

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
Maracuja Spritz Maracujanektar, Aperol, Frizzante, Sodawasser		8,00
Gin Tonic Mare Gin, Tonic Water, Limette oder Gurke		9,50
Black Hugo Johannisbeersaft, Hollunderblütensirup, Frizzante, Minze		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 Noval Black, Quinta do Noval	6,50
	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

 Vegetarisches Menü
Vegetarian Menu

Wassermelone | Lauch | Feige | Pflaume

49

Wassermelonen Carpaccio mit Mandarinen-Gel, Frühlingslauch und Olivenöl

Watermelon carpaccio with tangerine gel, spring leeks and olive oil

Lauchmosaik mit Crème fraîche, Orange und vegetarischer Trüffeljus

Leek mosaic with crème fraîche, orange and vegetarian truffle jus

Tarte von Feige und Ziegenkäse mit Rucola
Fig and goat's cheese tart with rocket

Pflaume und Yuzu
Plum and Yuzu

Fisch Menü
Fish Menu

Nordseekrabbe | Zander | Seezunge | Johannisbeere

72

Nordseekrabben mit Kohlrabi und Granny Smith
North Sea crab with kohlrabi and Granny Smith

Geräucherter Zander Ravioli mit Meerretticheis und Zuckerschoten

Smoked pikeperch ravioli with horseradish ice cream and sugar snap peas

Seezungenfilet gebraten mit Kaviar-Velouté, Kartoffel Millefeuille, Zitrone, Kaper und Petersilie

Roasted sole fillet with caviar velouté, potato millefeuille, lemon, caper and parsley

 Johannisbeere und Baiser
Redcurrant and meringue

Regionales Menü
Regional Menu

Seesaibling | Ochsenherztomate | Reh | Kirsche

67

Seesaibling gebeizt, dazu Grapefruit, Rettich, Kräuteröl und Buttermilchsud
Marinated Arctic char, served with grapefruit, radish, herb oil and buttermilk broth stock

Ochsenherztomate, 4 Stunden getrocknet, mit Tomatengel und Limonen Basilikum

Ox heart tomato, dried for 4 hours, with tomato gel and lime basil

Duett vom Reh mit Süßkartoffel, gepickelte Zwiebel und Mini Pak Choi
Duet of venison with sweet potato, pickled onion and mini pak choi

 Kirsche und Valrhona Schokolade
Cherry and Valrhona chocolate



Vorspeisen
Appetizers

€

Rind | Essiggurke | Kaper | Zwiebel | Rucola | Balsamico

Rindertatar klassisch

mit Essiggurke, Kapern, Zwiebel, Rucola und 10-jährigem Balsamico

18

Classic beef tartare

with gherkin, capers, onion, rocket and 10-year-old balsamic vinegar

 Römersalat | Wassermelone | Croûton | Sonnenblumenkern

Salat-Bowl AVUS

mit Wassermelone, Croûtons, Sonnenblumenkernen

und Joghurt-Gurkendressing

8

Salad bowl AVUS

with watermelon, croutons, sunflower seeds and yoghurt-cucumber dressing

Suppe

€

Soup

 Kokos | Zitronengras | Garnele

Kokossüppchen mit Galgant, Zitronengras und Garnelenbällchen

9

Coconut soup with galangal, lemongrass and prawn balls

Vegetarische Hauptgänge

€

Vegetarian main courses

 Frischkäse | Tomate | Pilz | Dinkel

Würziger Cheesecake mit Tomaten und Pilzen

18

Spicy cheesecake with tomatoes and mushrooms

 Perlgraupe | Beluga Linse | Blumenkohl

Perlgrauen mit Linsen und Blumenkohl

18

Pearl barley with lentils and cauliflower

 Wrap | Aubergine | Grillkäse | Zwiebel | Süßkartoffel

Wrap gefüllt mit Aubergine, Grillkäse, Zwiebel, Thymian-Zitronensauce

und Süßkartoffel Pommes frites

18

Wrap filled with aubergine, grilled cheese, onion, thyme-lemon sauce

and sweet potato fries

dazu Rinderfilet / served with beef tenderloin

200 g

42

dazu Hähnchenbrust / served with chicken breast

200 g

18

dazu Lachsfilet / served with salmon 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

€

US Prime Beef Filet US prime beef fillet	200 g	69
--	-------	----

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

Rinderfilet Beef fillet	200 g	48
-----------------------------------	-------	----

Strip Loin, der Klassiker vom Rücken Strip Loin, the classic from the back	250 g	39
--	-------	----

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

Geflügel vom Schönacher Geflügelhof
Poultry from the poultry farm Schönacher

Hähnchenbrust Chicken breast	ca. 200 g	24
--	-----------	----

Lachsfilet, gebraten Salmon fillet, fried	180 g	29
---	-------	----

**Zu jedem Steak, Fleisch- oder Fischgericht servieren wir Ihnen
Birnenjus, Kartoffel Millefeuille und Speckbohnen**
We serve pear jus, potato millefeuille and bacon beans 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 Rare	im Kern noch etwas roh / still slightly raw at the core
Medium	im Kern rosa / pink at the core
Medium Well	im Kern minimal rosa / slightly pink at the core
Well Done	durchgegart / well done

Dessert
Dessert

€

 Dessert Empfehlung Dessert recommendation	10
---	----

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

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

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



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.

