

Herzlich willkommen im Augustiner im Bankepeter

Wir entführen Sie auf eine Reise durch die Klassiker aus der Region Südbaden und Dreiländereck.

Ideal als Vorspeise laden unsere knackigen Sommersalate oder auch unsere beliebten Barfood-Tapas ein.

Gefolgt von unserer Grill-und Steakhouse-Karte sowie Spezialitäten aus dem badischen Biergarten.

Genießen Sie am Ende hausgemachte saisonale Desserts wie unseren beliebten Apfelstrudel mit Vanilleeis, oder werfen Sie einen Blick in unsere Eiskarte, mit wechselnden Eissorten vom Mundenhof.

Erlesene Weine, spritzige Sommercocktails oder natürlich auch das Bier vom Fass bieten wir Ihnen passend zu Ihrer Speisenauswahl an.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Augustiner Team.

Augustiner-Empfehlung

Schweinekotelett mit Butterkartoffeln
und Speckbohnen

Euro 14,80

Tagliatelle an hausgemachter Tomatensauce, dazu gebackener Schafskäse am Stück mit Rucola und gehobeltem Parmesan, dazu einen Beilagensalat

Euro 13,30

Kabeljau, im Eiermantel, mit Butterkartoffeln
und Zitronengrassauce, dazu einen Beilagensalat

Euro 16,40

.....

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!

Bar-Food

Täglich von 17:00 Uhr bis zur letzten Runde, **außer sonntags**

...natürlich auch als kalte/lauwarme Vorspeise die perfekte Wahl!

*Das Augustiner Bar-Food ... Wunderbar herzhaft, klein portioniert.
Ideal als schmackhafter „Luststiller“ und Begleiter bei einem kühlen
Hellen oder einem feinen Glas Wein.*

*Zu allen unseren Bar-Food-Leckereien servieren wir Ihnen, wenn immer
möglich, eine unserer hausgemachten Brotsorten.*

Olivenschiffchen mit Schafskäse	Euro 3,90
Käsewürfel mit Schwarzwälder Schinken	Euro 3,90
Auberginen-Mousse mit Tomatenscheiben	Euro 3,90
Eingelegter Schafskäse, Paprika, Zucchini mit Serano-Schinken und Chorizo	Euro 5,90
Badischer Mini-Rindfleischsalat, pikant gewürzt	Euro 6,50
Mediterrane Augustiner Tapasti „Vegetarisch“ Oliven, gebackene Paprikahälften, getrocknete Tomaten, gebratene Champignons, gebackene Zucchini, Schafskäse	Euro 8,90
Mediterrane Augustiner Tapasti “Herzhaft” Oliven, gebackene Paprikahälften, drei badische Minifleischküchle, gebackene Zucchini, spanische oder italienische Salami und Schinkenkäsecreme	Euro 9,90

**Lassen Sie sich von unserem Service den dazu passenden Wein
und das dazu harmonisierende Bier vom Fass empfehlen.**

.....
Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!

Erfrischendes aus der Salatküche

Unsere Sommersalate bieten wir passend zur heißen Jahreszeit mit zwei verschiedenen hausgemachten Dressings an.

Wählen Sie bei Ihrer Bestellung Ihr individuelles Dressing aus.

Die Augustiner-Sommer-Dressings:

Wählen Sie Ihr individuelles Dressing zu Ihrem Sommersalat aus.

Haugemachtes Joghurt-Dressing...traditionell, mild und würzig

Haugemachte Honig-Senf-Vinaigrette...erfrischend süß und leicht pikant

Augustiner Sommersalate

Salatvariation ^{1, 5} klein/groß	Euro 6,40/Euro 8,80
Salatteller mit warmen Ziegenkäsescheiben und Feigensenf ^{1, 5}	Euro 13,60
Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen und hausgemachter grüner Pesto ^{1, 5}	Euro 13,70
Salatteller mit gebratenen Rindfleischstreifen ^{1, 5}	Euro 16,20
Salatteller mit frittierten Champignons und Kräuterquark ^{1, 5}	Euro 12,40
Salatteller mit gebratenem und mariniertem Lachs dazu Sour-Cream ^{1, 5}	Euro 14,40

Zu allen unseren Salaten servieren wir Ihnen, wenn immer möglich, eine unserer hausgemachten Augustiner- Brotsorten.

Erläuterung der Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff	5 = mit Antioxidationsmittel	9 enthält eine Phenylalaninquelle
2 = mit Konservierungsstoff	6 = koffeinhaltig	10 = mit Geschmacksverstärker
3 = mit Süßungsmittel	7 = chininhaltig	11 = mit Natriumpökelsalz, 13 = geschwefelt,
4 = mit Phosphat	8 = geschwärzt (Bei E 579, 585)	12 = mit Nitrat, 14 = gewachst

.....
Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!

