

**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
Cranberry Fizz Gin, Cranberry-Sirup, Tonic Water, Zitrone, Rosmarin		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
<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
Kir Royal	
Champagner, Crème de Cassis	15,00
Dry Martini Cocktail	
Mare Gin, Martini Extra Dry, Olive oder Zitrone	9,50
<b>Alkoholfrei</b>	0,2 l
Virgin Passion Spritz	
Martini Vibrante, Cranberry Nektar, Maracujasirup, Zitronenlimonade	7,50
Orangen-Rosmarin-Spritz	
Orangensirup, alkoholfreier Sekt, Mineralwasser, Zitrone, Rosmarin	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

**Birne | Kohlrabi | Blaukraut | Schokolade** 52

Pochierte Williams Birne mit Roquefort und Bittersalate  
Poached Williams pear with Roquefort and bitter salad leaves

Kohlrabi mit Kräuterseitling und Verjus  
Kohlrabi with king oyster mushrooms and verjus

Blaukraut-Risotto mit Marone, Kichererbse und jungem Spinat  
Red cabbage risotto with chestnuts, chickpeas and young spinach

Mousse von der Valrhona Schokolade mit karamellisierter Feige und Nougat  
Mousse made from Valrhona chocolate with caramelised figs and nougat

**Fisch Menü**  
Fish Menu

**Goldbrasse | Garnele | Rotbarsch | Ananas** 72

Sashimi von der Goldbrasse mit Pfirsich und Olivenölsorbet  
Sea bream sashimi with peach and olive oil sorbet

Dim Sum von der Black Tiger Garnele mit Queller und Maracuja  
Dim sum made from black tiger prawns with samphire and passion fruit

Rotbarsch gebraten mit Venusmuscheln, Chili und Buchweizennudeln  
Fried redfish with clams, chilli and buckwheat noodles

Variation von Ananas mit Ricotta, Cocos und Vanille  
Variation of pineapple with ricotta, coconut and vanilla

**Regionales Menü**  
Regional Menu

**Schönacher Hähnchen | Forelle | Hirsch | Höhlensteiger Käse** 69

Allerlei vom Schönacher Hähnchen.  
Feine Leberwurst, hausgemachter Schinken mit Fichte, Sellerie und Haselnuss  
Fine chicken liver sausage, homemade ham with spruce, celery and hazelnut

Forelle mit Riesling, Kräuteröl und Lauchcreme  
Trout with Riesling, herb oil and leek cream

Hirschbäckchen geschmort auf Kürbispüree, Kürbisquinoa und Popcorn  
Braised venison cheeks on pumpkin purée, pumpkin quinoa and popcorn

 **Höhlensteiger Käse mit Canisiushof Apfel und Gegenbauer Süßweinessig**  
Höhlensteiger cheese with Canisiushof apple and Gegenbauer sweet wine vinega

Vorspeisen €  
Appetizers

**Rind | Essiggurke | Kaper | Zwiebel | Trüffel**  
Rindertatar klassisch  
mit Essiggurke, Kapern, Zwiebel, Trüffel und Brioche 18  
Classic beef tartare  
with gherkin, capers, onion, truffle and brioche

 **Vogersalat | Bacon | Kürbis**  
Salat-Bowl AVUS  
mit Vogersalat, Bacon, Kürbis und Kürbiskernölvinaigrette 8  
Salad bowl AVUS  
with lamb's lettuce, bacon, pumpkin and pumpkin seed oil vinaigrette

Suppe €  
Soup

 **Heu | Graubrot | Schnittlauch**  
Heusüppchen mit Graubrot, Schnittlauch und Radieschen 9  
Hay soup with brown bread, chives and radishes

Vegetarische Hauptgänge €  
Vegetarian main courses

 **Sellerie | Apfel | Soja | Rollgerste**  
Sellerie-Variation mit Soja-Apfel & Rollgerstl Miso 18  
Celery variation with soy apple & rolled barley miso

