



## 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, selbstgemachten 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>

**26 €**

#### Rindergeschnetzeltes „Irish-Pub“

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

**24 €**

**Bitte beachtet, dass eine Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 20 € möglich ist!**

.....  
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 selbstgemachtes Sauerteigbrot.

<i>Vegi</i>	<b>Olivenschiffchen mit im Haus mariniertem Schafskäse</b>	<b>6 €</b>
	<b>Käsewürfel mit Chorizo &amp; Schwarzwälder-Schinken</b>	<b>9 €</b>
<i>Vegi</i>	<b>Ziegenkäse im Rucola-Tomaten-Bett an Feigensenf</b>	<b>9 €</b>
<i>Vegi</i>	<b>Panierte Champignons, frittiert, im Rucola-Tomaten-Bett, &amp; selbstgemachtem Kräuter-Dipp</b>	<b>9 €</b>
<i>Vegi</i>	<b>Augustiner Tapasti</b> (vegetarisch oder mit Salami & Schinken) Oliven, Kräuterquark, marinierte Paprikahälften, getrocknete Tomaten, marinierte Champignons, marinierte Zucchini, mariniertes Schafskäse, Rucola	<b>klein/groß 9 € / 13 €</b>
	<b>-&gt; mit Chorizo &amp; Schwarzwälder Schinken</b>	<b>3 € / 4 € Aufpreis</b>



### After-Work-Spezial

**50 % auf die Speisekarte**

Dienstag bis Freitag:

Feierabend/After-Work-Happy-Hour von 17:00 bis 18:00 Uhr

**50 % auf die gesamte Speisekarte**

(außer Steakhouse & saisonale Gerichte, sowie kleine Portionen)

Nur für Reservierungen bis 9 Personen. Ab 10 Personen (Gruppen) gilt der Normalpreis.



## Aus dem Suppentopf

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

**Selbstgemachte 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 8 € / 11 €

*Vegi* **Bunter Salatteller mit frittierten Champignons, Kräuterquark**<sup>1,5</sup> 16 €

*Vegi* **Bunter Salatteller mit warmen Ziegenkäsescheiben, Feigensenf** <sup>1,5</sup> 17 €

**Bunter Salatteller mit Putenbrust, grünes, hausgemachtes Pesto** <sup>1,5</sup> 18 €

**Bunter Salatteller mit gebratenen Rindfleischstreifen, Gemüse** <sup>1,5</sup> 19 €

## Hausgemachtes Augustiner-Brot... einfach lecker!

*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 (Keine Happy-Hour!)

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

Hausgemachte Tomatensuppe mit Knoblauch-Croutons 6 €

Feldsalat mit Speck & Croutons an Balsamico klein/ groß  
9 € / 14 €

Feldsalat mit Kirschtomaten, Parmesan, Pinienkernen  
an Balsamico klein/ groß  
9 € / 14 €

Hirschragout mit selbstgemachten Spätzle, Apfelrotkraut  
und Beilagensalat 22 €

*Vegi*

Selbstgemachtes Kartoffelgratin mit Kräuterquark, Grill-Gemüse,  
und Beilagensalat 15 €



## Sonntags ist Familien-Schnitzeltag...

Jeden **Sonntag** bieten wir unsere Schnitzel und Cannelloni  
zu Familienpreisen **zu je 13 €** 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>

*Vegi*

Hausgemachte Cannelloni, Tomatensauce, Blattspinat, Schafskäse, Beilagensalat <sup>1,5</sup>

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

hausgemachte Spätzle, hausgemachtes Kartoffelgratin, hausgemachte 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	27 €	35 €	44 €
...Roastbeef (Rumpsteak)	24 €	29 €	39 €

Süddeutsches Alpenrind  
Wet & Dry-Aged vom:

...Entrecôte (Rib-Eye)	-	28 €	36 €
Putenbrust	17 €	20 €	26 €

## 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

<b>2021er Shiraz, trocken</b>	<b>0,25/0,75 l</b>	<b>€ 6,60/19,50</b>
-------------------------------	--------------------	---------------------

**Golden Kaan, – SÜDAFRIKA – Western Cape**

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

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

<b>2020er Malbec, trocken</b>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 36,40</b>
-------------------------------	---------------	----------------

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

<b>„Augustiner-Teller“</b>	<b>26 €</b>
Steak von Rind, Pute und Kalb, Steakhouse-Pommes, Bacon-Onion-Marmelade, Kräuterbutter	
<b>Rindergeschnetzeltes „Irish-Pub“</b>	<b>24 €</b>
Whiskey-Pfeffersauce, Steakhouse-Pommes	
<b>Leberle sauer oder geröstet, selbstgemachte Brägele</b>	<b>16 €</b>
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> (vom Schwein), Steakhouse-Pommes, Bratenjus <sup>1,5</sup>	<b>17 €</b>
<b>Schnitzel „Jäger Art“</b> (vom Schwein), natur, Pilzrahmsauce, Kroketten <sup>1,5</sup>	<b>18 €</b>
<b>Cordon Bleu, Hinterkochschinken, Käse, Pommes, Bratenjus<sup>1,5</sup></b>	<b>21 €</b>
<b>Kalbs-Schnitzel (Wiener-Schnitzel), Pommes, Bratenjus<sup>1,5</sup></b>	<b>26 €</b>
<i>Vegi</i> <b>Selbstgemachte Käsespätzle, Tomaten, Frühlingszwiebeln<sup>1,5</sup></b>	<b>16 €</b>
<i>Vegi</i> <b>Cannelloni, Tomatensauce, Blattspinat, Schafskäse, Knoblauch</b>	<b>16 €</b>

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> 15 €**

**Elsässer Wurstsalat mit Brägele, Zwiebeln, Käse<sup>1, 2, 3, 5</sup> 15 €**

**Elsässer Wurstsalat mit Brot, Zwiebeln, Käse<sup>1, 2, 3, 5</sup> 12 €**

**Flammkuchen „Schwarzwälder Art“, Speck und Zwiebeln 12 €**

*Vegi*

**Flammkuchen „Münster- Markt“, Tomaten, Pesto, Rucola, Schafskäse 12 €**

**Flammkuchen „Chorizo“, Tomaten, rote Zwiebeln, Paprika, Rucola 13 €**

## 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 10 €**

**„Donald Duck“, Putenbrust, natur gebraten, Spätzle, Bratenjus 11 €**

**„Findet Dori“, Fischstäbchen mit Pommes 9 €**

*Vegi*

**„Tarzan“, Spätzle mit Bratensauce 7 €**

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

## Zum Knabbern

Salzige Leckerei zur späteren Stunde

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

**Knabber-Mix-Schälchen 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,** 7,50 €

1 Schokoladeneis, 2 Vanilleeis, Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne

**Tiramisu klassisch,** 6,50 €

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** 4,50 €

**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!