



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 Eiskarte.

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 ^{1,5}

27 €

Tagliatelle „Lachs“

an Zitronengrassauce, Tomate, Zucchini

23 €

.....
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>	Mediterrane, pikante Tomaten-Kokoscreme-Suppe	8 €
<i>Vegi</i>	Olivenschiffchen mit mariniertem Schafskäse	8 €
<i>Vegi</i>	Ziegenkäse im Rucola-Tomaten-Bett an Feigensenf	10 €
<i>Vegi</i>	Panierte Champignons, frittiert, im Rucola-Tomaten-Bett, Kräuter-Dip	10 €
<i>Vegi</i>	Augustiner Tapasti (vegetarisch oder mit Salami & Schinken) Oliven, Kräuterquark, marinierte Paprikahälften, getrocknete Tomaten, marinierte Champignons, marinierte Zucchini, mariniertes Schafskäse, Rucola	klein/groß 12 € / 16 € 4 € / 5 € Aufpreis

-> mit Chorizo & Schwarzwälder Schinken



After-Work-Spezial 25% auf Speisen

und 25% auf das 1. Getränk (AFG und Bier)
Dienstag bis Freitag (außer feiertags)

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

25 % auf viele Gerichte der Speisekarte

(Gilt nicht für: Steakhouse & saisonale Gerichte, Dessert sowie kleine Portionen)

Nur für Reservierungen bis 7 Personen. Ab 8 Personen gilt der Normalpreis.



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 ^{1,5}

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

Vegi

Hausgemachte Cannelloni, gefüllt mit Blattspinat, Schafskäse, Tomatensoße^{1,5}

Sonntags schließt die Küche um 21 Uhr !

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, Brägele, Marktgemüse, Kroketten, Steakhouse-Pommes

Einen Beilagensalat zum Hauptgang erhalten Sie für Euro 2,50.



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 Kommunions- 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!



Erfrischendes aus der Salatküche

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

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} **18 €**

Bunter Salatteller mit marinierter Putenbrust, Gemüse und hausgemachtem, grünen Pesto ^{1,5} **19 €**

Bunter Salatteller mit gebratenem Lachs, Zitronengrassauce^{1,5} **20 €**

Bunter Salatteller mit gebratenen Rindfleischstreifen, Gemüse ^{1,5} **21 €**

Beilagensalat zum Hauptgang ^{1,5} **2,50 €**



Sommerliche Pasta

alle Saucen werden mit viel Liebe zum Detail hausgemacht!

Vegi **Tagliatelle „Sommergarten“**, **16 €**

Hausgemachtes Pesto, Cocktailtomate, Zucchini, Parmesan^{1,5}

Tagliatelle „Lachs“, Zitronengrassauce, Tomate, Zucchini, Parmesan^{1,5} **23 €**

Tagliatelle „Irish-Pub“, **24 €**

Gegrillte Rindfleischstreifen, Whiskey-Pfeffer-Sauce,
Gemüse, Parmesan^{1,5}

Vegi **Hausgemachte Cannelloni**, gefüllt mit Blattspinat, Schafskäse,
Tomatensoße^{1,5} **18 €**

.....
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. Ansonsten geht auch englisch oder durch. Das Gewicht bezieht sich auf das Rohgewicht.

Steak	L	XL	XXL
Argentinisches Black Angus-Steak vom:	200 gr.	300 gr.	400 gr.
...Filet	28 €	37 €	
...Roastbeef (Rumpsteak)	25 €	31 €	39 €

Süddeutsches Alpenrind Wet & Dry-Aged vom:

...Entrecôte (Rib-Eye)	-	29 €	37 €
Mariniertes Putensteak	17 €	-	-

Beilagen zum Steak

Steakhouse Pommes	4 €	Selbstgemachte Spätzle	5 €
Selbstgemachte Brägele	5 €		
Kroketten	4 €	Marktgemüse	5 €
Selbstgem. Kartoffelgratin	5 €	Salat zum Steak klein/groß	7 € / 9 €

Eine Sauce oder Kräuterbutter gratis: Pfefferrahm, Pilzrahm, Bratenjus

Weinempfehlung

2023er Shiraz, trocken	0,25 / 0,75 l	€ 8,50 / 25,00
-------------------------------	----------------------	-----------------------

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	€ 48,00
-------------------------------	---------------	----------------

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 der Metzgerei Uhl in Schallstadt, dem regionalen Metzger unseres Vertrauens.

	„Augustiner-Grillteller“	27 €
	Mariniertes Schweinenackensteak, mariniertes Putensteak, Wildschweinbratwurst, Pommes, Kräuterbutter ^{1,5}	
	Ein Paar Wildschweinbratwürste , Zwiebeln, Pommes, Bratenjus ^{1,5}	19 €
	Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein), Pommes, Bratenjus ^{1,5}	19 €
	Schnitzel „Jäger Art“ (vom Schwein), natur, Pilzrahmsauce, Kroketten ^{1,5}	19 €
	Cordon Bleu , Hinterkochschinken, Käse, Pommes, Bratenjus ^{1,5}	24 €
<i>Vegi</i>	Selbstgemachtes Kartoffelgratin mit Kräuterquark, Grill-Gemüse	18 €
<i>Vegi</i>	Selbstgemachte Käsespätzle , Tomaten, Frühlingszwiebeln ^{1,5}	18 €

Einen Beilagensalat zum Hauptgang erhalten Sie für Euro 2,50

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, selbstgemachte Brägele, selbstgemachtes Kartoffelgratin, Marktgemüse, Kroketten, Steakhouse-Pommes

Hausgemachtes Augustiner Brot.....einfach lecker!

