

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 hausgemachten Eissorten.

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.

Wochenempfehlung

Wöchentlich wechselnde Empfehlungen aus der Küche finden Sie an dieser Stelle auf unserer Speisekarte im Restaurant.

.....
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

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

Matjesfilet in Apfel-Meerrettich-Sahne-Sauce 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!

Erfrischendes aus der Salatküche

Unsere Sommersalate bieten wir passend zur heißen Jahreszeit mit 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.

Joghurt-Dressing, Balsamico-Dressing, Sweet-Chilli-Dressing, Essig & Öl

Augustiner Sommersalate

Salatvariation ^{1, 5} klein/groß	Euro 6,20/Euro 8,60
Kleiner griechischer Bauernsalat mit Kritharaki-Nudeln, Oliven, Paprika & Schafskäse	Euro 8,90
Salatteller mit warmen Ziegenkäsescheiben und Feigensenf ^{1, 5}	Euro 13,60
Salatteller mit gebratener Putenbrust und hausgemachter grüner Pesto ^{1, 5}	Euro 13,70
Teriyaki-Hähnchen mit Mango, Limette und Ananas, an frischem Salat mit Sweet-Chili-Dressing	Euro 14,50
Salatteller mit gebratenen Rindfleischstreifen ^{1, 5}	Euro 14,80
Salatteller mit 5 Garnelen und Chilli-Dip	Euro 13,80
Salatteller mit frittierten Champignons und Kräuterquark	Euro 11,90

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 Nitritpökelsalz, 13 = geschwefelt,
4 = mit Phosphat	8 = geschwärzt (Bei E 579, 585)	12 = mit Nitrat, 14 = gewachst

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

Grill- und Steakhouse-Karte

Stellen Sie sich Ihr individuelles Grill- und Steak-Menü zusammen.

Wählen Sie dabei zwischen argentinischem Rindfleisch, mediterranen Gambas, Fischfilets, Schweinesteaks und natürlich den reichhaltigen Beilagen.

Grillgut und Steaks

Steaks:	200 gr.	300 gr.
Rinderfilet	€ 19,50	€ 28,50
Rumpsteak	€ 17,40	€ 25,50
Rib-Eye-Steak	-	€ 22,20
Schweinesteak		€ 12,90

Augustiner-Grillplatte mit Rumpsteak, Putenbrust und Schweinesteak (300g) € 15,90

Vom Kalb:

1 Paar Kalbsbratwürste € 6,00

Von der Pute:

1 groß. Schaschlik-Putenspieß € 13,00

Von der See:

Augustiner Fisch-Grillplatte mit Lachs, asiatisch mariniert, Zander und 2 Garnelen € 13,90

Wir bereiten das Rindfleisch medium zu, sofern Sie keine andere Garstufe wünschen. Die Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Beilagen zur Grill- und Steak-Karte

Kartoffelgratin
€ 3,70

Brägele
€ 3,70

Pommes
€ 3,30

Ofenkartoffel mit Quark
€ 3,70

Hausgemachte Spätzle
€ 3,70

Frittierte Kartoffelecken
€ 3,30

Marktgemüse
€ 3,80

Kräuter-Risotto
€ 3,70

kleiner Salat
€ 5,70

großer Salat
€ 7,80

Eine Sauce nach Wahl:

Kalte Saucen und Dips: Kräuterbutter, Barbecue, Knoblauchdip,

Warme Saucen: Pfefferrahmsauce, Bratenjus

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

Zünftiges aus dem Biergarten

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
Ofenkartoffel an Marktgemüse und Bibeleskäs	Euro 10,90
Gemüse-Maultaschen „Schwäbische Art“, geröstet, mit Ei, Gemüsegarntur und kleinem Salat ^{1, 5}	Euro 12,30
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 14,80
Flammkuchen „Schwarzwälder Art“ mit Speck und Zwiebeln	Euro 8,70
Flammkuchen „Münster- Markt“, vegetarisch mit Tomaten, Pesto, Rukkola und Schafskäse	Euro 8,70
Flammkuchen „ Côte de Dreisam“ mit Thunfisch, Zwiebeln, Paprika und Peperoni	Euro 8,70
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

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

hausgemachte Spätzle, Ofenkartoffel mit Quark, Brägele, Kartoffelgratin, Marktgemüse, 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“ Hähnchenbrustfilet, 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

Sonntags ist Familien-Schnitzeltag...

Jeden Sonntag bieten wir unsere Schnitzel und Gemüse-Maultaschen 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
Gemüse-Maultaschen „Schwäbische Art“, geröstet, mit Ei, Gemüse garnitur und kleinem Salat	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 Nitritpökelsalz, 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 „Eiscafé Hinterzarten“.

Alle Eissorten werden nach moderner Handwerkskunst zubereitet. Alle Produkte werden von regionalen Anbietern bezogen. Das Erdbeersorbet sowie das Waldfruchtsorbet sind gluten- sowie laktosefrei, vegan und haben einen Fruchtanteil von mindestens 60 %.

Eissorten:

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Zitrone, Sauerrahm, Walnuss, Waldfruchtsorbet, Erdbeersorbet

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
Vanille-, Schokoladeneis, Kirschen, Kirschwasser & Sahne. Euro 6,70

Eisbecher „Münster-Markt“
Waldfrucht-, Stracciatella-, Sauerrahmeis, Früchte der Saison & Sahne Euro 6,70

Badischer Erdbeer-Traum
Vanilleeis, Erdbeereis, Sauerrahmeis, Erdbeeren & Sahne Euro 6,70

Freiburgs nussige Versuchung
Walnusseis, Eierlikör, Krokant & Sahne Euro 6,70

Eisschokolade Euro 3,90

Eiscafé Euro 3,90

Tiramisu klassisch Euro 4,80

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne Euro 4,80

Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte Euro 3,70