

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
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
Bellini	
Prosecco, Pfirsichmark	6,50
Kir Royal	
Champagner, Crème de Cassis	15,00
Alkoholfrei	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.

Unsere Menüs
Our menus

€

Vegetarisches Menü 
Vegetarian Menu

Fattoush | Shorbat Adas | Frikeh | Layali Lubnan

45

Fattoush.

Salat mit Gurke, Tomate, Petersilie, Minze und gebratenem Pitabrot
Salad with cucumber, tomato, parsley, mint and fried pita bread

Shorbat Adas. Orientalische Linsensuppe
Oriental lentil soup

Frikeh. Grüner Weizen, pikant mit Gemüse
Green wheat, spicy with vegetables

Layali Lubnan. Griestörtchen mit Rosenwasser und Zitrone
Semolina tart with rose water and lemon

Fisch Menü
Fish Menu


Adlerfisch | Pot au Feu | Kabeljau | Toffifee

63

Carpaccio vom Adlerfisch mit Tomate und Bohne
Carpaccio of eagle fish with tomato and beans

Pot au Feu von Krustentier und Muschel
Pot au feu of crustacean and mussel

Kabeljau gebraten auf Safran Tagliatelle
Fried cod on saffron tagliatelle

Toffifee von Joghurt und Mango 
Toffee of yoghurt and mango

Fleisch Menü
Meat Menu


Rinderroulade | Stubenkücken | Lamm | Tonkabohne

73

Rinderroulade mit Kopfsalat, Gurke, Wasabi, Koriander und Ingwer
Beef roulade with lettuce, cucumber, wasabi, coriander and ginger

Stubenkücken, sous-vide gegart mit Lauch und Trüffel
Poussin, cooked sous vide with leek and truffle


Geschmortes vom Lamm auf Kräuter-Mousseline und Rotweinzwiebeln
Braised lamb on herb mousseline and red wine onions

Tonkabohnen-Mousse mit Brownie Crumble und Himbeeren 
Tonka bean mousse with brownie crumble and raspberries

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

Vorspeisen €
Appetizers


Rindertatar | French Toast | Kaviar | Crème fraîche
Rindertatar mit French Toast, Kaviar
und Crème fraîche 20
Beef tartare with French toast, caviar and crème fraîche


Salat | Beete | Birne | Blauschimmel | Schwarze Nüsse 
Salat-Bowl AVUS
mit Beete, Birne, Blauschimmelkäse und Schwarze Nüsse 7
Salad bowl AVUS
with beetroot, pear, blue cheese and black walnuts

Suppe €
Soup

Spinat | Kartoffel | Blütenpolle 
Süppchen von Spinat und Kartoffel
mit Frischkäse und Blütenpollen 9
Spinach and potato soup
with cream cheese and flower pollen

Vegetarische Hauptgänge €
Vegetarian main courses

Acquerello Risotto | Parmesan | Lauch | Safran 
Risotto Milanese mit gebratenem Lauch 18
Risotto Milanese with fried leek

Couscous | Nori | Möhre | Kräuter 
Couscous im Nori-Tempura-Mantel mit Möhre und Kräuter 18
Couscous in a nori tempura coating with carrot and herbs

Unsere Steak- und Fleischgerichte €
Our steak and meat dishes

Doradenfilet, gebraten 180g 29
Dorado fillet, fried

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

Filet 200 g 45
Tenderloin

Rumpsteak aus dem Rücken 250 g 35
Rump steak from the back


Rib Eye, der marmorierte Klassiker mit Fetttauge 350 g 54
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, Gemüse der Saison und sautierte Kartoffeln**
With every steak, meat or fish dish we serve
herb butter, seasonal vegetables and sautéed potatoes

Dessert €
Dessert

Mövenpick Eis nach Wahl 
Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss Kugel / Scoop 3
Mövenpick Ice cream of your choice
Vanilla | Chocolate | Strawberry | Maple Walnuts

Dessert Empfehlung  10
Dessert recommendation

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

Kennzeichnung unserer vegetarischen Gerichte



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

Aus unserer Weinkarte (offen ausgeschrieben)		€	€
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
2018	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.