



Speisen und Getränke



Sitzplätze

Der Augustiner Klosterwirt hat 400 Sitzplätze!
Unsere Nebenräume bieten Platz für:
 200 Gäste im „Klostergewölbe“
 70 Gäste im „Tonnensaal“
 50 Gäste in der „Kleinen Abtei“
 150 Gäste im „Klostergarten“

Liebe Freunde des Augustiner Klosterwirts,

mit viel Kraft und Herzblut ist aus einer außergewöhnlichen Idee ein einzigartiges Wirtshaus, der **Augustiner Klosterwirt**, entstanden. Hierfür gab es keinen besseren Platz, als an der Stelle, an der vor fast 700 Jahren das erste Augustiner Bier gebraut wurde, nämlich im Münchner Augustinerkloster direkt vor den Türmen der Frauenkirche. Der Name steht für die Tradition, die Entstehungsgeschichte der Brauerei und die damit über Jahrhunderte entwickelte Gastlichkeit mit dem „Klosterwirt“ als Sinnbild für diese Begriffe!

Das Wirtshaus im oder beim Kloster war über viele Jahre immer ein Ort der Begegnung und der zentrale Punkt im gesellschaftlichen Leben. Dort traf man sich bei bestem Bier und herzhaften Schmankerln der bayrischen Klosterwirtshausküche. Hier kam schon zu damaliger Zeit der Reisende mit dem Münchner zusammen und wurde herzlich empfangen. Aus diesem Grunde freuen wir uns sehr darüber, auch Sie bei uns im **Augustiner Klosterwirt** ebenso willkommen zu heißen!

Geschichtliches zum Klosterwirt:

Im Frühjahr 1294 ließ sich der noch junge Augustiner Orden in München nieder. Das Kloster lag damals noch außerhalb der Stadtmauern auf dem sogenannten „Haberfeld“. Das eigentliche Augustinerkloster wurde um 1315 fertig gestellt und befand sich nun schon innerhalb der neuen Stadtbefestigung. Seine Ausdehnung entspricht dem seit 1912 dort angestellten Münchner Polizeipräsidium.

Die schwarzen Mönche, wie sie aufgrund der Farbe ihres Habits genannt wurden, brauten hier spätestens ab 1328 das beste Münchner Bier und belieferten über Jahrhunderte auch die Herzöge von Bayern. Die Klosterwirtschaft erfreute sich größter Beliebtheit. Selbst Martin Luther soll auf einer seiner vielen Reisen hier eingekehrt sein!

Berühmt wurde das so genannte „Augustinerkindl“, eine Darstellung Jesu als Wickelkind („Fatschenkindl“) aus der Zeit um 1600, welches alljährlich zur Weihnachtszeit in der Klosterkirche ausgestellt wurde. 1624 zerstörte es ein mit dem Abbau der Krippe beauftragter Mönch fast völlig. Aus Furcht verschwiegen der Augustiner den Schaden bis zur folgenden Adventszeit. Doch zum allgemeinen Erstaunen erwies sich die Figur als völlig unbeschädigt. Danach wurde es als Reliquie von den Gläubigen verehrt.

Viele bekannte Wissenschaftler und Gelehrte dieser Zeit entstammten dem Kloster. Die Klosterbrauerei wurde auch nach der Säkularisation 1803 zunächst hier weitergeführt, der „Klosterwirt“ wurde jedoch geschlossen ...

Über 200 Jahre später eröffnet „der neue Augustiner Klosterwirt“ an nahezu selber Stelle wieder seine Pforten. Hier wird wieder, wie in den vielen Jahrhunderten davor, beste bayrische Gastfreundschaft und Lebensfreude gelebt.



