

## Herzlich willkommen im Augustiner im Bankepeter

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

Ideal als Vorspeise laden unsere beliebten Barfood-Tapas ein.

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

Genießt am Ende hausgemachte saisonale Desserts wie unser hausgemachtes Tiramisu oder werft einen Blick in unsere Eiskarte, mit wechselnden Eissorten vom Mundenhof.

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

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

### Empfehlung des Hauses

#### **„Augustiner Grillteller“**

**Mariniertes Schweinenackensteak, mariniertes Putensteak,  
Wildschweinbratwurst, Kräuterbutter, Pommes und Beilagensalat<sup>1, 5</sup>**

**Euro 18,00**

**Tagliatelle „Lachs“ an Zitronengrassauce, Tomate,  
dazu Beilagensalat<sup>1, 5</sup>**

**Euro 15,00**

Solltet Ihr eine andere Beilage zu Eurem Gericht wünschen, bieten wir Euch folgende Beilagenoptionen zum Aufpreis von Euro 1,00 an:

hausgemachte Spätzle, Brägele, Prinzessbohnen mit Speck, Marktgemüse, Krokette, Steakhouse-Pommes

.....

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

# Bar-Food

täglich, 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, unser hausgemachtes Sauerteigbrot.*

**Olivenschiffchen mit Schafskäse** Euro 4,00

**Ziegenkäse im Rucola-Bett an Feigensenf** Euro 7,00

**Panierte Champignons, frittiert, im Rucola-Bett  
an Kräuter-Dipp** Euro 7,00

**Badischer Mini-Rindfleischsalat, pikant gewürzt** Euro 7,00

## **Augustiner Tapasti „Vegetarisch“**

Oliven, Kräuterquark, gebratene Paprikahälften,  
gebratene Zucchini, gebratene Champignons  
getrocknete Tomaten, Schafskäse, Rucola

klein/groß Euro 7,00/12,00

**Lasst Euch von unserem Service den dazu passenden Wein und  
das, dazu harmonisierende, Bier vom Fass empfehlen.**

## ***... Süpple im Sommer? Gibt´s im Augustiner!***

Unser Service berät Euch gerne tagesaktuell Euro 5,00

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

## Erfrischendes aus der Salatküche

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

### Vegi

Bunte Salatvariation<sup>1, 5</sup> klein/groß Euro 7,00/Euro 9,00

### Vegi

Bunter Salatteller mit frittierten Champignons  
und Kräuterquark<sup>1, 5</sup> Euro 13,00

### Vegi

Bunter Salatteller mit warmen Ziegenkäsescheiben  
und Feigensenf<sup>1, 5</sup> Euro 14,00

Bunter Salatteller mit marinierter Putenbrust  
und hausgemachter grüner Pesto<sup>1, 5</sup> Euro 15,00

### Augustiner Sommer-Tipp

Bunter Salatteller mit gebratenem Lachs  
an Zitronengrassauce<sup>1, 5</sup> Euro 16,00

Bunter Salatteller mit gebratenen  
Rindfleischstreifen<sup>1, 5</sup> Euro 16,00

## Sommerliche Pasta

alle Saucen werden mit viel Liebe zum Detail hausgemacht!

### Vegi

Tagliatelle „Sommergarten“. Vegetarisch.  
Tomate, Zucchini Basilikum und Beilagensalat<sup>1, 5</sup> Euro 13,00

Tagliatelle „Lachs“ an Zitronengrassauce, Tomate,  
dazu Beilagensalat<sup>1, 5</sup> Euro 15,00

Tagliatelle „scharfer Grill“. Pikante Putenstreifen,  
Sommergemüse und Beilagensalat<sup>1, 5</sup> Euro 15,00

Tagliatelle „Irish-Pub“. Gegrillte Rindfleischstreifen  
an Whiskey-Sauce, Gemüse, Beilagensalat<sup>1, 5</sup> Euro 16,00

### Vegi

Hausgemachte, sommerliche Gemüselasagne  
mit Beilagensalat<sup>1, 5</sup> Euro 13,00

.....  
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<sup>1, 5</sup> Euro 15,00

### Augustiner Sommer-Tipp

„Augustiner Grillteller“  
Mariniertes Schweinenackensteak, mariniertes Putensteak, Wildschweinbratwurst, Kräuterbutter, Pommes und Beilagensalat<sup>1, 5</sup> Euro 18,00

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes, Jus und Beilagensalat<sup>1, 5</sup> Euro 16,00

Schnitzel „Jäger Art“, Natur gebraten, an Pilzrahmsauce mit Kroketten und Beilagensalat<sup>1, 5</sup> Euro 16,00

Schnitzel „Paprika Art“, natur gebraten, an Paprikasauce mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat<sup>1, 5</sup> Euro 16,00

Cordon Bleu mit Pommes, Jus und Beilagensalat<sup>1, 5</sup> Euro 17,00

### Vegi

Hausgemachte Käsespätzle mit Beilagensalat<sup>1, 5</sup> Euro 13,00

Badischer Rindfleischsalat, natur, leicht pikant mit Brägele<sup>1, 3, 5, 13</sup> Euro 16,00