Grill- und Steakhouse-Karte

Wir bereiten ausschließlich südamerikanisches Rindfleisch zu. Sie können entscheiden, in welcher Gewichtung das Steak liegen soll, und welche Beilagen Sie dazu wünschen. Eine Sauce Ihrer Wahl servieren wir dazu. Wir bereiten Ihnen Ihr Steak gerne medium zu, sofern Sie keine andere Garstufe wünschen. Die Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Steak	L	XL	XXL
Vom Rind:	200 gr.	300 gr.	400 gr.
Rinderfilet	€ 19,50	28,50	37,50
Rumpsteak	€ 17,40	25,50	33,50
Rib-Eye-Steak	€ -	22,20	28,50
T-Bone-Steak	€ -	24,00	-
.....			
Putenbrust	€ 13,90	16,90	19,70
Thüringer Bratwurst vom Grill mit Brot			€ 6,50

Beilagen zum Steak, zur Putenbrust oder Thüringer Bratwurst

Butterkartoffeln	€ 3,80	Hausgemachte Spätzle	€ 3,80
Brätele	€ 3,80	Prinzessbohnen mit Speck	€ 3,80
Kroketten	€ 3,40	Mediterranes Gemüse	€ 3,80
Pommes frites	€ 3,40	Kleiner Salat zum Steak	€ 5,90
Frittierte Kartoffelecken	€ 3,40	Großer Salat zum Steak	€ 7,90

Eine Sauce nach Wahl:

Kalte Saucen und Dips: Kräuterbutter, Barbecue, Knoblauchdip, Senf-Mayonnaise-Dip

Warme Saucen: Pfefferrahmsauce, Bratenjus, Pilzrahmsauce

Bitte beachten Sie, dass die Beilagen der Grill- und Steakhouse-Karte zusätzlich zum Fleischpreis berechnet werden. Eine Sauce oder ein Dip Ihrer Wahl ist inklusive.

.....

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!

Sommerliche Pasta

Tagliatelle an hausgemachter Tomatensauce, dazu gebackener Schafskäse am Stück mit Rucola und gehobeltem Parmesan, Beilagensalat	Euro 13,30
Tagliatelle mit mariniertem Lachs, Tomaten, Lauch, Zitronengrassauce, Beilagensalat	Euro 15,20

Fisch und Meer

Kabeljau, im Eiermantel, mit Butterkartoffeln und Zitronengrassauce, dazu einen Beilagensalat	Euro 16,40
Salatteller mit gebratenem und mariniertem Lachs dazu Sour-Cream	Euro 14,40
Flammkuchen „mit mariniertem Lachs“, Lauch und Tomaten	Euro 9,40

Hausgemachtes Augustiner-Brot

Wenn immer möglich, servieren wir zu Salaten, Vorspeisen und anderen Gerichten, unser hausgemachtes Brot.

Wir backen im Wechsel für unsere Gäste zwei verschiedene Brotsorten hier im Hause.

Die bekannte Adler-Mühle aus Bahlingen am Kaiserstuhl mit ihrem über 700-jährigem, ununterbrochenen Mühlenbetrieb, liefert dazu das qualitativ hochwertige Mehl. Das Getreide wird aus den umliegenden Gemeinden am Kaiserstuhl bezogen.

Wir verwenden erlesenes 5-Korn-Mehl und eine fein gemahlene Vollkornmischung mit einem Dinkelanteil von 20 % sowie ein traditionelles Roggenmehl

Erläuterung der Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff	5 = mit Antioxidationsmittel	9 enthält eine Phenylalaninquelle
2 = mit Konservierungsstoff	6 = koffeinhaltig	10 = mit Geschmacksverstärker
3 = mit Süßungsmittel	7 = chininhaltig	11 = mit Nitritpökelsalz, 13 = geschwefelt,
4 = mit Phosphat	8 = geschwärzt (Bei E 579, 585)	12 = mit Nitrat, 14 = gewachst

.....
Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!

Zünftiges aus dem Biergarten

alle unsere Produkte beziehen wir von einem regionalen Metzger unseres Vertrauens

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes, Jus und Beilagensalat ^{1, 5}	Euro 14,50
Cordon Bleu mit Pommes, Jus und Beilagensalat ^{1, 5}	Euro 15,90
Schweinekotelett mit Butterkartoffeln und Speckbohnen	Euro 14,80
Wurstsalat, elsässisch mit Zwiebeln und Käse ^{1, 2, 3, 5}	Euro 10,80
Wurstsalat, elsässisch mit Zwiebeln, Käse und Brägele ^{1, 2, 3, 5}	Euro 12,90
Badisches Dreierlei (Wurstsalat, Bibeleskäs und Brägele) ^{1, 2, 3, 5}	Euro 13,50
Badischer Rindfleischsalat, natur, leicht pikant mit Brägele ^{1, 3, 5, 13}	Euro 15,80
Flammkuchen „Schwarzwälder Art“ mit Speck und Zwiebeln	Euro 8,70
Flammkuchen „Münster- Markt“, vegetarisch mit Tomaten, Pesto, Rucola und Schafskäse	Euro 8,90
Flammkuchen „mit mariniertem Lachs“, Lauch und Tomaten	Euro 9,40
Portion Pommes mit Ketchup und Mayo	Euro 4,70
Portion frittierte Kartoffelecken mit einer Dipsauce nach Wahl (Salsa, Sour-Cream oder Cocktail)	Euro 5,70
Extra Dipsauce:	Euro 0,50

