waffelkartoffel, Kalbsschnitzel
und Petersilien-Hollandaise


Asparagus with waffle potatoes, veal schnitzel, and parsley hollandaise sauce

 **Variation von Rhabarber und Erdbeere**
Variation of rhubarb and strawberry




Vorspeisen €
Appetizers


Rind | Essiggurke | Kaper | Zwiebel | Avocado | Crème fraîche
Rindertatar klassisch
mit Essiggurke, Kapern und Zwiebel dazu Avocado
und Crème fraîche 18
Classic beef tartare with gherkin, capers and onion with avocado
and crème fraîche


 **Salat | Scamorza | Tomate | Basilikum**
Salat-Bowl AVUS
mit Zweierlei von der Tomate, Scamorza und Basilikumdressing 8
Salad bowl AVUS
with two kinds of tomato, scamorza and basil dressing


Suppe €
Soup

 **Thai Curry | Erbse | Kräuter | Kokos**
Grüne Thai Curry Erbsensuppe mit Kokos und Kräutern 9
Green Thai curry pea soup with coconut and herbs

Vegetarische Hauptgänge €
Vegetarian main courses

 **Lila Kartoffel | Blaubeere | Rucola | Parmesan**
Lila Kartoffel Gnocchi mit Rucola und Blaubeere 18
Purple potato gnocchi with rocket and blueberries

 **Hafer | Spinat | Topfen | Bärlauch**
Hafer-Spinat-Topfenknödel mit Bärlauch und Sauce Velouté 18
Oat, spinach curd cheese dumplings with wild garlic and velouté sauce

 **Spargel | Kartoffel | Butter**
Schrobenhausener Stangenspargel mit jungen Kartoffeln
und Butter oder Sauce Hollandaise 19
Schrobenhausen asparagus with baby potatoes and butter or hollandaise sauce

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

US Beef Filet Medaillon 200 g 68
US Beef tenderloin medallion

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 Fetttauge 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

Lachsfilet, gebraten 180 g 29
Salmon fillet, fried


**Zu jedem Steak, Fleisch- oder Fischgericht servieren wir Ihnen
Rotweinjus, Kartoffel-Zweierlei, Zwiebelgewächse und Brokkoli**
With every steak, meat or fish dish we serve
red wine jus, potato twofold, onion and broccoli

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	durchgegart / well done

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	4,40
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic, Wild Berry	Fl. 0,20 l	4,20
Coca Cola classic & zero, Mezzo Mix	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

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.