



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, 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 Grillteller“

Mariniertes Schweinenackensteak, mariniertes Putensteak,
Wildschweinbratwurst, Kräuterbutter, Pommes und Beilagensalat^{1,5}

20 €

Tagliatelle „Lachs“

an Zitronengrassauce, Tomate,
dazu Beilagensalat^{1,5}

17 €

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

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



Aperitif

Eine feine Auswahl an erlesenen und klassischen Tropfen zum Einstieg

Kir Royal (Cassis, Sekt)	0,1 l	€ 4,50
Campari Orange / Campari Soda ¹	6 cl	€ 6,50
Martini weiß / rot	5 cl	€ 4,10
Aperol Spritz, ^{1,7} Hugo, Lillet Wild-Berry	6 cl	€ 6,90
2012er Riesling Auslese, edelsüß	0,75 l	€ 29,00

Weingut Franz Herbster, Kirchhofen – BADEN – Markgräflerland

Reifearomatik "Petrol", markante Fruchtsüße.

*Dieser Riesling sollte nicht als Begleiter zu klassischem Essen verwendet werden.
Durch die beschriebenen Reifenoten ist er ein **extravaganter Aperitif**, oder ein
interessanter Schlussakkord für eine gesellige Runde.*

*Unsere kleinen Bar Food-Leckereien auf der nächsten Seite sind die
perfekten Begleiter zum Einstieg in eine tolle Runde!*



Durch die qualitative Auslese unserer verschiedenen Weinsorten sind Jahrgangswechsel möglich!



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.

- Vegi* **Mediterrane, warme, leichte rote Bohnensuppe mit Kartoffeln & Gemüse** 5 €
- Vegi* **Olivenschiffchen mit mariniertem Schafskäse** 5 €
- Badischer Mini-Rindfleischsalat, pikant gewürzt** 8 €
- Vegi* **Ziegenkäse im Rucola-Tomaten-Bett an Feigensenf** 8 €
- Vegi* **Panierte Champignons, frittiert, im Rucola-Tomaten-Bett, Kräuter-Dipp** 8 €
- Vegi* **Augustiner Tapasti** (vegetarisch oder mit Salami & Schinken)
Oliven, Kräuterquark, marinierte Paprikahälften,
getrocknete Tomaten, marinierte Champignons,
marinierte Zucchini, mariniertes Schafskäse, Rucola
klein/groß 8 € / 12 €
-> mit Chorizo & Schwarzwälder Schinken 2 € / 4 € Aufpreis

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!



Erfrischendes aus der Salatküche

alle Salate mit selbstgemachtem Joghurt-Dressing,
Alternativ könnt Ihr auch unser selbstgemachtes Balsamico-Dressing bestellen.

<i>Vegi</i>	Bunte Salatvariation ^{1,5} klein / groß	7 € / 9 €
<i>Vegi</i>	Bunter Salatteller mit frittierten Champignons, Kräuterquark ^{1,5}	14 €
<i>Vegi</i>	Bunter Salatteller mit warmen Ziegenkäsescheiben, Feigensenf ^{1,5}	16 €
	Bunter Salatteller mit marinierter Putenbrust, grünes Pesto ^{1,5}	17 €
	Bunter Salatteller mit gebratenem Lachs, Zitronengrassauce ^{1,5}	17 €
	Bunter Salatteller mit gebratenen Rindfleischstreifen, Gemüse ^{1,5}	19 €



Sommerliche Pasta

alle Saucen werden mit viel Liebe zum Detail hausgemacht!

Unsere Pasta servieren wir mit einem feinen Beilagensalat, bestehend aus drei verschiedenen selbstgemachten Rohkostsalaten sowie grünem Salat an selbstgemachtem Joghurt-Dressing, wahlweise Balsamico.

<i>Vegi</i>	Tagliatelle „Sommergarten“, Zucchini-Limetten-Crème, Tomate, Zucchini, Parmesan ^{1,5}	15 €
	Tagliatelle „Lachs“, Zitronengrassauce, Tomate, Zucchini, Parmesan ^{1,5}	17 €
	Tagliatelle „Irish-Pub“, Gegrillte Rindfleischstreifen, Whiskey-Pfeffer-Sauce, Gemüse, Parmesan ^{1,5}	19 €
<i>Vegi</i>	Selbstgemachte, sommerliche Gemüselasagne ^{1,5}	15 €

.....
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	24 €	34 €	44 €
...Roastbeef (Rumpsteak)	20 €	28 €	38 €

Süddeutsches Alpenrind
Wet & Dry-Aged vom:

...Entrecôte (Rib-Eye)	-	27 €	36 €
Mariniertes Putensteak	14 €	-	-

Beilagen zum Steak

Steakhouse Pommes	3 €	Hausgemachte Spätzle	4 €
Brägele	4 €	Bohnen mit Speck	4 €
Kroketten	3 €	Marktgemüse	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!



