

Liebe Gäste,

Freundlichkeit, Gastlichkeit und Herzlichkeit sind uns eine Tugend. Gerade der Ort, den Sie heute aufgesucht haben, um ein Schnitzel, einen saftigen Zwiebelrostbraten oder andere leckere Speisen zu genießen, steht mit seiner über ein Jahrhundert alten Tradition für die Pflege von Geselligkeit und fürs Wohlfühlen in fröhlicher Runde. Genießen Sie in ein paar schönen Stunden bei uns, die Sorgen des Alltags können Sie hinter sich lassen.

Unser gastronomisches Familienunternehmen, das früher durch die Familie Klenert über Jahrzehnte bestand, wagt jetzt einen Neuanfang:

Aus dem traditionsreichen „Gasthaus Goldener Adler“ wird das „AUMER Wirtshaus“. Ein durch Elke Hönig liebevoll und leidenschaftlich neu gestalteter Restaurant- und Aussenbereich lädt zum genussreichen Verweilen ein.

Jetzt wollen wir Sie mit „alten“ Rezepten und Speisen verwöhnen und begeistern.

Die Küchenchefin bietet nach alter Tradition mit Liebe und Leidenschaft gut bürgerliche Kost an. Ich gebe Ihnen mein Wort: „Wir verwenden frische Ware und wenn möglich aus der Region! Bei uns kommt nix aus Beutel und Büch.“

Es kann vielleicht mal etwas länger dauern, bis die Gerichte auf den Teller kommen. Dafür schmeckt es aber umso besser!

Wir wünschen Ihnen angenehme, schöne und unterhaltsame Stunden in unserem Hause!

Ihr Bastian Hochschild mit Gattin  
und dem ganzen „AUMER Wirtshaus-Team“

## D' Vorspeis

### Subb odder was anners:

Kraftbrüh vom Rindvieh mit oigene Kräuterflädle <sup>A1,C1</sup> 4,80 €

Schmalztöpfle mit Kadoffelbrod <sup>A1</sup> ..... 3,50 €

A feines Holzofenbrod von unsere Nachbarn, Bäckerei Houtmann

### Salad:

Kloiner g' mischter Blattsalad <sup>J</sup> ..... 3,80 €

Kloiner Saladdeller <sup>J,1,9</sup> ..... 4,80 €

schee badisch - mitselbschdgmachtem Kardoffelsalad, leckere Rohkoschd- und  
Bladdsalade der Säsong, serviert mit unserem Hausdressing

Großer Saladdeller <sup>J,1,9</sup> ..... 6,50 €

schee badisch - wie obbe, bloß greeßer

## D' Hauptgrichte ohne Floisch

Oigene Käs`spätzle <sup>J,1,9</sup> ..... 10,80 €

mit g' schmälzte Zwiwwel un griener Salad

traditionell middem Bergbaurekäs. In de Pfann mit Budder, Zwiwwel un en Spritzer Sahne  
angebode, serviert mit Röschdzwiiwwel.

Oigene Servieddeknedel mit Pilzgulasch <sup>A1,C1,9</sup> ..... 10,80 €

un griener Salad

Zu kabareddistische Ehre gelangte der Semmelknedel durch a schwätzle zwischem Karl Valentin un  
da Liesl Karlstadt, in dem er ihre erklärd hat, dass Semmelknedel oigentlich Semmelknedeln hoibe  
misse, weil se jo aus mehrere Semmeln gmacht werre.

## D´ Hauptgerichte mid Floisch

„Herrgottsbscheißerle“ <sup>A1,C,G,I,J</sup> .....11,80€

g´ schmälzte Zwiwwel, oigener Kardoffelsalad un Söble

A Legende sagt, dass die Zischderziensermönch vom Kloschder Maulbronn (doher a de Name Mauldasche) in de Faschdezeit dess Floisch vor´em liebe Herrgott verschtecke wollte, was im Volksmund zum Beiname „Herrgottsbscheißerle“ g´führt had.

A paniert´s Schnitzel <sup>A1,C,G,I,J</sup> .....12,80€

mit Kardoffelsalad un Brodesöble

A mageres saftiges Schweineschnitzel aussem Schweinerücke, von der Köchin geklopft, paniert un in Butterschmalz fein agebrode.

