

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 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-Teller“,

Steak-Trio von Rind, Pute und Kalb, Steakhouse-Pommes,
Bacon-Onion-Marmelade, Kräuterbutter

29 €

Tagliatelle „Irish-Pub“,

Whiskey-Pfeffersauce, gebratene Rinderstreifen, gebratenes Gemüse

25 €

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**	**8 €**
Vegi	**Ziegenkäse im Rucola-Tomaten-Bett an Feigensenf**	**10 €**
Vegi	**Panierte Champignons, frittiert, im Rucola-Tomaten-Bett, & selbstgemachtem Kräuter-Dipp**	**10 €**



After-Work-Spezial

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

(Gilt nicht für: Steakhouse, Kalb & saisonale Gerichte, Dessert sowie kleine Portionen)
Nur für Reservierungen bis 6 Personen. Ab 7 Personen (Gruppen) gilt der Normalpreis.

Einkehren… Wohlfühlen… Genießen!



Unsere Winterspezialitäten (Keine Happy-Hour!)

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

Kürbissüppchen *(vegan)*	**7 €**
Barbarie Entenbrust mit Balsamico-Honig Jus **Grillgemüse und Kartoffelgratin**	**28 €**
Hirschragout mit Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle *mit dunkler Schokolade verfeinert…*	27 €
Feldsalat mit Speck & Croutons an Balsamico	**klein/groß** **10 € / 14 €**
Feldsalat mit Tomatenwürfel, Parmesan, Pinienkernen **an Balsamico**	**klein/groß** **10 € / 14€**
Beilagen Feldsalat zum Hauptgang	**3,50 €**



Sonntags ist Familien-Schnitzeltag…

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

Sonntags-Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Jus

Sonntags-Schnitzel „Jäger Art“, natur, Pilzrahmsauce und Kroketten

Hausgemachte Cannelloni, Tomatensauce, Blattspinat und Schafskäse

Solltet Ihr eine andere Beilage zu Eurem Gericht wünschen, bieten wir Euch folgende Beilagenoptionen zum Aufpreis von Euro 1,50 an:

hausgemachte Spätzle, hausgemachtes Kartoffelgratin, hausgemachte Brägele, Prinzessbohnen mit Speck, Marktgemüse, Kroketten, Steakhouse-Pommes

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

Sonntags schließt die Küche um 21 Uhr.

Einkehren… Wohlfühlen… Genießen!



Aus dem Suppentopf

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

Selbstgemachte Rinderkraftbrühe mit Flädle	**9 €**
Suppe der Saison	**7 €**

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]	**18 €**
	Bunter Salatteller mit Putenbrust, grünes, hausgemachtes Pesto [1, 5]	**19 €**
	Bunter Salatteller mit gebratenen Rindfleischstreifen, Gemüse [1, 5]	**21 €**

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!



Traditionelle Küche

alle unsere Produkte beziehen wir von einem
regionalen Metzger unseres Vertrauens

„Augustiner-Teller“, (Kein Happy Hour-Preis möglich!) **29 €**

Steak-Trio von Rind, Pute und Kalb, Steakhouse-Pommes,
Bacon-Onion-Marmelade, Kräuterbutter

Tagliatelle „Irish-Pub“, **25 €**

Whiskey-Pfeffersauce, gebratene Rinderstreifen, Gemüse

Tagliatelle Lachs, mit Zitronengrassauce, Zucchini und Tomaten **24 €**

Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schwein), Steakhouse-Pommes, Bratenjus [1, 5] **19 €**
… paniert von der Pute: **23 €**

Schnitzel „Jäger Art“ (vom Schwein), natur, Pilzrahmsauce, Kroketten[1, 5] **19 €**

Cordon Bleu, Hinterkochschinken, Käse, Pommes, Bratenjus[1, 5] **24 €**

Kalbs-Schnitzel (Wiener-Schnitzel), Pommes, Bratenjus[1, 5] **28 €**
(Kein Happy Hour-Preis möglich!)

Vegi **Selbstgemachte Käsespätzle**, Tomaten, Frühlingszwiebeln[1, 5] **18 €**

Vegi **Cannelloni**, Tomatensauce, Blattspinat, Schafskäse, Knoblauch **18 €**

Vegi **Selbstgemachtes Kartoffelgratin** mit Kräuterquark, Grill-Gemüse **18 €**

Leberle sauer oder geröstet mit Brägele **19 €**

Einen Beilagensalat zum Hauptgang mit Joghurtdressing erhalten Sie für Euro 2,50 Aufpreis

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] **18 €**

Wurstsalat Elsässer Art (mit Käse) und Zwiebeln 1,2,3,5 **15 €**

Wurstsalat mit Brägele, Zwiebeln und Käse 1,2,3,5 **17 €**

Flammkuchen „Schwarzwälder Art“, Speck und Zwiebeln **14 €**

Vegi

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

Flammkuchen Lachs, Tomaten, Frühlingszwiebel und 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 & Schokosauce **5 €**

Zum Knabbern

Salzige Leckerei zur späteren Stunde

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

Knabber-Mix-Schälchen (Salzstangen/Cracker, usw.) **5 €**

Einkehren… Wohlfühlen… Genießen!



Augustiner Steak-Karte

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, beim Tomahawk-Steak inklusive Knochen.

ARGENTINISCHES BLACK ANGUS

	L · 200 g	XL · 300 g	XXL · 400 g
Filet	30 €	39 €	–
Roastbeef (Rumpsteak)	27 €	33 €	42 €

SÜDDEUTSCHES ALPENRIND *Wet & Dry-Aged*

Entrecôte (Rib-Eye)	–	31 €	39 €

VOM GEFLÜGEL

Putensteak	20 €	–	–

AUCH ZUM TEILEN · FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN

Tomahawk-Steak

1000 g Rohgewicht
2 Beilagen nach Wahl und 2 Soßen inklusive

99 €

Begrenzt verfügbar

BEILAGEN ZUM STEAK

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

Eine Sauce oder Kräuterbutter gratis: **Pfefferrahm · Pilzrahm · Bratenjus**

Für jede weitere Sauce oder Kräuterbutter berechnen wir 0,5 €

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 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!



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.

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, **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 **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!