

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 unser Barfood, Suppen der Saison oder auch knackige Salate ein.

Gefolgt von einer Auswahl an herzhaften Leckereien aus der Pfanne oder dem badischen Steak-House.

Genießen Sie am Ende hausgemachte saisonale Desserts wie unseren beliebten hausgemachten Apfelstrudel mit Vanilleeis.

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.

Neujahrs-Wünsche

Von ganzem Herzen bedanken wir uns für ein erfolgreiches Jahr 2018 und wünschen Ihnen alles erdenklich Gute für das neue Jahr 2019!

Mit den besten Wünschen, Ihr Augustiner Team!

.....

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
Zwei badische Minifleischküchle mit hausgemachtem Kartoffelsalat	Euro 6,50
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, drei badische Minifleischküchle, 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.**

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

Aus dem Suppentopf

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

Rinderkraftbrühe mit Flädle	Euro 4,80
Suppe der Saison ...unser Service berät Sie gerne!	Euro 4,80

Erfrischendes aus der Salatküche

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

Salatvariation ^{1,5} klein/groß	Euro 6,40/Euro 8,80
Salatteller mit frittierten Champignons und Kräuterquark ^{1,5}	Euro 12,40
Salatteller mit warmen Ziegenkäsescheiben und Feigensenf ^{1,5}	Euro 13,60
Salatteller mit gebratener Putenbrust und hausgemachter grüner Pesto ^{1,5}	Euro 13,70
Salatteller mit gebratenen Rindfleischstreifen ^{1,5}	Euro 16,20

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.

.....

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!

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.

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
T-Bone-Steak	€ -	24,40	-
.....			
Putenbrust	€ 14,40	17,40	19,90

Beilagen zum Steak

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

Eine Sauce nach Wahl:

Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce, Pilzrahmsauce oder Bratenjus

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

Saisonale Angebotskarte

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

Vorspeisen- Empfehlung:

Traditionelle, hausgemachte Kartoffelsuppe Euro 4,80

Kleiner Feldsalat mit Speck und Croutons Euro 8,10

Kleiner Feldsalat mit Pinienkernen und Parmesan Euro 8,10

Die gute Portion...

Feldsalat an Balsamicodressing
mit gebratener Entenbrust Euro 14,70

Gebratener Zander mit Butterkartoffeln
an Martini-Pernodsauce, dazu ein Beilagensalat Euro 21,50

Schweinefilet „maurisch“, scharf-süß
mit Nüssen und Rosinen, Kartoffelgratin
und feinen Bohnen Euro 18,50

Feldsalat mit Pinienkernen und Parmesan
an Kartoffeldressing Euro 10,80

Dessert-Empfehlung:

Kürbis-Apfelstrudel mit Zimteis Euro 5,80

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

.....

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!

Traditionelle Küche

alle unsere Produkte beziehen wir von einem regionalen Metzger unseres Vertrauens

Leberle sauer oder geröstet mit Brägele und Beilagensalat ^{1,5}	Euro 14,80
Käsespätzle, hausgemacht, mit Röstzwiebeln, Sahnesauce und Beilagensalat ^{1,5}	Euro 13,90
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
Badischer Rindfleischsalat, natur, leicht pikant mit Brägele ^{1,3,5,13}	Euro 15,80
Badisches Dreierlei (Wurstsalat, Bibeleskäs 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
Cannelloni an Tomatensauce, mit Blattspinat, Schafskäse, Knoblauch ^{1,5} und Beilagensalat ^{1,5}	Euro 13,90
Flammkuchen „Schwarzwälder Art“ mit Speck und Zwiebeln	Euro 8,70
Flammkuchen „Münster- Markt“, vegetarisch mit Tomaten, Pesto, Rucola und Schafskäse	Euro 8,90
Flammkuchen „Côte de Dreisam“ mit Thunfisch, Zwiebeln, Paprika und Peperoni	Euro 9,40

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

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

Sonntags ist Familien-Schnitzeltag...

Jeden Sonntag bieten wir unsere Schnitzel und Cannelloni 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

Cannelloni an Tomatensauce, mit Blattspinat, Schafskäse, Knoblauch^{1,5} und Beilagensalat^{1,5} Euro 10,40

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 Kommunion- 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!

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