

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 - Teller“

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

Euro 19,00

„Rindergeschnetzeltes Irish-Pub“

an einer Whisky-Sauce, Pommes und Beilagensalat^{1,5}

Euro 19,00

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

hausgemachte Spätzle, hausgemachte Brätele, hausgemachtes Kartoffelgratin,
Prinzessbohnen mit Speck, Marktgemüse, Kroketten, Steakhouse-Pommes

.....

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!

Bar-Food

...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 Euch, wenn immer möglich, unser hausgemachtes Sauerteigbrot.

Vegi

Olivenschiffchen mit mariniertem Schafskäse Euro 4,00

Käsewürfel mit Schwarzwälder Schinken Euro 5,00

Vegi

Ziegenkäse im Rucola-Bett an Feigensenf Euro 7,00

Vegi

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

Vegi

Augustiner Tapasti „Vegetarisch“

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

klein/groß Euro 8,00/12,00

Lasst Euch 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 Euch zubereitet.

Rinderkraftbrühe mit Flädle Euro 5,00

Suppe der Saison
...unser Service berät Euch gerne! Euro 5,00

Erfrischendes aus der Salatküche

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

Alternativ könnt Ihr auch unser hausgemachtes Balsamico-Dressing bestellen.

Vegi

Bunte Salatvariation^{1,5} klein/groß Euro 7,00/Euro 9,00

Vegi

Bunter Salatteller mit frittierten Champignons und Kräuterquark^{1,5} Euro 13,00

Vegi

Bunter Salatteller mit warmen Ziegenkäsescheiben und Feigensenf^{1,5} Euro 14,00

Bunter Salatteller mit gebratener Putenbrust und hausgemachter grüner Pesto^{1,5} Euro 15,00

Bunter Salatteller mit gebratenen Rindfleischstreifen^{1,5} Euro 16,00

Hausgemachtes Augustiner-Brot

*Wenn immer möglich, servieren wir zu Salaten, Vorspeisen und anderen Gerichten, unser hausgemachtes Sauerteig-Brot bestehend aus **5-Korn-Mehl, Roggen-Mehl, Dinkel-Mehl und Weizen-Mehl**. Unser rustikaler, dunkler Sauerteig in Kombination mit sanftem, hellem Sauerteig und regionaler Buttermilch sorgen für das harmonische Aroma und den ausgewogenen, saftigen Geschmack.*

*Die bekannte **Adler-Mühle in 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.*

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

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
Argentinisches Black Angus-Steak vom:	200 gr.	300 gr.	400 gr.
Filet	€ 20,00	30,00	39,00
Roastbeef (Rumpsteak)	€ 18,00	26,00	34,00
Süddeutsches Alpenrind Wet & Dry-Aged vom:			
Entrecôte (Rib-Eye)	€ -	23,00	29,00
Putenbrust	€ 15,00	18,00	21,00

Beilagen zum Steak

Steakhouse Pommes	€ 3,00	Hausgemachte Spätzle	€ 4,00
Brägele	€ 4,00	Bohnen mit Speck	€ 4,00
Kroketten	€ 3,00	Marktgemüse	€ 4,00
Kartoffelgratin	€ 4,00	Salat zum Steak klein/groß	€ 6,00/8,00

Eine Sauce oder Kräuterbutter nach Wahl

Pfefferrahmsauce, Pilzrahmsauce, Bratenjus

Weinempfehlung

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



2019er 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!**

2017er 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!

Traditionelle Küche

alle unsere Produkte beziehen wir von einem regionalen Metzger unseres Vertrauens

„Augustiner-Teller“

Rindersteak, Putensteak, Schweinemedailon,
Kräuterbutter, Pommes und Beilagensalat^{1,5} Euro 19,00

Rindergeschnetzeltes „Irish-Pub“ an einer Whiskey-
Sauce, Pommes und Beilagensalat^{1,5} Euro 19,00

Schweinemedailons mit hausgemachten Spätzle,
Pilzrahmsauce und Beilagensalat^{1,5} Euro 18,00

Leberle sauer **oder** geröstet mit Brägele
und Beilagensalat^{1,5} Euro 14,00

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes, Jus
und Beilagensalat^{1,5} Euro 16,00

Schnitzel „Jäger Art“, natur gebraten,
an Pilzrahmsauce mit Kroketten
und Beilagensalat^{1,5} Euro 16,00

Schnitzel „Paprika Art“, natur gebraten,
an Paprikasauce mit hausgemachten Spätzle
und Beilagensalat^{1,5} Euro 16,00

Cordon Bleu mit Pommes, Jus und Beilagensalat^{1,5} Euro 17,00

Vegi

Hausgemachte Käsespätzle mit Beilagensalat^{1,5} Euro 13,00

Vegi

Cannelloni an Tomatensauce, mit Blattspinat,
Schafskäse, Knoblauch^{1,5} und Beilagensalat^{1,5} Euro 14,00

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

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

Traditionelles Vesper

alle unsere Produkte beziehen wir von einem regionalen Metzger unseres Vertrauens

Badisches Dreierlei (Wurstsalat, Kräuterquark und Brägele) ^{1, 2, 3, 5} Euro 13,00

Wurstsalat, elsässisch mit Zwiebeln, Käse und Brägele ^{1, 2, 3, 5} Euro 13,00

Wurstsalat, elsässisch mit Zwiebeln, Käse und Brot ^{1, 2, 3, 5} Euro 11,00

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

Vegi

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

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

„Schweinchen Babe“, Kinderschnitzel Wiener Art mit Pommes und Bratenjus Euro 8,00

„Donald Duck“ Putenbrust, natur gebraten mit Spätzle und Bratenjus Euro 9,00

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

„Tarzan“, Spätzle mit Bratensauce Euro 6,00

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

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

Bunter Oktober im Augustiner

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

Vorspeisen-Empfehlung:

Kräftige Kürbissuppe	Euro 5,00
Kräftige Kürbissuppe mit Garnelen	Euro 6,50
Eine Weißwurst mit süßem Senf und Brot	Euro 5,00

Die gute Portion

Mariniertes Putensteak mit Pommes
und Beilagensalat Euro 14,00

Mariniertes Putensteak an buntem Salat Euro 12,00

Mariniertes Schweinenackensteak mit Pommes
und Beilagensalat Euro 12,00

Ein Paar Weißwürste mit süßem Senf
an buntem Salat und Brot Euro 13,00

Tagliatelle „Irish-Pub“.
Gegrillte Rindfleischstreifen an Whiskey-Sauce,
Gemüse und Beilagensalat ^{1,5} Euro 16,00

Sonntags ist Familien-Schnitzeltag...

Jeden Sonntag bieten wir unsere Schnitzel und Cannelloni zu Familienpreisen zu je Euro 11,00 an.

Sonntags-Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes, Jus und Beilagensalat ^{1,5} Euro 11,00

Sonntags-Schnitzel „Jäger Art“, natur gebraten, an Pilzrahmsauce mit Kroketten und Beilagensalat ^{1,5} Euro 11,00

Sonntags-Schnitzel „Paprika Art“, natur gebraten, an Paprikasauce mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat ^{1,5} Euro 11,00

Cannelloni an Tomatensauce, mit Blattspinat, Schafskäse, Knoblauch^{1,5} und Beilagensalat^{1,5} 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, hausgemachte Brätele, hausgemachtes Kartoffelgratin, 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!

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 Espressobohnen 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