



## 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, hausgemachten Suppen und auch  
die 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, traditionell gebackene Waffelvariationen oder werft einen Blick in  
unsere Hof-Eiskarte, mit ihrem Ursprung am 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, Kalbssteak,  
Kräuterbutter, Bacon-Onion-Marmelade und Steakhouse-Pommes,  
dazu Beilagensalat<sup>1,5</sup>

**22 €**

#### Rindergeschnetzeltes „Irish-Pub“

an einer Whiskey-Pfeffersauce, Steakhouse-Pommes,  
dazu Beilagensalat<sup>1,5</sup>

**20 €**

Für Umbestellungen berechnen wir aufgrund des geistigen Mehraufwands unter Berücksichtigung von  
Alter, Stress & Angebot jeweils 1,- € . Folgende Beilagenoptionen bieten wir Euch bei uns im Haus an:

...selbstgemachte Spätzle, selbstgemachtes Kartoffelgratin, selbstgemachte Brägele,  
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, wann immer möglich, unser hausgemachtes Sauerteigbrot.

<i>Vegi</i>	Olivenschiffchen mit mariniertem Schafskäse	5 €
<i>Vegi</i>	Ziegenkäse im Rucola-Tomaten-Bett an Feigensenf	7 €
<i>Vegi</i>	Panierte Champignons, frittiert, im Rucola-Tomaten-Bett, Kräuter-Dipp	7 €

Wir bitten um Verständnis, dass wir momentan nur ein kleine Auswahl unserer regulären Bar-Food-Karte hier anbieten können.

Bitte beachtet, dass in Baden-Württemberg derzeit eine Sperrstunde ab 22:30 Uhr für die Gastronomie gilt. Daher freuen wir uns, wenn Ihr aktiv mithelft spätestens pünktlich um 22:30 Uhr unser Restaurant verlassen zu haben, damit Ihr bald wieder frisch und munter bei uns einkehren könnt.

Behaltet auch stets die angepassten Öffnungszeiten im Blick. Am einfachsten auf unserer Homepage [augustiner-freiburg.de](http://augustiner-freiburg.de). Bei Google sind diese leider nicht immer aktuell dargestellt.

Gerne auch in Zukunft nur noch mit FFP2-Maske Euren Besuch bei uns planen, für Gäste über 18 Jahre. Wir danken Euch sehr für Eure Mithilfe.

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



## Aus dem Suppentopf

Unsere Suppen und Consommés werden mit viel Liebe aus regionalen Produkten für Euch zubereitet.

**Rinderkraftbrühe mit Flädle** 6 €

**Suppe der Saison** 6 €

... unser Service berät Euch gerne



## Erfrischendes aus der Salatküche

alle Salate mit hausgemachtem Joghurt-Dressing,  
Alternativ könnt Ihr auch unser hausgemachtes Balsamico-Dressing bestellen.

*Vegi* **Bunte Salatvariation** <sup>1,5</sup> klein / groß 7 € / 9 €

*Vegi* **Bunter Salatteller mit frittierten Champignons, Kräuterquark**<sup>1,5</sup> 13 €

*Vegi* **Bunter Salatteller mit warmen Ziegenkäsescheiben, Feigensenf** <sup>1,5</sup> 14 €

**Bunter Salatteller mit Putenbrust, grünes, hausgemachtes Pesto** <sup>1,5</sup> 15 €

**Bunter Salatteller mit gebratenen Rindfleischstreifen, Gemüse** <sup>1,5</sup> 16 €

## Hausgemachtes Augustiner-Brot

*Wann 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!



## Saisonale Schlemmerei

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

<b>Selbstgemachte Kartoffelsuppe</b> mit Croutons	<b>6 €</b>
<b>Gänsekeule</b> an Apfelrotkraut, Maronen-Kartoffelklößen und Portwein-Orangensauce	<b>19 €</b>
<b>Feldsalat mit Speck &amp; Croutons</b> an Balsamico	<b>klein/ groß 9 € / 14 €</b>
<b>Feldsalat mit Kirschtomaten, Parmesan, Pinienkernen</b> an Balsamico	<b>klein/ groß 9 € / 14 €</b>
<b>Erfrischendes Zitronensorbet</b> auf Sekt	<b>5,90 €</b>



## Sonntags ist Familien-Schnitzeltag...

Jeden **Sonntag** bieten wir unsere Schnitzel und Cannelloni zu Familienpreisen **zu je 12 €** an.