 **Pilz | Marone | Schwarze Nuss | Blauschimmel**  
Pilz-Lasagne mit Marone, Schwarze Nüsse und Blauschimmelschaum 18  
Mushroom lasagne with chestnuts, black nuts and blue cheese foam

 **Kürbis | Kichererbse | Rosine | Zwiebel | Papadam**  
Cremig, würziges Kürbiscurry  
mit Kichererbsen, Rosinen, Koriander und Papadam 18  
Creamy, spicy pumpkin curry with chickpeas, raisins, coriander and papadam

dazu Rinderfilet <sup>F</sup> / served with beef tenderloin 200 g 44

dazu Entenbrust <sup>F</sup> / served with duck breast ca. 180 g 21

dazu Buttermakrele <sup>C,F</sup> / served with butter mackerel ca. 180 g 23

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

**US Prime Beef Filet** 200 g 76  
US prime beef fillet

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

**Rinderfilet** 200 g 52  
Beef fillet

**Strip Loin, der Klassiker vom Rücken** 250 g 43  
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

**Entenbrust** ca. 180 g 28  
Duck breast

**Buttermakrele, gebraten** ca. 180 g 29  
Butter mackerel, fried

**Zu jedem Steak, Fleisch- oder Fischgericht servieren wir Ihnen Cheddar Makkaroni, bunte Vanille Möhren und BBQ Sauce**  
We serve cheddar macaroni, colourful vanilla carrots and BBQ sauce with every steak, meat or fish dish

**Wir bereiten Ihr Steak ganz nach Ihrem Wunsch zu**  
We prepare your steak according to your wishes

<b>Rare</b>	<b>blutig / bloody</b>
<b>Medium Rare</b>	<b>im Kern noch etwas roh / still slightly raw at the core</b>
<b>Medium</b>	<b>im Kern rosa / pink at the core</b>
<b>Medium Well</b>	<b>im Kern minimal rosa / slightly pink at the core</b>
<b>Well Done</b>	<b>durchgegart / well done</b>

**Dessert** €  
Dessert

 **Dessert Empfehlung** 12  
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, 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
<b>Mineralwasser</b>		
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
<b>Frucht- und Gemüsesäfte</b>		
Bio Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft	0,20 l	4,40
Maracujasaft, Johannisbeer-Nektar	0,20 l	4,40
<b>Biere</b>		
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
<b>Kaffee- und Teespezialitäten</b>		
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)	€	€
<b>Weißwein</b>	0,1 l	0,2 l
2022 WEISSER & GRAUER BURGUNDER <sup>P</sup> Ilbesheimer Kalmit, Weingut Kaiserberghof, Pfalz, Deutschland	6,00	11,00
2023 SANCERRE <sup>P</sup> La Vigne Blanche AOC, Henri Bourgeois, Loire, Frankreich	9,00	17,00
2022 ETNA BIANCO DOC <sup>P</sup> Feudo di Mezzo, Aziende Agricole Planeta, Italien (Bio)	7,50	14,00
2021 CHARDONNAY <sup>P</sup> Indian Wells, Chateau Ste. Michelle, Columbia Valley, USA	7,50	14,00
<b>Roséwein</b>	0,1 l	0,2 l
2022 ROSA DEI FRATI <sup>P</sup> Cà dei Frati, Lombardei, Italien	7,00	13,00
2023 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 SPÄTBURGUNDER ALTE REBEN <sup>P</sup> Edinger Engelsberg, Weingut Knab, Baden, Deutschland	7,50	14,00
2022 ETOILE DU SUD <sup>P</sup> Côtes du Roussillon Villages AOP, Languedoc-Roussillon, Frankreich	7,00	13,00
2021 STIZZATO <sup>P</sup> Rosso Puglia IGP, Cantine Paradiso, Apulien, Italien	7,00	13,00
2022 MONTE FERNAO RESERVA <sup>P</sup> Alentejano VR, Fitapreta Vinhos, Portugal	7,00	13,00
<b>Alkoholfreier Wein</b>	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.