Traditionelles aus dem Biergarten

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, selbstgemachten, Rohkostsalaten sowie grünem Salat an selbstgemachtem Joghurt-Dressing, wahlweise Balsamico.

„Augustiner-Grillteller“ ,	20 €
Mariniertes Schweinenackensteak, mariniertes Putensteak, Wildschweinbratwurst, Pommes, Kräuterbutter ^{1,5}	
Ein Paar Wildschweinbratwürste , Zwiebeln, Pommes, Bratenjus ^{1,5}	16 €
Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein), Pommes, Bratenjus ^{1,5}	17 €
Schnitzel „Jäger Art“ (vom Schwein), natur, Pilzrahmsauce, Kroketten ^{1,5}	17 €
Cordon Bleu , Hinterkochschinken, Käse, Pommes, Bratenjus ^{1,5}	19 €
Kalbs-Schnitzel (Wiener-Schnitzel) , Pommes, Bratenjus ^{1,5}	23 €
Kalbsrückensteak, 250 gr. , mit Tagliatelle an Zucchini-Limetten-Crème, Tomate, Zucchini, Parmesan ^{1,5}	29 €
<i>Vegi</i> Selbstgemachte Käsespätzle , Tomaten, Frühlingszwiebeln ^{1,5}	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, Brägele, Prinzessbohnen mit Speck, Marktgemüse, Kroketten, Steakhouse-Pommes

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

Badischer Rindfleischsalat, natur, leicht pikant, Brägele ^{1, 3, 5, 13} **18 €**

Badisches Dreierlei, Wurstsalat, Brägele, Kräuterquark^{1, 2, 3, 5} **14 €**

Elsässer Wurstsalat mit Brägele, Zwiebeln, Käse^{1, 2, 3, 5} **14 €**

Elsässer Wurstsalat mit Brot, Zwiebeln, Käse^{1, 2, 3, 5} **11 €**

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

Vegi

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

Flammkuchen „Chorizo“, Tomaten, rote Zwiebeln, Paprika, Rucola **12 €**

Flammkuchen „Lachs“, Tomaten, Lauch, Rucola **12 €**



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 €**

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

Vegi

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

„Elsa, die Eiskönigin“, 2 Kugeln Hof-Eis mit Sahne und Schokosauce **4 €**



Zum Knabbern

Salzige Leckerei zur späteren Stunde

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

Knabber-Mix-Schälchen **4 €**

.....

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!



Sonntags ist Familien-Schnitzeltag...

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

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

Sonntags-Schnitzel „Jäger Art“, natur, Pilzrahmsauce, Kroketten, Beilagensalat^{1,5}

Vegi

Hausgemachte Gemüselasagne, Tomatensauce, Beilagensalat^{1,5}

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



Familienfeiern, Hochzeit oder Firmenevent

Für jeden Anlass sind wir gerne Eure Gastgeber.
Wir freuen uns auf Euch!

Ihr plant Euren nächsten, großen, runden Geburtstag, oder möchtet Eure Hochzeit im Augustiner im Bankepeter in Freiburg ausrichten? Dann seid Ihr hier genau richtig. Egal ob Kommunion- 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!



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 selbstgemachtes Tiramisu ist ohne Alkohol und ohne Ei zubereitet, feinste Espressobohnen der Rösterei Schwarzwild verleihen ein einzigartiges Aroma

Hausgemachte Augustiner-Waffeln

Feinstes Mandelaroma, regionales Mehl aus der Adlermühle am Kaiserstuhl und unser belgisches Waffeleisen. Eine traditionsreiche Kombination.

1 Waffel mit Puderzucker 3,50 €

1 Waffel mit Schokosauce und Sahne 4,00 €

1 Waffel mit Schattenmorellen und Sahne 5,00 €

1 Waffel mit eingelegten Rumpflaumen und Vanille-Eis 6,50 €

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 Herbst 0,1 l 4,00 €

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

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!