- Sonntags-Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes, Jus, Beilagensalat <sup>1,5</sup>
- Sonntags-Schnitzel „Jäger Art“, natur, Pilzrahmsauce, Kroketten, Beilagensalat <sup>1,5</sup>
- Sonntags-Schnitzel „Paprika Art“, natur, Paprikasauce, Spätzle, Beilagensalat <sup>1,5</sup>
- Vegi* Hausgemachte Cannelloni, Tomatensauce, Blattspinat, Schafskäse, Beilagensalat<sup>1,5</sup>

Für Umbestellungen berechnen wir aufgrund des geistigen Mehraufwands unter Berücksichtigung von Alter, Stress & Angebot jeweils 1,- €. Folgende Beilagenoptionen bieten wir Euch bei uns im Haus an:

...selbstgemachte Spätzle, selbstgemachtes Kartoffelgratin, selbstgemachte Brägele, Prinzessbohnen mit Speck, Marktgemüse, Kroketten, Steakhouse-Pommes

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



# Augustiner Steak-House

Bestellen und genießen, wie im Steak-House.

Wir beraten Euch gerne zu Garstufen und Fleischstruktur.

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 €	30 €	39 €
...Roastbeef (Rumpsteak)	18 €	26 €	34 €

Süddeutsches Alpenrind  
Wet & Dry-Aged vom:

...Entrecôte (Rib-Eye)	-	23 €	29 €
Putenbrust	15 €	18 €	21 €

## Beilagen zum Steak

Steakhouse Pommes	3 €	selbstgemachte Spätzle	4 €
selbstgemachte Brägele	4 €	Bohnen mit Speck	4 €
Kroketten	3 €	Marktgemüse	4 €
selbstgem. Kartoffelgratin	4 €	Salat zum Steak klein/groß	6 € / 8 €

Eine Sauce oder Kräuterbutter gratis: Pfefferrahm, Pilzrahm, Bratenjus  
Jede weitere Sauce oder Kräuterbutter berechnen wir mit € 0,50

## Weinempfehlung

2020er Shiraz, trocken	0,25/0,75 l	€ 6,60/19,50
------------------------	-------------	--------------

Golden Kaan, – SÜDAFRIKA – Western Cape

Typische südafrikanische Würze mit dunkler Schokolade und Nuancen von weißem Pfeffer.

Frisches und rotes Beerenaroma. **Perfekt zu Steaks!**

2019er Malbec, trocken	0,75 l	€ 36,40
------------------------	--------	---------

Barons de Rothschild (Lafite), – ARGENTINIEN – Mendoza

Tiefdunkle Farbe, lieblich und gehaltvoll zugleich. Typischer sonniger Malbec. **Höchster Steak-Genuss!**

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!



## Traditionelle Küche

alle unsere Produkte beziehen wir von einem regionalen Metzger unseres Vertrauens

Alle Gerichte auf dieser Seite reichen wir mit einem feinen Beilagensalat, bestehend aus drei verschiedenen, hausgemachten, Rohkostsalaten sowie grünem Salat an hausgemachtem Joghurt-Dressing, wahlweise Balsamico.

„Augustiner-Teller“, 22 €

Steak von Rind, Pute und Kalb, Steakhouse-Pommes,  
Bacon-Onion-Marmelade, Kräuterbutter

Rindergeschnetzeltes „Irish-Pub“, 20 €

Whiskey-Pfeffersauce, Steakhouse-Pommes

Leberle sauer oder geröstet, selbstgemachte Brägele 14 €

Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein), Steakhouse-Pommes, Bratenjus<sup>1,5</sup> 17 €

Schnitzel „Jäger Art“ (vom Schwein), natur, Pilzrahmsauce, Kroketten<sup>1,5</sup> 17 €

