

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.

Empfehlung des Hauses

„Augustiner Grillteller“

**Rindersteak, Putensteak, Wildschweinbratwurst, Kräuterbutter,
Pommes und Beilagensalat^{1,5}**

Euro 17,80

**Pasta „Lachs“ an Zitronengrassauce, Tomate,
dazu Beilagensalat^{1,5}**

Euro 14,70

Sollten Sie eine andere Beilage zu Ihrem Gericht wünschen, bieten wir Ihnen folgende Beilagenoptionen zum Aufpreis von Euro 1,00 an:

hausgemachte Spätzle, Brägele, Prinzessbohnen mit Speck, Marktgemüse, Kroketten, Pommes

.....

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

Eingelegter Schafskäse, Paprika, Zucchini
mit Serano-Schinken und Chorizo Euro 6,50

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, Serano-Schinken,
gebackene Zucchini, spanische oder italienische Salami Euro 10,40

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

... Süpple im Sommer? Gibt's im Augustiner!

Rinderkraftbrühe mit Flädle Euro 4,80

Hausgemachtes Augustiner Brot

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

*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 sowie ein traditionelles Roggenmehl.*

.....

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!

Erfrischendes aus der Salatküche

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

Vegi

Bunte Salatvariation ^{1,5} klein/groß Euro 6,40/Euro 8,80

Vegi

Bunter Salatteller mit frittierten Champignons
und Kräuterquark^{1,5} Euro 12,40

Vegi

Bunter Salatteller mit warmen Ziegenkäsescheiben
und Feigensenf ^{1,5} Euro 13,60

Bunter Salatteller mit gebratener Putenbrust
und hausgemachter grüner Pesto ^{1,5} Euro 13,70

Augustiner Sommer-Tipp

Bunter Salatteller mit gebratenem Lachs
an Zitronengrassauce^{1,5} Euro 14,70

Bunter Salatteller mit gebratenen
Rindfleischstreifen ^{1,5} Euro 16,20

Sommerliche Pasta

alle Saucen werden mit viel Liebe zum Detail hausgemacht!

Vegi

Pasta „Sommergarten“. Vegetarisch.
Tomate, Zucchini Basilikum und Beilagensalat^{1,5} Euro 13,70

Pasta „Lachs“ an Zitronengrassauce, Tomate,
dazu Beilagensalat^{1,5} Euro 14,70

Pasta „scharfer Grill“. Pikante Putenstreifen,
Sommergemüse und Beilagensalat^{1,5} Euro 14,70

Pasta „Irish-Pub“. Gegrillte Rindfleischstreifen
an Whiskey-Sauce, Gemüse, Beilagensalat ^{1,5} Euro 15,40

Vegi

Hausgemachte, sommerliche Gemüselasagne
mit Beilagensalat ^{1,5} Euro 13,70

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

Traditionelles aus dem Biergarten

alle unsere Produkte beziehen wir von einem regionalen Metzger unseres Vertrauens

Augustiner Sommer-Tipp

Ein Paar Wildschweinbratwürste mit Pommes und Beilagensalat^{1, 5} Euro 14,40

Augustiner Sommer-Tipp

„Augustiner Grillteller“
Rindersteak, Putensteak, Wildschweinbratwurst
Kräuterbutter, Pommes und Beilagensalat^{1, 5} Euro 17,80

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes, Jus und Beilagensalat^{1, 5} Euro 15,40

Schnitzel „Jäger Art“, Natur gebraten, an Pilzrahmsauce mit Kroketten und Beilagensalat^{1, 5} Euro 15,40

Schnitzel „Paprika Art“, natur gebraten, an Paprikasauce mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat^{1, 5} Euro 15,90

Cordon Bleu mit Pommes, Jus und Beilagensalat^{1, 5} Euro 16,90

Vegi

Hausgemachte Käsespätzle mit Beilagensalat^{1, 5} Euro 15,40

Badischer Rindfleischsalat, natur, leicht pikant mit Brägele^{1, 3, 5, 13} Euro 15,80

Badisches Dreierlei (Wurstsalat, Kräuterquark und Brägele)^{1, 2, 3, 5} Euro 13,50

