

Herzlich willkommen im Augustiner im Bankepeter

Wir entführen Sie auf eine Reise durch die Klassiker aus der Region
Südbaden und Dreiländereck.

Ideal als Vorspeise laden unsere Suppen der Saison oder auch knackige
Salate ein.

Gefolgt von einer Auswahl an herzhaften Leckereien aus der Pfanne
oder dem badischen Steak-House.

Genießen Sie am Ende hausgemachte saisonale Desserts wie unseren
beliebten hausgemachten Apfelstrudel mit Vanilleeis.

Erlesene Weine oder natürlich auch das Bier vom Fass bieten wir Ihnen
passend zu Ihrer Speisenauswahl an.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Augustiner Team.

Tagesempfehlung

Täglich wechselnde Empfehlungen aus der Küche finden Sie
an dieser Stelle auf unserer Speisekarte im Restaurant.

.....

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!

Augustiner Steak-House

Wir bereiten ausschließlich südamerikanisches Rindfleisch zu. Sie können entscheiden, in welcher Gewichtung das Steak liegen soll, und welche Beilagen Sie dazu wünschen. Eine Sauce Ihrer Wahl servieren wir dazu. Wir bereiten Ihnen Ihr Steak gerne medium zu, sofern Sie keine andere Garstufe wünschen. Die Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Steak	L	XL	XXL
Vom Rind:	200 gr.	300 gr.	400 gr.
Rinderfilet	€ 19,50	28,50	37,50
Rumpsteak	€ 17,40	25,50	33,50
Rib-Eye-Steak	-	22,20	28,50
T-Bone-Steak	-	24,00	-
.....			
Putenbrust	€ 13,90	16,90	19,70
Schweinesteak	-	12,90	16,10

Beilagen zum Steak

Kartoffelgratin	€ 3,70	Hausgemachte Spätzle	€ 3,70
Brätele	€ 3,70	Prinzessbohnen	€ 3,80
Kroketten	€ 3,30	Urkarotten	€ 3,80
Pommes frites	€ 3,30	Brokkoli	€ 3,80
Frittierte		Ganzer gegrillter	
Kartoffelecken	€ 3,30	Maiskolben	€ 3,30
Ofenkartoffel		Salat zum Steak	€ 5,70/
mit Quark	€ 3,70	(klein/groß.)	€ 7,80

Eine Sauce nach Wahl:

Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce, Pilzrahmsauce oder Bratenjus

.....

Einkehren... Wohlfühlen... Genießen!

Erfrischendes aus der Salatküche

alle Salate mit hausgemachtem Joghurt-Dressing,
sofern nicht anders angegeben

Salatvariation ^{1,5} klein/groß Euro 6,20/Euro 8,60

Salatteller mit warmen Ziegenkäsescheiben
und Feigensenf ^{1,5} Euro 13,60

Salatteller mit gebratener Putenbrust
und hausgemachter grüner Pesto ^{1,5} Euro 13,70

Teriyaki-Hühnchen mit Mango, Limette
und Ananas, an frischem Salat
mit Sweet-Chili-Dressing Euro 14,50

Salatteller mit gebratenen Rindfleischstreifen ^{1,5} Euro 14,80

Aus dem Suppentopf

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

Rinderkraftbrühe mit Flädle Euro 4,50

Suppe der Saison
...unser Service berät Sie gerne! Euro 4,50

Deftig-Vegetarisch

Ofenkartoffel an Marktgemüse und Bibeleskäs Euro 10,90

Cannelloni an Tomatensauce, mit Blattspinat,
Schafskäse, Knoblauch ^{1,5} und Beilagensalat ^{1,5} Euro 13,30

Käsespätzle, hausgemacht, mit Röstzwiebeln,
Sahnesauce und Beilagensalat ^{1,5} Euro 13,60

Flammkuchen „Münster- Markt“, vegetarisch
mit Tomaten, Pesto, Rukkola und Schafskäse Euro 8,70

Sollten Sie eine andere Beilage zu Ihrem Gericht wünschen, bieten wir Ihnen folgende
Beilagenoptionen zum Aufpreis von Euro 0,50 an:

hausgemachte Spätzle, Ofenkartoffel mit Quark, Brägele, Kartoffelgratin,
Prinzessbohnen, Urkarotten, Brokkoli, Maiskolben, Kroketten, Pommes, frittierte
Kartoffelecken

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

Herzhaft aus der Pfanne

alle unsere Produkte beziehen wir von einem regionalen Metzger unseres Vertrauens