Augustiner Klosterwirt GmbH
 Augustinerstraße 1 • 80331 München

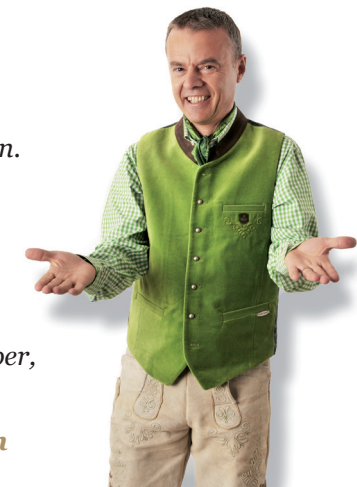
Telefon +49 (0) 89 55 05 44 66
 Telefax +49 (0) 89 55 05 44 699

willkommen@augustiner-klosterwirt.de
 www.augustiner-klosterwirt.de

Öffnungszeiten



Mit bayrischen Schmankerln aus der traditionellen Wirtshausküche heißen wir Sie herzlich willkommen!

Täglich geöffnet
von 9:30 - 24:00 Uhr (kein Ruhetag!)
Warme Küche bis 23:00 Uhr




Ihr „Klosterwirt“ Gregor Lemke und sein Team


Vorspeisen

-  „Die Frauentürme“ – das bayrische Duett –
Obatzda und Radiserlfrischkäse ⁽³⁾ mit einer Brezn und Hausbrot
„Die Frauentürme Spezial“ zusätzlich mit 2 scharfen Würscht 6,90 €
-  **Bunt gemischter Vorspeisensalat** 8,90 €
mit Balsamico- oder Joghurt-Kräuter-Dressing und Brotcroûtons 5,50 €
- Hausgemachte bayrische Leberknödelsuppe*** 4,90 €
mit frischer Petersilie
- Domklostertsupp'n*** 5,20 €
mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen und Maultasche
- Grießnockerlsuppe*** mit Gemüsestreifen 4,90 €
- Münchner Pfannkuchensuppe*** mit frischer Petersilie 4,90 €

Salate und kalte Speisen

- Münchner Wurstsalat*** ^(1,2,4) 9,50 €
mit roten Zwiebeln, Essiggurkerl ^(2,7) und deftigem Hausbrot
- Schweizer Wurstsalat*** ^(1,2,4) zusätzlich mit Emmentaler Käse 9,90 €
- Josef Wagner sein Brauercarpaccio*** 12,90 €
vom gesottenen Jungbullen-Tafelspitz in der Marinade
vom alten Balsamico mit Kirschtomaten, Rucola und
frisch gehobeltem Parmesan, dazu frisches Krustenbrot
-  **Unser Klosterwirt Obatzda*** 9,50 €
mit Hausbrot und einer Maurersemmel
- Bayrisches Brotzeitbrettl** ^(1,2,3,7) serviert mit Hausbrot 13,90 €
... wurschteln Sie sich durch ... und an Kas ⁽¹⁾ gibt's a!
- Großes Brotzeitbrettl** ^(1,2,3,7) für 2 Personen 26,90 €
- Bunte, knackige Blattsalate*** mit gegrillter Poulardenbrust 13,90 €
und Stangenweißbrot, wahlweise in Balsamico- oder
Joghurt-Kräuter-Dressing
mit frisch gehobeltem Parmesan zzgl. 1,00 €


Durchgewurstelt ...

- Original Münchner Weißwurst** ⁽⁶⁾ 5,80 €
mit süßem Senf, 2 Stück
jede weitere Wurst 2,90 €
- 2 Stück Wiener Würschtl** ⁽⁶⁾ 7,90 €
mit warmem Kartoffelsalat und Hausbrot
- Original Nürnberger Rostbratwürste vom Grill:**
- 6 Stück Rostbratwürste ... der Einsteiger 8,90 €
8 Stück Rostbratwürste ... der Fortgeschrittene 11,40 €
10 Stück Rostbratwürste ... der Genießer 13,90 €
12 Stück Rostbratwürste ... der Profi 15,90 €
20 Stück Rostbratwürste ... der Bratwurst-König  24,50 €
- dazu können Sie wählen:
frisches Fasskraut ^(2,3,7) oder warmen Kartoffelsalat
oder geriebenen Meerrettich und Brot ^(3,5,7)
- Klosterwirt Würschtlplatte** 16,90 €
mit Münchner Grillwurst, 3 Stück Nürnberger Rostbratwürste,
2 Stück scharfe, geräucherte Würscht, Kartoffelsalat,
Sauerkraut ^(2,3,7) und Meerrettich
- Ofenfrischer Leberkäs** mit Kartoffelsalat 9,90 €
Ofenfrischer Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat 11,50 €

