



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^{1,5}

28 €

(Kein Happy Hour-Preis möglich!)

Rindergeschnetzeltes „Irish-Pub“

an einer Whiskey-Pfeffersauce, Steakhouse-Pommes,
dazu Beilagensalat^{1,5}

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.

- Vegi* Olivenschiffchen mit im Haus mariniertem Schafskäse 7 €
- Käsewürfel mit Chorizo & Schwarzwälder-Schinken 9 €
- Vegi* Ziegenkäse im Rucola-Tomaten-Bett an Feigensenf 9 €
- Vegi* Panierte Champignons, frittiert, im Rucola-Tomaten-Bett,
& selbstgemachtem Kräuter-Dipp 9 €
- Vegi* **Augustiner Tapasti** (vegetarisch oder mit Salami & Schinken)
Oliven, Kräuterquark, marinierte Paprikahälften,
getrocknete Tomaten, marinierte Champignons,
marinierte Zucchini, mariniertes Schafskäse, Rucola
klein/groß 11 € / 14 €
-> mit Chorizo & Schwarzwälder Schinken 4 € / 5 € Aufpreis



After-Work-Spezial

50 % auf die Speisekarte

Dienstag bis Freitag (außer feiertags)

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

50 % auf viele Gerichte der Speisekarte

(Gilt nicht für: Steakhouse, Kalb & saisonale Gerichte, Dessert 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 8 €

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** ^{1,5} klein / groß 9 € / 12 €

Vegi **Bunter Salatteller mit frittierten Champignons, Kräuterquark**^{1,5} 16 €

Vegi **Bunter Salatteller mit warmen Ziegenkäsescheiben, Feigensenf** ^{1,5} 17 €

Bunter Salatteller mit Putenbrust, grünes, hausgemachtes Pesto ^{1,5} 18 €

Bunter Salatteller mit gebratenen Rindfleischstreifen, Gemüse ^{1,5} 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.

Bärlauch-Crème-Süppchen 8 €

Vegi

Bärlauch-Risotto

mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Beilagensalat 19 €

...zusätzlich mit gebratenen Kräuter-Garnelen 22 €

Vegi

Tagliatelle an selbstgemachtem Bärlauch-Pesto

mit Kirschtomaten, Zucchini, Parmesan und Beilagensalat 17 €

Vegan

Tagliatelle mit Zucchini-Limetten-Crème, Kirschtomaten und Beilagensalat 17 €

Tagliatelle mit Lachswürfeln an selbstgemachter Zitronengrassauce,
mit Kirschtomaten, Zucchini, Parmesan und Beilagensalat 20 €

Gebratenes Lachsfilet

auf Bärlauch-Tagliatelle mit Kirschtomaten und Zucchini,
dazu einen Beilagensalat 26 €

Geschmorter Lamnbraten

mit Lamm-Jus, selbstgemachtem Kartoffelgratin und Speckbohnen 28 €



Sonntags ist Familien-Schnitzeltag...

Jeden **Sonntag** bieten wir unsere Schnitzel und Cannelloni zu Familienpreisen **zu je 14 €** an.

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

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

Vegi

Hausgemachte Cannelloni, Tomatensauce, Blattspinat, Schafskäse, Beilagensalat^{1,5}

Für Umbestellungen berechnen wir aufgrund des geistigen Mehraufwands unter Berücksichtigung von Alter, Stress & Angebot jeweils 1,5- €. 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	28 €	36 €	44 €
...Roastbeef (Rumpsteak)	25 €	29 €	39 €

Süddeutsches Alpenrind
Wet & Dry-Aged vom:

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

Beilagen zum Steak

Steakhouse Pommes	4 €	selbstgemachte Spätzle	5 €
selbstgemachte Brägele	5 €	Bohnen mit Speck	5 €
Kroketten	4 €	Marktgemüse	5 €
selbstgem. Kartoffelgratin	5 €	Salat zum Steak klein/groß	7 € / 9 €

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

Weinempfehlung

2022er Shiraz, trocken	0,25/0,75 l	€ 7,50/21,00
-------------------------------	--------------------	---------------------

Golden Kaan, – SÜDAFRIKA – Western Cape

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

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

2021er Malbec, trocken	0,75 l	€ 44,00
-------------------------------	---------------	----------------

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.

„Augustiner-Teller“ , (Kein Happy Hour-Preis möglich!)	28 €
Steak von Rind, Pute und Kalb, Steakhouse-Pommes, Bacon-Onion-Marmelade, Kräuterbutter	
Rindergeschnetzeltes „Irish-Pub“ ,	24 €
Whiskey-Pfeffersauce, Steakhouse-Pommes	
Leberle sauer oder geröstet , selbstgemachte Brägele	17 €
Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein), Steakhouse-Pommes, Bratenjus ^{1,5}	17 €
Schnitzel „Jäger Art“ (vom Schwein), natur, Pilzrahmsauce, Kroketten ^{1,5}	18 €
Cordon Bleu , Hinterkochschinken, Käse, Pommes, Bratenjus ^{1,5}	22 €
Kalbs-Schnitzel (Wiener-Schnitzel) , Pommes, Bratenjus ^{1,5} (Kein Happy Hour-Preis möglich!)	28 €
<i>Vegi</i> Selbstgemachte Käsespätzle , Tomaten, Frühlingszwiebeln ^{1,5}	17 €
<i>Vegi</i> Cannelloni , Tomatensauce, Blattspinat, Schafskäse, Knoblauch	17 €
<i>Vegi</i> Selbstgemachtes Kartoffelgratin mit Kräuterquark, Grill-Gemüse	17 €

Alle unsere Saucen sind nach traditioneller Handwerkskunst selbstgemacht.

Für Umbestellungen berechnen wir aufgrund des geistigen Mehraufwands unter Berücksichtigung von Alter, Stress & Angebot jeweils 1,50- €. 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!



Traditionelles Vesper

alle unsere Produkte beziehen wir von einem regionalen Metzger unseres Vertrauens

Badisches Dreierlei, Wurstsalat, Brägele, Kräuterquark^{1, 2, 3, 5} 16 €

Elsässer Wurstsalat mit Brägele, Zwiebeln, Käse^{1, 2, 3, 5} 15 €

Elsässer Wurstsalat mit Brot, Zwiebeln, Käse^{1, 2, 3, 5} 13 €

Flammkuchen „Schwarzwälder Art“, Speck und Zwiebeln 13 €

Vegi

Flammkuchen „Münster- Markt“, Tomaten, Pesto, Rucola, Schafskäse 13 €

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 11 €

„Donald Duck“, Putenbrust, natur gebraten, Spätzle, Bratenjus 12 €

„Findet Dori“, Fischstäbchen mit Pommes 10 €

Vegi

„Tarzan“, Spätzle mit Bratensauce 7 €

„Elsa, die Eiskönigin“, 2 Kugeln Hofeis mit Sahne & Schokosauce 5 €

Zum Knabbern

Salzige Leckerei zur späteren Stunde

Portion Pommes mit Ketchup und Mayo 6 €

Knabber-Mix-Schälchen (Salzstangen/Cracker, usw.) 4 €

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



Süße Tradition (Keine Happy-Hour!)

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 2,50 €

Augustiner-Becher, 7,90 €

1 Schokoladeneis, 2 Vanilleeis, Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne

Tiramisu klassisch, 6,90 €

Unser selbstgemachtes Tiramisu ist ohne Alkohol und ohne Ei zubereitet, feinste Espressoerbsen 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 3,80 €

1 Waffel mit Schokosauce und Sahne 4,50 €

1 Waffel mit Schattenmorellen und Sahne 5,50 €

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!