S´ Wirtshaussteak <sup>G,I</sup> .....16,80€

mit griene Speckböhnle, gnuschbrügge Brodkardoffel un a Pilzrahmsöble

A mageres, saftiges Schweinerückesteaks unnerm Adleraug der Köchin gegrillt.

Haxedeller <sup>A1,C,G,I</sup> .....14,80€

Haxefloisch mit Zwiwwel saftig in de Pfann g´schwenkt, Knedelstücke, Karott im Speckmantel, Söble un a bissele Krautsalad

D´ Zwiwwelroschdbrode <sup>A1,C,G,I</sup> .....22,80€

mit oigene Spätzle un Söble

A herrlich gebrodenes Stück Roschdbeef mit gröschdede Zwiwwel, woruff sich de Name bezieht. A traditionells G´richt besonnerer Art und Gschmack.

Worschtsalad mit Kadoffelbrod <sup>A1,I,J,F</sup> .....9,80€

mit, Floischbrüh, Zwiwwel, Essig un Öl

Worschtsalad mit Brodkadoffel oder Bommfritt <sup>A1,I,J,F</sup>...11,80€

mit, Floischbrüh, Zwiwwel, Essig un Öl

Do isch noch a bissele Platz fer annere Gerichte, mol gugge was uns noch eifallt !?!

## D' Kinnerdeller

(Aber a wirklich nur ferd Kinner)

D' Kinnerdeller „Schnitzele“ <sup>A1,C,1</sup> .....6,00€

mit oigene Spätzle odder Bommfrött un Brodesöble

A kloines mageres saftiges Schweineschnitzele aussem Schweinerücke. Genau s' richdige, wenn die Kloine groß esse gehe.

D' Kinnerdeller „Spätzle“ oder „Bommfrött“ <sup>A1,C,1...</sup> .....3,00€

un Brodesöble

Wenn die Kloine mit weniger Hunger groß esse gehe.

D' Räuberdeller .....0,00€

An Deller mit B'schdeck, de Rescht nemmsch von de Eltern weg

## Extra Beilagen:

Kadoffelsalad .....3,00€

Kraudsalad .....3,00€

Brodkadoffel.....2,00€

Spätzle.....2,00€

Bomm frött.....2,00€

Knedelstücklen .....2,00€

## D' Nochspeis

Kalter Hund <sup>A1,C</sup>.....3,50 €

Selbschdgmacher Apfelkompod <sup>A1,C,G</sup>.....5,00 €  
mit 'm sieße Pfannküchle

An Bolle Schokoladeeis un an Bolle Vanilleis <sup>G,H</sup>.....3,80 €  
mit Amarenakirsche un Sahne

An Bolle Mango-Passionsfruchtsorbee un an  
Bolle schwarze Johannisbeersorbee <sup>G,L</sup>.....5,00 €  
mit 'm Schuss Secco uffgegosse