Wann immer möglich, servieren wir zu Salaten, Vorspeisen und Suppen unser hausgemachtes Sauerteigbrot, bestehend aus 5-Kornmehl, Roggenmehl, Dinkelmehl und Weizenmehl. Unser rustikaler, dunkler Sauerteig in Kombination mit Buttermilch sorgen für das harmonische Aroma und den ausgewogenen saftigen Geschmack.

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

Badisches Dreierlei, Wurstsalat, Brägele, Kräuterquark^{1, 2, 3, 5} 18 €

Elsässer Wurstsalat mit Brägele, Zwiebeln, Käse^{1, 2, 3, 5} 17 €

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

Flammkuchen „Schwarzwälder Art“, Speck und Zwiebeln 14 €

Vegi

Flammkuchen „Münster- Markt“, Tomaten, Pesto, Rucola, Schafskäse 14 €

Flammkuchen „Chorizo“, Tomaten, rote Zwiebeln, Paprika, Rucola 15 €

Flammkuchen „Lachs“, Tomaten, Lauch, Rucola 16 €



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 €

Kinderpommes, Ketchup und Mayo 4 €



Zum Knabbern

Salzige Leckerei zur späteren Stunde

Portion Pommes mit Ketchup und Mayo 6 €

Knabber-Mix-Schälchen 5 €

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



Süße Tradition (Keine Happy-Hour!)

Eine kleine Versuchung zum Schluss

Eissorten: Vanille, Schokolade, Joghurt

Eissorbet: Erdbeersorbet, Waldfruchtsorbet, Zitronensorbet

1 große Kugel Eis 2,50 €

Mit Portion Sahne 0,50 Euro Aufpreis

Augustiner-Becher, 8,50 €

1 Schokoladeneis, 2 Vanilleeis, Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne

Tiramisu klassisch, 7,50 €

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 4,80 €

1 Waffel mit Schokosauce und Sahne 5,50 €

1 Waffel mit Schattenmorellen und Sahne 6,50 €

1 Waffel mit Puderzucker, Sahne und Vanille-Eis 7,00 €

Waldfruchtsorbet mit Rosé-Secco 6,50 €

Erfrischender Prosecco-Rosé mit fruchtigem Eissorbet

Zitronensorbet auf Sekt 7,50 €

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

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



Neu unsere Sommerlimos: Lemon, Mojito, Tropical und

Alkoholfreie Getränke Pfirsicheistee je 0,5l € 6,00

Tafelwasser	0,3 / 0,4 l	€ 3,60 / 4,30
Mineralwasser „Bad Dür rheimer“	0,75 l	€ 7,90
Stilles Wasser „Bad Dür rheimer“	0,3/0,4 l	€ 3,80 / 4,60
Stilles Wasser „Bad Dür rheimer“	0,75 l	€ 7,90
Coca-Cola ^{1, 2, 6}	0,3 / 0,4 l	€ 4,30 / 4,90
Coca-Cola Light	0,3 / 0,4 l	€ 4,30 / 4,90
Fanta ^{1, 2, 3, 5}	0,3 / 0,4 l	€ 4,30 / 4,90
Zitronenlimonade ² „Afri-Cola“	0,3 / 0,4 l	€ 4,30 / 4,90
Spezi ^{1, 2, 3, 5, 6} „Coca-Cola“	0,3 / 0,4 l	€ 4,30 / 4,90
Holunder-Rhabarber-Schorle	0,3 / 0,4 l	€ 4,50 / 5,30
Apfelsaft oder Apfelschorle naturtrüb	0,3 / 0,4 l	€ 4,30 / 4,90
Orangensaft oder Orangenschorle	0,3 / 0,4 l	€ 4,30 / 4,90
Johannisbeer-, Kirsch-, Bananen-, Mango-, oder Maracujanektar	0,3 / 0,4 l	€ 4,50 / 5,50
Saftschorle	0,3 / 0,4 l	€ 4,30 / 5,10
Bitter Lemon ^{5, 7} „Schweppes“	0,3 / 0,4 l	€ 4,30 / 5,10
Tonic Water ⁷ „Schweppes“	0,3 / 0,4 l	€ 4,30 / 5,10
Ginger Ale ¹ „Schweppes“	0,3 / 0,4 l	€ 4,30 / 5,10



Heiße Getränke

Für ein Glas Leitungswasser berechnen wir 1 €, da auch dieses Glas serviert und gespült werden muss und auch Leitungswasser nicht gratis für uns ist.

Offener Tee im großen Glas von Ronnefeldt	€ 4,70
Schwarze Tee-Sorten: Darjeeling <u>oder</u> Assam Bari <u>oder</u> Masala Black-Chai Gewürztee	
Grüner Tee: Chinesischer Drachenbrunnentee „Lung Ching“	
Rooibos: Afrikanische Blutorange	
Früchtetee: Erdbeer-Himbeer-Mischung	
Kräutermischungen: Kamillenblüten <u>oder</u> Nana-Minze <u>oder</u> Ingwer-Lemon	
Kaffee ⁶	€ 3,50
Espresso ⁶ / Doppelter Espresso ⁶	€ 3,00 / € 4,80
Cappuccino ⁶	€ 4,50
Milchkaffee ⁶ Latte-Macchiato ⁶	€ 4,90
Schokolade ohne/mit Sahne	€ 4,90 / 5,40

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!