



## 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 Grillteller“

Mariniertes Schweinenackensteak, mariniertes Putensteak,  
Wildschweinbratwurst, Kräuterbutter, Pommes und Beilagensalat<sup>1,5</sup>

**24 €**

#### Tagliatelle „Lachs“

an Zitronengrassauce, Tomate, Zucchini  
dazu Beilagensalat<sup>1,5</sup>

**21 €**

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

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



## Aperitif

Eine feine Auswahl an erlesenen und klassischen Tropfen zum Einstieg

Kir Royal (Cassis, Sekt)	0,1 l	€ 5,60
Campari Orange / Campari Soda <sup>1</sup>	6 cl	€ 6,90
Martini weiß / rot	5 cl	€ 5,50
Aperol Spritz, <sup>1,7</sup> Hugo, Lillet Wild-Berry	6 cl	€ 7,90
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.*

## *Alkoholfreie Sommer-Limos*

*3 erfrischende, hausgemachte Augustiner-Limonaden*

*„Die freche Limette“*

*„Die wilde Beere“*

*„Die fruchtige Passion“*

*0,5 l*

*5,00 €*

*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 Jahrgangswchsel möglich!

**Durch die qualitative Auslese unserer verschiedenen Weinsorten sind Jahrgangswchsel 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.

<i>Vegi</i>	Mediterrane, leichte Tomaten-Kokoscreme-Suppe	8 €
<i>Vegi</i>	Olivenschiffchen mit mariniertem Schafskäse	8 €
	Badischer Mini-Rindfleischsalat, pikant gewürzt	10 €
<i>Vegi</i>	Ziegenkäse im Rucola-Tomaten-Bett an Feigensenf	10 €
<i>Vegi</i>	Panierte Champignons, frittiert, im Rucola-Tomaten-Bett, Kräuter-Dipp	10 €
<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	klein/groß 12 € / 15 € -> 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.



## Erfrischendes aus der Salatküche

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

<i>Vegi</i>	<b>Bunte Salatvariation</b> <sup>1,5</sup> klein / groß	<b>8 € / 11 €</b>
<i>Vegi</i>	<b>Bunter Salatteller mit frittierten Champignons, Kräuterquark</b> <sup>1,5</sup>	<b>16 €</b>
<i>Vegi</i>	<b>Bunter Salatteller mit warmen Ziegenkäsescheiben, Feigensenf</b> <sup>1,5</sup>	<b>18 €</b>
	<b>Bunter Salatteller mit marinierter Putenbrust, grünes Pesto</b> <sup>1,5</sup>	<b>19 €</b>
	<b>Bunter Salatteller mit gebratenem Lachs, Zitronengrassauce</b> <sup>1,5</sup>	<b>20 €</b>
	<b>Bunter Salatteller mit gebratenen Rindfleischstreifen, Gemüse</b> <sup>1,5</sup>	<b>21 €</b>



## 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>	<b>Tagliatelle „Sommergarten“,</b> Zucchini-Limetten-Crème, Tomate, Zucchini, Parmesan <sup>1,5</sup>	<b>16 €</b>
	<b>Tagliatelle „Lachs“,</b> Zitronengrassauce, Tomate, Zucchini, Parmesan <sup>1,5</sup>	<b>21 €</b>
	<b>Tagliatelle „Irish-Pub“,</b> Gegrillte Rindfleischstreifen, Whiskey-Pfeffer-Sauce, Gemüse, Parmesan <sup>1,5</sup>	<b>22 €</b>
<i>Vegi</i>	<b>Hausgemachte Cannelloni,</b> gefüllt mit Blattspinat, Schafskäse, Tomatensoße <sup>1,5</sup>	<b>18 €</b>

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



## Saisonale Schlemmerei (Keine Happy-Hour!)

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

### Pfifferlinge ausm Wald...

*Vegi*

**Tagliatelle mit Pfifferlingen á-la-Crème, Kirschtomaten, Frühlingzwiebeln und Beilagensalat** **22 €**

*Vegi*

**Flammkuchen mit sautierten Pfifferlingen, Tomaten & Frühlingzwiebeln** **15 €**

**Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“ mit Spätzle und Beilagensalat** **24 €**



## 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 <sup>1,5</sup>

Sonntags-Schnitzel „Jäger Art“, natur, Pilzrahmsauce, Kroketten, Beilagensalat <sup>1,5</sup>

*Vegi*

Hausgemachte Cannelloni, gefüllt mit Blattspinat, Schafskäse, Tomatensoße, Beilagensalat<sup>1,5</sup>

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, Brätele, 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 €
Marinierte Putenbrust	17 €	-	-

## 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!

.....  
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.

	<b>„Augustiner-Grillteller“</b> ,	<b>24 €</b>
	Mariniertes Schweinenackensteak, mariniertes Putensteak, Wildschweinbratwurst, Pommes, Kräuterbutter <sup>1,5</sup>	
	<b>Ein Paar Wildschweinbratwürste</b> , Zwiebeln, Pommes, Bratenjus <sup>1,5</sup>	<b>19 €</b>
	<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> (vom Schwein), Pommes, Bratenjus <sup>1,5</sup>	<b>18 €</b>
	<b>Schnitzel „Jäger Art“</b> (vom Schwein), natur, Pilzrahmsauce, Kroketten <sup>1,5</sup>	<b>19 €</b>
	<b>Cordon Bleu</b> , Hinterkochschinken, Käse, Pommes, Bratenjus <sup>1,5</sup>	<b>24 €</b>
	<b>Kalbs-Schnitzel (Wiener-Schnitzel)</b> , Pommes, Bratenjus <sup>1,5</sup>	<b>28 €</b>
<i>Vegi</i>	<b>Selbstgemachtes Kartoffelgratin</b> mit Kräuterquark, Grill-Gemüse, und Beilagensalat	<b>18 €</b>
<i>Vegi</i>	<b>Selbstgemachte Käsespätzle</b> , Tomaten, Frühlingszwiebeln <sup>1,5</sup>	<b>18 €</b>

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

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

**Badischer Rindfleischsalat**, natur, leicht pikant, Brägele <sup>1, 3, 5, 13</sup> **20 €**

**Badisches Dreierlei**, Wurstsalat, Brägele, Kräuterquark<sup>1, 2, 3, 5</sup> **17 €**

**Elsässer Wurstsalat mit Brägele**, Zwiebeln, Käse<sup>1, 2, 3, 5</sup> **16 €**

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

**Flammkuchen „Schwarzwälder Art“**, Speck und Zwiebeln **13 €**

*Vegi*

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

**Flammkuchen „Chorizo“**, Tomaten, rote Zwiebeln, Paprika, Rucola **14 €**

**Flammkuchen „Lachs“**, Tomaten, Lauch, Rucola **14 €**



## 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 **12 €**

**„Findet Dori“**, Fischstäbchen mit Pommes **10 €**

*Vegi*

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

**„Elsa, die Eiskönigin“**, 2 Kugeln Hof-Eis mit Sahne und Schokosauce **5 €**



## Zum Knabbern

Salzige Leckerei zur späteren Stunde

**Portion Pommes mit Ketchup und Mayo** **6 €**

**Knabber-Mix-Schälchen** **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 Waffleisen**. 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!