Wurstsalat, elsässisch mit Zwiebeln, Käse und Brägele^{1, 2, 3, 5} Euro 12,90

Wurstsalat, elsässisch mit Zwiebeln und Käse^{1, 2, 3, 5} Euro 10,80

Flammkuchen „Schwarzwälder Art“ mit Speck und Zwiebeln Euro 8,70

Vegi

Flammkuchen „Münster- Markt“, vegetarisch
mit Tomaten, Pesto, Rucola und Schafskäse Euro 8,90

Augustiner Sommer-Tipp

Flammkuchen „Lachs“ mit Lauch und Tomaten Euro 9,40

Sollten Sie eine andere Beilage zu Ihrem Gericht wünschen, bieten wir Ihnen folgende Beilagenoptionen zum Aufpreis von Euro 1,00 an:

hausgemachte Spätzle, Brägele, Prinzessbohnen mit Speck, Marktgemüse, Kroketten, Pommes

Zum Knabbern

Portion Pommes mit Ketchup und Mayo Euro 4,70

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 3,50

Augustiner Steak-House

Wir bereiten 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	€ 19,80	29,80	38,80
Rumpsteak	€ 17,90	25,90	33,90
Rib-Eye-Steak	€ -	22,90	28,90
.....			
Putenbrust	€ 14,40	17,40	19,90

Beilagen zum Steak

Pommes frites	€ 3,40	Hausgemachte Spätzle	€ 3,80
Brägele	€ 3,80	Prinzessbohnen, Speck	€ 3,80
Kroketten	€ 3,40	Marktgemüse	€ 3,80
Kleiner Salat zum Steak	€ 5,90	Großer Salat zum Steak	€ 7,90

Eine Sauce nach Wahl

Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce, Pilzrahmsauce
oder Bratenjus

Unser südafrikanischer Shiraz
und unser argentinischer Malbec
sind die perfekten Begleiter zu Ihrer Steakauswahl!



Weinempfehlung

2017er Shiraz, trocken 0,25/0,75 l Euro 5,80/16,90

Golden Kaan, – SÜDAFRIKA – Western Cape

Typische südafrikanische Würze mit dunkler Schokolade und Nuancen von
weißem Pfeffer. Frisches und rotes Beerenaroma. **Perfekt zu Steaks!**

2016er Malbec, trocken 0,75 l Euro 33,50

Barons de Rothschild (Lafite), – ARGENTINIEN – Mendoza

Tiefdunkle Farbe, lieblich und gehaltvoll zugleich. Typischer sonniger Malbec

.....

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!

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, Joghurt

Erdbeersorbet, Waldfruchtsorbet, Zitronensorbet

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, Schattenmorellen,
Kirschwasser & Sahne. Euro 6,90

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

Sorbet auf Sekt Euro 5,90

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

Sonntags ist Familien-Schnitzeltag...

Jeden Sonntag bieten wir unsere Schnitzel und Lasagne zu Familienpreisen zu je Euro 10,40 an.

Sonntags-Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes, Jus und Beilagensalat ^{1,5} Euro 10,40

Sonntags-Schnitzel „Jäger Art“, natur gebraten, an Pilzrahmsauce mit Kroketten und Beilagensalat ^{1,5} Euro 10,40

Sonntags-Schnitzel „Paprika Art“, natur gebraten, an Paprikasauce mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat ^{1,5} Euro 10,40

Hausgemachte Gemüselasagne an Tomatensauce, dazu Beilagensalat^{1,5} Euro 10,40

Sollten Sie eine andere Beilage zu Ihrem Gericht wünschen, bieten wir Ihnen folgende Beilagenoptionen zum Aufpreis von Euro 1,00 an:

hausgemachte Spätzle, Brägele, Prinzessbohnen mit Speck, Marktgemüse, Kroketten, Pommes

Familienfeiern, Hochzeit oder Firmenevent

Sie planen Ihren nächsten großen runden Geburtstag, oder möchten Ihre Hochzeit im Augustiner im Bankepeter Freiburg ausrichten? Dann sind Sie hier genau richtig. Egal ob Kommunions- oder Konfirmationsfeier, Geburtstag oder Taufe, Hochzeit oder Weihnachtsfeier, wir haben immer die passende Idee und Räumlichkeit für Sie.

Sprechen Sie uns einfach an. Wir beraten Sie gerne!

Ihr Augustiner-Team

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