

**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
<b>Prosecco</b>	0,1 l	0,75 l
Bacio d'Oro rosé Prosecco DOC Extra Dry	6,00	38,00
<b>Sekt Brut</b>	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
<b>Champagner</b>	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
Bellini	
Prosecco, Pfirsichmark	6,50
Kir Royal	
Champagner, Crème de Cassis	15,00
<b>Alkoholfrei</b>	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

**Spargel Menü**  
Asparagus Menu


**Stubenküken | Bandnudel | Kalbsfilet | Tonkabohne**

69






Salat vom eingelegten Spargel mit Radieschen und Stubenküken  
Salad of pickled asparagus with radishes and poussin

Bandnudeln mit Morchel und Bärlauch   
Tagliatelle with morel and wild garlic

Kalbsfilet im Kräutermantel mit Schrobenshausener Stangenspargel und Crêpe  
Veal fillet in a herb coating with Schrobenshausen asparagus and crepe

Tonkabohnen-Mousse mit Rhabarber und Himbeeren   
Tonka bean mousse with rhubarb and raspberries

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

<b>Vorspeisen</b> Appetizers		€
<b>Rindertatar   French Toast   Kaviar   Crème fraîche</b> Rindertatar mit French Toast, Kaviar und Crème fraîche Beef tartare with French toast, caviar and crème fraîche		20
<b>Salat   Beete   Birne   Blauschimmel   Schwarze Nüsse</b> 	Salat-Bowl AVUS mit Beete, Birne, Blauschimmelkäse und Schwarze Nüsse Salad bowl AVUS with beetroot, pear, blue cheese and black walnuts	7
<b>Suppe</b> Soup		€
<b>Spinat   Kartoffel   Blütenpolle</b> 	Süppchen von Spinat und Kartoffel mit Frischkäse und Blütenpollen Spinach and potato soup with cream cheese and flower pollen	9
<b>Vegetarische Hauptgänge</b> Vegetarian main courses		€
<b>Acquerello Risotto   Parmesan   Lauch   Safran</b> 	Risotto Milanese mit gebratenem Lauch Risotto Milanese with fried leek	18
<b>Couscous   Nori   Möhre   Kräuter</b> 	Couscous im Nori-Tempura-Mantel mit Möhre und Kräuter Couscous in a nori tempura coating with carrot and herbs	18
<b>Spargel   Kartoffel   Sauce Hollandaise</b> 	Schrobenhausener Stangenspargel mit jungen Kartoffeln und Sauce Hollandaise Schrobenhausen asparagus with young potatoes and hollandaise sauce	18
	dazu Rinderfilet / served with beef tenderloin	200 g 39
	dazu Hähnchenbrust / served with chicken breast	200 g 17

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 Fettauge** 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
<b>Mineralwasser</b>		
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
<b>Frucht- und Gemüsesäfte</b>		
Bio Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft	0,20 l	4,20
Maracujasaft, Johannisbeer-Nektar	0,20 l	4,20
<b>Biere</b>		
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
<b>Kaffee- und Teespezialitäten</b>		
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 ausgeschrieben)	€	€
<b>Weißwein</b>	0,1 l	0,2 l
2021 GRAUBURGUNDER PUR! <sup>P</sup> Weingut Becker Landgraf, Rheinhessen, Deutschland Gau-Odernheimer	6,00	11,00
2022 RIESLING TROCKEN <sup>P</sup> VDP.Gutswein Weingut Fritz Haag, Mosel, Deutschland	6,50	12,00
2021 LUGANA D.O.C. <sup>P</sup> Oasi Mantellina, Allegrini, Italien	7,50	14,00
2022 SAN VINCENZO CUVÉE LISA <sup>P</sup> Veneto IGP Anselmi, Italien	6,00	11,00
<b>Roséwein</b>	0,1 l	0,2 l
2021 ROSA DEI FRATI <sup>P</sup> Cà dei Frati, Lombardei, Italien	7,00	13,00
2021 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 LIVRONE <sup>P</sup> Toskana IGT, Toskana, Italien Poggio al Tesoro-Allegrini	7,00	13,00
2022 HEINRICHSHOF, Spätburgunder Réserve <sup>P</sup> Weingut Heinrichshof, Mosel, Deutschland	7,50	14,00
2022 LE NOIR <sup>P</sup> Bernhard Koch, Pfalz, Deutschland Cabernet Sauvignon, Merlot	7,50	14,00
2018 LUIS CANAS RESERVA, SELECCIÓN DE LA FAMILIA <sup>P</sup> 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.