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes, Jus und Beilagensalat ^{1, 5}	Euro 14,50
Schnitzel „Jäger Art“, natur gebraten, an Pilzrahmsauce mit Kroketten und Beilagensalat ^{1, 5}	Euro 14,70
Schnitzel „Paprika Art“, natur gebraten, an Paprikasauce mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat ^{1, 5}	Euro 14,70
Cordon Bleu mit Pommes, Jus und Beilagensalat ^{1, 5}	Euro 15,90
Maultaschen „Schwäbische Art“, geröstet, mit Ei, Gemüse garnitur und kleinem Salat ^{1, 5}	Euro 14,30
Hausgemachte, pikante Bolognese aus Rind und Schwein, Wurzelgemüse, Tomaten und Knoblauch, dazu Spaghetti und Beilagensalat ^{1, 5}	Euro 13,60

Regionale Klassiker & Vesper

nicht nur für den kleinen Hunger...

Leberle sauer oder geröstet mit Brägele und Beilagensalat ^{1, 5}	Euro 12,60
Wurstsalat, elsässisch mit Zwiebeln und Käse ^{1, 2, 3, 5}	Euro 10,80
Wurstsalat, elsässisch mit Zwiebeln, Käse und Brägele ^{1, 2, 3, 5}	Euro 12,90
Badischer Rindfleischsalat, natur, leicht pikant mit Brägele ^{1, 3, 5, 13}	Euro 14,80
Badisches Dreierlei (Wurstsalat, Bibeleskäs und Brägele) ^{1, 2, 3, 5}	Euro 13,50
Flammkuchen „Schwarzwälder Art“ mit Speck und Zwiebeln	Euro 8,70

Flammkuchen „Münster- Markt“, vegetarisch mit Tomaten, Pesto, Rukkola und Schafskäse	Euro 8,70
Flammkuchen „ Côte de Dreisam“ mit Thunfisch, Zwiebeln, Paprika und Peperoni	Euro 8,70
Portion Pommes mit Ketchup und Mayo	Euro 4,50
Portion frittierte Kartoffelecken mit einer Dipsauce nach Wahl (Salsa, Sour-Cream oder Cocktail)	Euro 5,50
Extra Dipsauce	Euro 0,50

Sollten Sie eine andere Beilage zu Ihrem Gericht wünschen, bieten wir Ihnen folgende Beilagenoptionen zum Aufpreis von Euro 0,50 an:

hausgemachte Spätzle, Ofenkartoffel mit Quark, Brägele, Kartoffelgratin, Prinzessbohnen, Urkarotten, Brokkoli, Maiskolben, Kroketten, Pommes, frittierte Kartoffelecken

Speziell für unsere jungen Gäste

Im Nebenzimmer findet Ihr eine große Auswahl an Spielen, da vergeht die Wartezeit auf „Schweinchen Babe“ und Co. wie im Fluge.

„Schweinchen Babe“, Kinderschnitzel Wiener Art mit Pommes und Bratenjus	Euro 6,50
„Donald Duck“ Hähnchenbrustfilet, natur gebraten mit Spätzle und Bratenjus	Euro 6,90
„Findet Dori“, Fischstäbchen mit Pommes	Euro 6,50
„Rémys Ratatouille“, Spaghetti mit Tomatensauce	Euro 5,80
„Susi & Strolch“, Spaghetti mit hausgemachter Bolognese	Euro 6,50
„Tarzan“, Spätzle mit Bratensauce	Euro 5,00
„Elsa, die Eiskönigin“, 2 Kugeln Eis nach Wahl	Euro 3,00

Desserts

Unsere Tiramisu-Desserts sind hausgemacht, wechseln saisonal und sind ohne Alkohol zubereitet.

Tiramisu, klassisch	Euro 4,80
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	Euro 4,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	Euro 5,40
Gemischtes Eis mit Sahne, Vanille, Schokolade, Erdbeere	Euro 4,50

Gerne bieten wir Ihnen unsere separate Allergen-Karte an. Unser Service sowie unser Küchenteam beraten Sie dabei fachgerecht.

Erläuterung der Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff	5 = mit Antioxidationsmittel	9 enthält eine Phenylalaninquelle
2 = mit Konservierungsstoff	6 = koffeinhaltig	10 = mit Geschmacksverstärker
3 = mit Süßungsmittel	7 = chininhaltig	11 = mit Nitritpökelsalz, 13 = geschwefelt,
4 = mit Phosphat	8 = geschwärzt (Bei E 579, 585)	12 = mit Nitrat, 14 = gewachst