

**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
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

**Sommerrolle | Nigiri | Teriyaki | Matcha**

47

Sommerrolle mit  
Salat, Gurke, Bund Möhre, Koriander und Ingwer  
Summer roll with lettuce, cucumber, carrots, coriander and ginger

AVUS Nigiri mit Avocado, Mango und Wassermelone  
AVUS Nigiri with avocado, mango and watermelon

Teriyaki Pfanne mit Udon Nudeln, Pak Choi, Ananas und Shiitake  
Teriyaki pan with udon noodles, pak choi, pineapple and shiitake

Matcha-Küchlein  
Matcha cakes

**Fisch Menü**  
Fish Menu


**Matjes | Jakobsmuschel | Seeteufel | Beere**

69

Matjes mit Apfel, Essiggurke und Crème fraîche  
Matjes with apple, pickle and crème fraîche

Riesling Schaum mit gebratener Jakobsmuschel und Meeresspargel  
Riesling foam with fried scallops and sea asparagus

Seeteufel gebraten mit Karottenpüree, Sepia Linguine und Anis  
Monkfish fried with carrot puree, sepia linguine and anise


 Geeistes Beerensüppchen mit Minze und Zitrone  
Iced berry soup with mint and lemon

**Regionales Menü**  
Regional Menu


**Forelle | Pasta | Reh | Honig**


67






Altmühltaler Forelle mit Bauernbrot, Gurke und Meerrettich  
Altmühltal trout with farmhouse bread, cucumber and horseradish

 Spaghetti aus der Pastamanufaktur Il Golosone  
mit sonnengereiften Tomaten und Basilikum  
Spaghetti from the pasta factory Il Golosone with sun-ripened tomatoes and basil

Heimischer Rehrücken mit Blaubeeren, Kräuter-Kartoffel-Mousseline  
und grünem Spargel  
Local saddle of venison with blueberries, herb potato mousseline and green asparagus

 Parfait von Honig und Mohn mit Sommerblüten  
Parfait of honey and poppy seeds with summer flowers

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

<b>Vorspeisen</b> Appetizers		€
<b>Rind   Brot   Artischocke</b> Rindertatar mit geröstetem Brot und Artischockencreme Beef tartare with toasted bread and artichoke cream		18
 <b>Salat   Erbse   Mango   Minze</b> Salat-Bowl AVUS mit Erbsen, Mango und Garten Minze Salad bowl AVUS with peas, mango and garden mint		7
<b>Suppe</b> Soup		€
 <b>Tomate   Basilikum   Fregola Sarda</b> Süppchen klar von der Tomate mit Basilikum und Fregola Sarda Soup clear from the tomato with basil and Fregola Sarda		9
<b>Vegetarische Hauptgänge</b> Vegetarian main courses		€
 <b>Zucchini   Rucola   Crème fraîche   Tomate</b> Zucchini Puffer mit Rucola, Crème fraîche und Tomaten-Salsa Zucchini pancakes with arugula, crème fraîche and tomato salsa		18
 <b>Süßkartoffel   Cashew   Brokkoli</b> Süßkartoffelcurry mit Cashewkernen und Brokkoli Sweet potato curry with cashews and broccoli		18
 <b>Tagliatelle   Salbei   Spinat   Parmesan   Butter</b> Tagliatelle aus der Pastamanufaktur Il Golosone mit Salbei, Spinat, Nussbutter und Parmesan Tagliatelle from the pasta manufactory Il Golosone with sage, spinach, nut butter and parmesan cheese		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** 180 g 29  
Dorado fillet, fried

**Rindfleisch von der Metzgerei Joseph Huber**

Beef from the Butchery Joseph Huber

**Rinderfilet** 200 g 45  
Beef tenderloin

**Flat Iron Steak aus dem Schulterblatt** 250 g 35  
Flat iron steak from the shoulder blade

**Rib Eye, der marmorierte Klassiker mit Fettauge** 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

**Zu jedem Steak, Fleisch- oder Fischgericht servieren wir Ihnen  
Kräuterbutter, Mediterranes Gemüse und sautierte Kartoffeln**

With every steak, meat or fish dish we serve  
herb butter, mediterranean vegetables and sautéed potatoes

Dessert €  
Dessert

 **Dessert Empfehlung** 10  
Dessert recommendation

 **Mövenpick Eis nach Wahl** Kugel / Scoop 3  
Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss  
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	4,20
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 ausgeschenkt)	€	€
<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.