Schnitzel „Paprika Art“ (vom Schwein), natur, Paprikasauce, Spätzle<sup>1,5</sup> 17 €

Cordon Bleu, Hinterkochschinken, Käse, Pommes, Bratenjus<sup>1,5</sup> 18 €

Kalbs-Schnitzel (Wiener-Schnitzel), Pommes, Bratenjus<sup>1,5</sup> 22 €

*Vegi*

Hausgemachte Käsespätzle, Tomaten, Frühlingszwiebeln<sup>1,5</sup> 13 €

*Vegi*

Cannelloni, Tomatensauce, Blattspinat, Schafskäse, Knoblauch 14 €

Für Umbestellungen berechnen wir aufgrund des geistigen Mehraufwands unter Berücksichtigung von Alter, Stress & Angebot jeweils 1,- €. Folgende Beilagenoptionen bieten wir Euch bei uns im Haus an:

...selbstgemachte Spätzle, selbstgemachtes Kartoffelgratin, selbstgemachte Brägele,  
Prinzessbohnen mit Speck, Marktgemüse, Kroketten, Steakhouse-Pommes

Alle unsere Saucen sind nach traditioneller Handwerkskunst selbstgemacht.

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



## Traditionelles Vesper

alle unsere Produkte beziehen wir von einem regionalen Metzger unseres Vertrauens

**Badisches Dreierlei, Wurstsalat, Brägele, Kräuterquark<sup>1, 2, 3, 5</sup> 13 €**

**Elsässer Wurstsalat mit Brägele, Zwiebeln, Käse<sup>1, 2, 3, 5</sup> 13 €**

**Elsässer Wurstsalat mit Brot, Zwiebeln, Käse<sup>1, 2, 3, 5</sup> 11 €**

**Flammkuchen „Schwarzwälder Art“, Speck und Zwiebeln 9 €**

*Vegi*

**Flammkuchen „Münster- Markt“, Tomaten, Pesto, Rucola, Schafskäse 9 €**

## Zum Knabbern

Salzige Leckerei zur späteren Stunde

**Portion Pommes mit Ketchup und Mayo 5 €**

**Glas Erdnüsse 2 €**

**Glas Salzstangen 2 €**

**Schale Chips 2 €**

**Knabber-Teller, Erdnüsse, Salzstangen, Chips 5 €**

## Speziell für unsere jungen Gäste

Mit unseren Malstiften und Büchern vergeht die Wartezeit auf Schweinchen Babe und Co. wie im Flug. Wir bringen Euch das gerne.

**„Schweinchen Babe“, Schnitzel „Wiener Art“, Pommes, Bratenjus 8 €**

**„Donald Duck“, Putenbrust, natur gebraten, Spätzle, Bratenjus 9 €**

**„Findet Dori“, Fischstäbchen mit Pommes 7 €**

*Vegi*

**„Tarzan“, Spätzle mit Bratensauce 6 €**

**„Elsa, die Eiskönigin“, 2 Kugeln Hofeis mit Sahne & Schokosauce 4 €**

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



## Süße Tradition

Eine kleine Versuchung zum Schluss

Das berühmte „Hof-Eis“ der Schwarzwälder Eismanufaktur mit Ihrem Ursprung am Mundenhof Freiburg versorgt uns mit erlesenen Eisspezialitäten.

**Eissorten:** Vanille, Schokolade, Joghurt

**Eissorbet:** Erdbeersorbet, Waldfruchtsorbet, Zitronensorbet

**1 große Kugel Hof-Eis mit Sahne** 1,70 €

**Augustiner-Becher,** 6,90 €

1 Schokoladeneis, 2 Vanilleeis, Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne

**Tiramisu klassisch,** 5,80 €

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

**Waldfruchtsorbet mit Rosé-Secco** 5,90 €

Erfrischender Prosecco-Rosé mit fruchtigem Eissorbet

**Zitronensorbet auf Sekt** 5,90 €

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

**Weißburgunder Beerenauslese edelsüß, Weingut Franz Herbster 0,1 l** 4,00 €

Feinster Dessertwein aus dem Markgräfler Land. Fruchtiges Aroma und edelste Süße.

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