Sollten Sie eine andere Beilage zu Ihrem Gericht wünschen, bieten wir Ihnen folgende Beilagenoptionen zum Aufpreis von Euro 0,50 an:

hausgemachte Spätzle, Brägele, Mediterranes Gemüse, Butterkartoffeln, Prinzessbohnen mit Speck, Pommes, frittierte Kartoffelecken

Speziell für unsere jungen Gäste

Im Nebenzimmer findet Ihr eine große Auswahl an Spielen, da vergeht die Wartezeit auf „Schweinchen Babe“ und Co. wie im Fluge.

„Schweinchen Babe“, Kinderschnitzel Wiener Art mit Pommes und Bratenjus	Euro 6,50
„Donald Duck“ Putenbrustfilet, natur gebraten mit Spätzle und Bratenjus	Euro 6,90
„Findet Dori“, Fischstäbchen mit Pommes	Euro 6,50
„Tarzan“, Spätzle mit Bratensauce	Euro 5,00
„Elsa, die Eiskönigin“, 2 Kugeln Eis nach Wahl	Euro 3,50

Sonntags ist Familien-Schnitzeltag...

Jeden Sonntag bieten wir unsere Schnitzel und vegetarischen Tagliatelle zu Familienpreisen zu je Euro 9,90 an.

Sonntags-Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes, Jus und Beilagensalat ^{1, 5}	Euro 9,90
Sonntags-Schnitzel „Jäger Art“, natur gebraten, an Pilzrahmsauce mit Kroketten und Beilagensalat ^{1, 5}	Euro 9,90
Sonntags-Schnitzel „Paprika Art“, natur gebraten, an Paprikasauce mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat ^{1, 5}	Euro 9,90
Tagliatelle an hausgemachter Tomatensauce, dazu gebackener Schafskäse am Stück mit Rucola und gehobeltem Parmesan, dazu ein Beilagensalat ^{1, 5}	Euro 9,90

Erläuterung der Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff	5 = mit Antioxidationsmittel	9 enthält eine Phenylalaninquelle
2 = mit Konservierungsstoff	6 = koffeinhaltig	10 = mit Geschmacksverstärker
3 = mit Süßungsmittel	7 = chininhaltig	11 = mit Nitrtpökelsalz, 13 = geschwefelt,
4 = mit Phosphat	8 = geschwärzt (Bei E 579, 585)	12 = mit Nitrat, 14 = gewachst

.....

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!

Eisspezialitäten & Desserts

Unsere Eissorten sind hausgemacht und beziehen wir vom „Mundenhof“ Freiburg“, welcher sein eigenes Hofeis herstellt.

Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt, Zitrone, Sorbet des Hauses

Preis pro hausgemachter großer Kugel mit Sahne: Euro 1,70

Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln nach Wahl) Euro 4,90

Kinder-Becher „Elsa, die Eiskönigin“
(2 Kugeln nach Wahl mit Smarties) Euro 3,50

Augustiner-Becher

2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis,
Kirschen, Kirschwasser & Sahne. Euro 6,90

Sommertraum

1 Kugel Erdbeereis, 1 Kugel, Joghurteis,
1 Kugel Vanilleeis, Apfel-Erdbeer-Würfel und Sahne Euro 6,90

Eisschokolade... mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne Euro 3,90

Eiscafé... hausgemacht mit 2 Kugeln Vanilleeis
und Sahne Euro 3,90

Tiramisu klassisch Euro 5,80

Unser hausgemachtes Tiramisu ist ohne Alkohol zubereitet,
feinste Espressobohnen der Rösterei Schwarzwild verleihen
ein einzigartiges Aroma

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne Euro 5,80

Traditionell gebackener Strudel, verfeinert mit Puderzucker

Sorbet auf Sekt Euro 5,90

Feines, saisonales Eissorbet im Glas,
Privatsektkellerei Geldermann Superb Extra Trocken

***Sollten Sie zu Hause eine Feierlichkeit planen,
können Sie bei uns Ihr eigenes Tiramisu in verschiedenen Größen,
Ihre Schwarzwälder Kirschtorte oder auch
Ihren eigenen hausgemachten Apfelstrudel
bei uns vorbestellen.***

Alles hausgemacht mit viel Liebe zum Detail!

.....

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!