## D´ Gedranke vom Fassle un Flaschle

A kloines Hoepfner Pils <sup>A3</sup>.....2,60 €  
0,33 l, 4,7%

A grobes Hoepfner Pils <sup>A3</sup>.....3,60 €  
0,5 l, 4,7%

A kloines Hoepfner Krausen <sup>A3</sup>.....2,70 €  
0,33 l, 5,1%

A grobes Hoepfner Krausen <sup>A3</sup>.....3,70 €  
0,5 l, 5,1%

A kloines Radler <sup>A3, 11</sup>.....2,60 €  
0,33 l

A grobes Radler <sup>A3, 11</sup>.....3,60 €  
0,5 l

A Hoepfner Hefewoize <sup>A1, A3</sup>.....3,80 €  
0,5 l, 4,9%

A Hoepfner Kellerwoize <sup>A1, A3</sup>.....3,80 €  
0,5 l, 4,9%

A Hoepfner Hefewoize (ohne Stoff) <sup>A1, A3</sup>.....3,80 €  
0,5 l

A Hoepfner ohne Stoff <sup>A3</sup>.....2,60 €  
0,33 l

## Alkoholfrei aussm Flaschle un Glas

A Teinacher mit wenig Geblubber.....2,10 €  
0,33 l

A Teinacher mit wenig oder viel Geblubber.....4,00 €  
0,7 l

A Coca Cola/Coca Cola Zero/Fanta/Spezi.....2,40 €  
0,33 l

A Apfelsaftschorle.....2,50 €  
0,33 l

A Apfelsaftschorle.....3,50 €  
0,5 l

A Johannisbeersaftschorle.....2,70 €  
0,33 l

A Johannisbeersaftschorle.....3,70 €  
0,5 l

An Apfelsaft pur.....3,20 €  
0,33 l

An Apfelsaft pur.....4,10 €  
0,5 l

An Johannisbeersaft pur.....3,40 €  
0,33 l

An Johannisbeersaft pur.....4,40 €  
0,5 l

## Wein un Sekt

### von de Winzergnosseschaft in Wengerde

#### Im offenen Ausschank:

A viertele Müller-Thurgau, trocken <sup>l</sup>.....3,30 €  
0,25 l, 13,0%

A viertele Riesling, trocken <sup>l</sup>.....4,10 €  
0,25 l, 13,5%

A viertele Grauburgunder, trocken <sup>l</sup>.....4,40 €  
0,25 l, 13,0%

A viertele Spätburgunder Weissherbst, trocken <sup>l</sup>.....4,30 €  
0,25 l, 12,5%

A viertele Spätburgunder Rotwein, trocken <sup>l</sup>.....4,20 €  
0,25 l, 12,5%

#### Schorle im offenen Ausschank:

A Weissweinschorle <sup>l</sup>.....3,00 €  
Müller-Thurgau, trocken 0,25 l

A Weissweinschorle <sup>l</sup>.....5,00 €  
Müller-Thurgau, trocken 0,5 l

A Riesling-/ Burgunder oder Weissherbstschorle <sup>l</sup>.....3,60 €  
trocken 0,25 l

A Riesling-/ Burgunder oder Weissherbstschorle <sup>l</sup>.....5,80 €  
trocken 0,5 l



## Wein un Sekt

### von de Winzergnosseschaft in Wengerde

#### Im Fläschle:

A Fläschle Riesling.....22,00 €  
trocken, elegance, 1 l, 13,0%

A Fläschle Grauburgunder.....24,00 €  
trocken, elegance, 1 l, 13,5%

A Fläschle Spätburgunder, rose.....23,00 €  
trocken, elegance, 1 l, 13,0%

A Fläschle Spätburgunder, rot.....23,00 €  
trocken, elegance, 1 l, 13,5%

#### Sekt un Secco:

A Gläse Sekt <sup>L</sup>.....4,00 €  
„Alter Graf“ Weissburgunder, 0,1l, 12,5%

A Gläse Secco <sup>L</sup>.....3,20 €  
0,1l, 11,5%

A Fläschle Sekt.....22,00 €  
„Alter Graf“ Weissburgunder, 0,75l, 12,5%

A Fläschle Secco.....18,00 €  
0,75l, 11,5%

## S´verdauerle:

An Tobí vom Alde Gott.....2,00 €  
0,2 cl, 40%

An Obschdler vom Alde Gott.....2,00 €  
0,2 cl, 38%

An Willí vom Alde Gott.....2,40 €  
0,2 cl, 40 %

A Kírschwässerle vom Alde Gott.....2,40 €  
0,2 cl, 40 %

Ramazottí.....2,60 €  
0,2 cl, 30%

Baileys <sup>9</sup>.....2,60 €  
0,2cl, 17%

## Ebbes warmes von der Röschderei Kronen Kaffee:

A Tässle Kaffee Creme<sup>9</sup>.....2,20 €

A Tässle Milchkaffee Creme<sup>9,9</sup>.....2,70 €

A Tässle Kaffee, entkoffeiniert<sup>9,9</sup>.....2,70 €

A Tässle Espresso<sup>9</sup>.....2,20 €

An doppelde Espresso<sup>9</sup>.....3,40 €

A Tässle Cappuccino mit aufgeschäumter Milch<sup>9,9</sup>.....2,70 €

An Latte Macchiato<sup>9,9</sup>.....2,90 €

A Hoíße Schoklad <sup>9,11</sup>.....2,70 €

An Tee in verschiedene Variande.....2,50 €

Froge se uns, un mir stelle Ihn unsere Teesorde vor

Dass da a wissed was drin isch.  
Da mir abber soviel selwermache, isch's net viel.

Zusatzstoffe:

- 7 mit Phosphat
- 9 koffeinhaltig
- 11 mit Süßungsmittel

Allergene:

- A1 Weizen
- A3 Gerste
- C Eier
- E Erdnüsse
- G Milch
- H1 Mandeln
- I Sellerie
- J Senf
- L Sulfite