



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, San Marco Eismanufaktur mit ihrem Ursprung in Tuningen

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, Pommes, Kräuterbutter^{1, 5}

27 €

Tagliatelle „Irish-Pub“,

Gegrillte Rindfleischstreifen, Whiskey-Pfeffer-Sauce, gegrilltes Gemüse,
Parmesan¹

25 €



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.

<i>Vegi</i>	Mediterrane, pikante Tomaten-Creme-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 -> mit Chorizo & Schwarzwälder Schinken	klein/groß 12 € / 16 € 5 € / 6 € Aufpreis



After-Work-Spezial 25% auf Speisen

und 25% auf das 1. Getränk (APG 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.

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	9 € / 12 €
<i>Vegi</i>	Bunter Salatteller mit frittierten Champignons, Kräuterquark ^{1,5}	16 €
<i>Vegi</i>	Bunter Salatteller mit warmen Ziegenkäsescheiben, Feigensenf ^{1,5}	18 €
	Bunter Salatteller mit marinierten Putenbruststreifen, gebratenem Gemüse und hausgemachtem, grünen Pesto ^{1,5}	19 €
	Bunter Salatteller mit gebratenem Lachs, Zitronengrassauce ^{1,5}	22 €
	Bunter Salatteller mit gebratenen Rindfleischstreifen, gebratenem Gemüse ^{1,5}	23 €
	Beilagensalat zum Hauptgang ^{1,5}	2,50 €



Sommerliche Pasta

alle Saucen werden mit viel Liebe zum Detail hausgemacht!

	Tagliatelle „Pesto“, (<i>Vegan</i>)	17 €
	Hausgemachtes veganes Pesto, Cocktailtomate, Zucchini ^{1,5}	
	Tagliatelle „Lachs“, Zitronengrassauce, Tomate, Zucchini, Parmesan ^{1,5}	24 €
	Tagliatelle „Irish-Pub“, Gegrillte Rindfleischstreifen, Whiskey-Pfeffer-Sauce, Gemüse, Parmesan ^{1,5}	25 €
<i>Vegi</i>	Hausgemachte Cannelloni, gefüllt mit Blattspinat, Schafskäse, Tomatensoße ^{1,5}	

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

18 €

Vegi

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



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!



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€
	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 €

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

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

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, Frühlingszwiebeln, 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 €

„Tarzan“, Spätzle mit Bratensauce 7 €

„Elsa, die Eiskönigin“, 2 Kugeln 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!



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	30 €	39 €	
...Roastbeef (Rumpsteak)	27 €	33 €	42 €

Süddeutsches Alpenrind
Wet & Dry-Aged vom:

...Entrecôte (Rib-Eye)	-	31 €	39 €
Mariniertes Putensteak	18 €	-	-

Beilagen zum Steak

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

n

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

Weinempfehlung

2023er Shiraz, trocken	0,75 l	€ 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
-------------------------------	---------------	----------------

.....

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!

Barons de Rothschild (Lafite), – ARGENTINIEN – Mendoza

Tiefdunkle Farbe, lieblich und gehaltvoll zugleich. Typischer sonniger Malbec. **Höchster Steak-Genuss!**

.....

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!



Süße Tradition (Keine Happy-Hour!)

Eine kleine Versuchung zum Schluss

Die Eismanufaktur San Marco mit Sitz in Tuningen versorgt uns mit erlesenen Eisspezialitäten. Alles noch handgefertigt.

Eisorten: 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, **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 Waffleisen**. 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!