

## 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 Suppen oder auch unsere beliebten Barfood-Tapas ein.

Gefolgt von unserer Steakhouse-Karte sowie traditionellen Spezialitäten aus dem süddeutschen Raum.

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

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

**Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Augustiner Team.**

### Die Cocktail-Empfehlung unseres Auszubildenden im Restaurantfach Herrn Oliver Dombrowski:

#### „Whiskey Sour“

Bourbon | Zitronensaft | Zuckersirup



#### „Daiquiri“

Weißer Rum | Zitronensaft | Zuckersirup

#### „Gin Fizz“

London Dry Gin | Zitronensaft | Zuckersirup | Soda



**je 6,50 €**

.....  
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.*

Olivenschiffchen mit Schafskäse und Brot	Euro 3,90
Käsewürfel mit Schwarzwälder Schinken	Euro 3,90
Auberginen-Mousse mit Tomatenscheiben und Brot	Euro 3,90
Zwei badische Minifleischküchle mit hausgemachtem Kartoffelsalat	Euro 5,50
Eingelegter Schafskäse, Paprika, Zucchini mit Serano-Schinken, Chorizo und Brot	Euro 5,90
Badischer Mini-Rindfleischsalat, pikant gewürzt	Euro 5,90
Kalte Roastbeef-Scheiben an hausgemachter Remoulade und Brot	Euro 6,90
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!

## Aus dem Suppentopf

Unsere Suppen und Konsommées werden mit viel Liebe aus regionalen Produkten für Sie zubereitet.

Rinderkraftbrühe mit Flädle	Euro 4,50
Suppe der Saison ...unser Service berät Sie gerne!	Euro 4,50

## Erfrischendes aus der Salatküche

alle Salate mit hausgemachtem Joghurt-Dressing, sofern nicht anders angegeben

Salatvariation <sup>1,5</sup> klein/groß	Euro 6,20/Euro 8,60
Salatteller mit frittierten Champignons und Kräuterquark	Euro 11,90
Salatteller mit warmen Ziegenkäsescheiben und Feigensenf <sup>1,5</sup>	Euro 13,60
Salatteller mit gebratener Putenbrust und hausgemachter grüner Pesto <sup>1,5</sup>	Euro 13,70
Salatteller mit gebratenen Rindfleischstreifen <sup>1,5</sup>	Euro 14,80

***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.***

***Aus erlesenem 5-Korn-Mehl ein traditionelles Bauernbrot und unser Augustinerbrot mit einer fein gemahlener Vollkornmischung und einem Dinkelanteil von 20 %.***

***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.***

## Augustiner Steak-House

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.

<b>Steak</b>	<b>L</b>	<b>XL</b>	<b>XXL</b>
<b>Vom Rind:</b>	<b>200 gr.</b>	<b>300 gr.</b>	<b>400 gr.</b>
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
Schweinesteak	€ -	12,90	16,10

### Beilagen zum Steak

Kartoffelgratin	€ 3,70	Hausgemachte Spätzle	€ 3,70
Brätele	€ 3,70	Prinzessbohnen mit Speck	€ 3,80
Kroketten	€ 3,30	Marktgemüse	€ 3,80
Pommes frites	€ 3,30	Kleiner Salat zum Steak	€ 5,70
Frittierte Kartoffelecken	€ 3,30	Großer Salat zum Steak	€ 7,80

### Eine Sauce nach Wahl:

Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce, Pilzrahmsauce oder Bratenjus

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

## Saisonale Angebotskarte

Täglich, **außer sonntags!**

Zusätzlich zu unserer regulären Speisekarte bieten wir Ihnen hier eine saisonal wechselnde Karte mit regionalen Gerichten an.

### Vorspeisen- Empfehlung:

Minestrone Euro 4,90

### Die gute Portion...

Frische Polentacreme  
mit mediterranem Gemüse und Salat Euro 11,80

Gebratener Zander auf Spinatrisotto  
und gerösteten Pininekernen Euro 16,80

Wildschweinbratwürste mit Kartoffelgratin  
und Marktgemüse Euro 13,80

Putengyros mit Reis, Tzatziki  
und Beilagensalat Euro 14,50

### Dessert-Empfehlung:

Weißes Schokoladen-Espresso-Mousse  
mit Waldfruchtspiegel Euro 5,60

Sorbetvariation (3 Kugeln) Euro 5,50

Sorbet auf Sekt Euro 4,90  
Feines, saisonales Eissorbet im Glas,  
Privatsektkellerei Geldermann Superb Extra Trocken

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

hausgemachte Spätzle, Brägele, Kartoffelgratin, Prinzessbohnen mit Speck, Kroketten, Marktgemüse, Pommes, frittierte Kartoffelecken

.....