Badisches Dreierlei (Wurstsalat, Kräuterquark und Brägele)<sup>1, 2, 3, 5</sup> Euro 13,00

Wurstsalat, elsässisch mit Zwiebeln, Käse und Brägele<sup>1, 2, 3, 5</sup> Euro 13,00

Wurstsalat, elsässisch mit Zwiebeln und Käse<sup>1, 2, 3, 5</sup> Euro 11,00

Flammkuchen „Schwarzwälder Art“ mit Speck und Zwiebeln Euro 9,00

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

*Vegi*

Flammkuchen „Münster- Markt“, vegetarisch  
mit Tomaten, Pesto, Rucola und Schafskäse Euro 9,00

**Augustiner Sommer-Tipp**

Flammkuchen „Lachs“ mit Lauch und Tomaten Euro 11,00

Solltet Ihr eine andere Beilage zu Eurem 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 5,00

Glas Erdnüsse Euro 2,00

Glas Salzstangen Euro 2,00

Schale Chips Euro 2,00

Knabberteller mit Erdnüssen, Salzstangen, Chips Euro 5,00

## Speziell für unsere jungen Gäste

Im Nebenzimmer findet Ihr eine 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 8,00

„Findet Dori“, Fischstäbchen mit Pommes Euro 7,00

„Tarzan“, Spätzle mit Bratensauce Euro 6,00

„Elsa, die Eiskönigin“,  
2 Kugeln Eis nach Wahl mit Schokoladensauce Euro 4,00

## Augustiner Steak-House

Ihr könnt entscheiden, in welcher Gewichtung das Steak liegen soll, und welche Beilagen Ihr dazu wünscht. Eine Sauce Eurer Wahl servieren wir dazu. Wir bereiten Euer Steak gerne medium zu, sofern Ihr keine andere Garstufe wünscht. Das Gewicht bezieht sich auf das Rohgewicht.

Steak	L	XL	XXL
<b>Argentinisches Black Angus-Steak vom:</b>	<b>200 gr.</b>	<b>300 gr.</b>	<b>400 gr.</b>
Filet	€ 20,00	30,00	39,00
Roastbeef (Rumpsteak)	€ 18,00	26,00	34,00
<b>Süddeutsches Alpenrind Wet &amp; Dry-Aged vom:</b>			
Entrecôte (Rib-Eye)	€ -	23,00	29,00
<b>Marinierte Putenbrust</b>	€ 15,00	-	-

### Beilagen zum Steak

Steakhouse Pommes	€ 3,00	Hausgemachte Spätzle	€ 4,00
Brägele	€ 4,00	Bohnen mit Speck	€ 3,00
Kroketten	€ 3,00	Marktgemüse	€ 3,00
Kleiner Salat	€ 6,00	Großer Salat zum Steak	€ 8,00

### Eine Sauce oder Kräuterbutter nach Wahl

Pfefferrahmsauce, Pilzrahmsauce, Bratenjus

### Weineempfehlung

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



**2018er 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 36,40

#### 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 Sahne und Schokosauce) Euro 4,00

### Augustiner-Becher

Vanilleeis, Schokoladeneis, Schattenmorellen,  
Kirschwasser & Sahne. Euro 6,90

**Tiramisu klassisch** Euro 5,80

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

### Augustiner Sommer-Tipp

**Waldbeersorbet mit Rosé-Secco** Euro 5,90  
Erfrischender Prosecco-Rosé mit fruchtigem Eissorbet

**Zitronensorbet 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 11,00 an.

Sonntags-Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes, Jus und Beilagensalat <sup>1,5</sup> Euro 11,00

Sonntags-Schnitzel „Jäger Art“, natur gebraten, an Pilzrahmsauce mit Kroketten und Beilagensalat <sup>1,5</sup> Euro 11,00

Sonntags-Schnitzel „Paprika Art“, natur gebraten, an Paprikasauce mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat <sup>1,5</sup> Euro 11,00

Hausgemachte Gemüselasagne an Tomatensauce, dazu Beilagensalat<sup>1,5</sup> Euro 11,00

Solltet Ihr eine andere Beilage zu Eurem Gericht wünschen, bieten wir Euch folgende Beilagenoptionen zum Aufpreis von Euro 1,00 an:

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

## ***Familienfeiern, Hochzeit oder Firmenevent***

Ihr plant Euren nächsten großen runden Geburtstag, oder möchtet Eure Hochzeit im Augustiner im Bankepeter Freiburg ausrichten? Dann seid Ihr hier genau richtig. Egal ob Kommunions- oder Konfirmationsfeier, Geburtstag oder Taufe, Hochzeit oder Weihnachtsfeier, wir haben immer die passende Idee und Räumlichkeit für Euch.

*Sprecht uns einfach an. Wir beraten Euch gerne!*

*Euer Augustiner-Team*

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