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!

## Traditionelle Küche

alle unsere Produkte beziehen wir von einem regionalen Metzger unseres Vertrauens

Leberle sauer oder geröstet mit Brägele und Beilagensalat <sup>1, 5</sup>	Euro 12,60
Käsespätzle, hausgemacht, mit Röstzwiebeln, Sahnesauce und Beilagensalat <sup>1, 5</sup>	Euro 13,60
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes, Jus und Beilagensalat <sup>1, 5</sup>	Euro 14,50
Schnitzel „Jäger Art“, Natur gebraten, an Pilzrahmsauce mit Kroketten und Beilagensalat <sup>1, 5</sup>	Euro 14,70
Schnitzel „Paprika Art“, natur gebraten, an Paprikasauce mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat <sup>1, 5</sup>	Euro 14,70
Cordon Bleu mit Pommes, Jus und Beilagensalat <sup>1, 5</sup>	Euro 15,90
Badischer Rindfleischsalat, natur, leicht pikant mit Brägele <sup>1, 3, 5, 13</sup>	Euro 14,80
Badisches Dreierlei (Wurstsalat, Bibeleskäs und Brägele) <sup>1, 2, 3, 5</sup>	Euro 13,50
Wurstsalat, elsässisch mit Zwiebeln, Käse und Brägele <sup>1, 2, 3, 5</sup>	Euro 12,90
Wurstsalat, elsässisch mit Zwiebeln und Käse <sup>1, 2, 3, 5</sup>	Euro 10,80
Cannelloni an Tomatensauce, mit Blattspinat, Schafskäse, Knoblauch <sup>1, 5</sup> und Beilagensalat <sup>1, 5</sup>	Euro 13,30
Flammkuchen „Schwarzwälder Art“ mit Speck und Zwiebeln	Euro 8,70
Flammkuchen „Münster- Markt“, vegetarisch mit Tomaten, Pesto, Rucola und Schafskäse	Euro 8,70
Flammkuchen „Côte de Dreisam“ mit Thunfisch, Zwiebeln, Paprika und Peperoni	Euro 8,70

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

hausgemachte Spätzle, Brägele, Kartoffelgratin, Prinzessbohnen mit Speck, Marktgemüse, Krokette, Pommes, frittierte Kartoffelecken

## Zum Knabbern

Portion Pommes mit Ketchup und Mayo	Euro 4,50
Portion frittierte Kartoffelecken mit einer Dipsauce nach Wahl (Salsa, Sour-Cream oder Cocktail)	Euro 5,50
Extra Dipsauce	Euro 0,50
Glas Erdnüsse	Euro 1,50
Glas Salzstangen	Euro 1,50
Schale Chips	Euro 1,50
Knabberteller mit Erdnüssen, Salzstangen, Chips	Euro 4,50

## 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“ Putenbrust, 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 3,00

## Dessert & Eisspezialitäten

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

Alle Eissorten werden nach moderner Handwerkskunst zubereitet. Alle Produkte werden von regionalen Anbietern bezogen.

### Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt, Sorbet

**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**  
Vanilleeis, Schokoladeneis, Kirschen,  
Kirschwasser & Sahne. Euro 6,70

**Tiramisu klassisch** Euro 4,80  
Unser hausgemachtes Tiramisu ist ohne Alkohol zubereitet,  
feinste Espressobohnen der Rösterei Schwarzwild verleihen  
ein einzigartiges Aroma

**Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne** Euro 4,80  
Traditionell gebackener Strudel, verfeinert mit Rosinen  
und Puderzucker

**Sorbet auf Sekt** Euro 4,90  
Feines, saisonales Eissorbet im Glas,  
Privatsektkellerei Geldermann Superb Extra Trocken