 **Guten Appetit!**

* **Darf's a bisserl mehr sein?**

Für Ihren Riesenhunger servieren wir Ihnen gerne von den mit einem Sternchen gekennzeichneten Gerichten eine extra große Portion für zzgl. 3,33 €

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel,
4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 mit Phosphat, 7 mit Süßungsmittel,
8 koffeinhaltig, 9 chininhaltig, 10 taurinhaltig,  vegetarisch

Wir halten für Sie ein Verzeichnis (eine Speisekarte für Allergiker) bereit, in dem die allergenen Stoffe gekennzeichnet sind. Fragen Sie dazu unsere Mitarbeiter!

Die Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienungsgeld.

... bei uns natürlich hausgemacht:

Bayrische Schmankerl aus der traditionellen Wirtshausküche

Jungschweinsbraten* in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel ^(2,3) und Speckkrautsalat ^(2,3,4)

Ganze hintere Schweinshaxn

1/2 hintere Schweinshaxn

frisch aus dem Ofen mit Augustiner Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel ^(2,3) und Speckkrautsalat ^(2,3,4)

Saures Kalbsrahmlüngerl „Münchner Art“ *

mit Gurkerl ^(2,7) und Semmelknödel

Fränkischer Sauerbraten* mit Lebkuchensoße, Semmelknödel und Apfelblaukraut ⁽³⁾ ...den müssen Sie probieren!

1/2 bayrische Ente

1/4 bayrische Ente

mit Orangensoße und Kartoffelknödel ^(2,3), dazu hausgemachtes Apfelblaukraut ⁽³⁾

2 Hausgemachte bayrische Leberknödel* auf Sauerkraut ^(2,3,7)

mit Bratensaft, Röstzwiebeln und Petersilienkartoffeln

Jungbulln Tafelspitz

in Meerrettichsoße mit Wildpreiselbeeren ⁽³⁾ **oder**

im Wurzelsud mit Gemüsestreifen und frischem Meerrettich beides mit Dampfkartoffeln

Münchner Krustenbraten* aus der Haxe geschnitten

mit Kartoffelknödel ^(2,3) und frischem Fasskraut ^(2,3,7)

Wiener Schnitzel vom Kalb*, dazu Wildpreiselbeeren ⁽³⁾

wahlweise mit warmem Kartoffelsalat, knusprigen Pommes frites oder Bratkartoffeln

Klosterwirt's Zwiebelrostbraten aus dem gereiften

Neuseeländer-Entrecôte geschnitten (Rohgewicht ca. 220 g) mit viel Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

...dauert a bisserl!

13,50 €

21,50 €

15,90 €

9,90 €

16,50 €

21,80 €

15,50 €

9,90 €

17,50 €

15,50 €

21,50 €

24,90 €

Klosterwirt-Menü

Grießnockerlsuppe mit frischem Grün

Bayrischer Schmankerlteller

mit Krustenbraten aus der Schweinshaxe geschnitten, 2 Stück original Nürnberger Bratwürsten vom Grill, Kartoffelknödel ^(2,3), frischem Fasskraut ^(2,3,7), Apfelblaukraut ⁽³⁾, und Augustiner Dunkelbiersoße

2 Stück gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet mit Bourbon-Vanilleeis ⁽¹⁾, Schlagrahm und frischer Minze

22,90 €

Nur Hauptgang

16,90 €

Reise durch die bayrische Küche

Wir servieren Ihnen auf einer Platte

p. P. 19,90 €

folgende bayrische Spezialitäten:

Gegrillte Schweinshaxe, gebratenes Schäufole (aus der Schweinsschulter mit Kruste), original Nürnberger Rostbratwürste und das Beste von der Ente, dazu gibt es Kartoffelknödel ^(2,3), warmen Kartoffelsalat, frisches Fasskraut ^(2,3,7) und Apfelblaukraut ⁽³⁾ (diese Platte wird ab 2 Personen serviert)

Nur bei uns im Klosterwirt ...

... unsere Hausspezialität aus Franken!

Knuspriges Schäufole

16,90 €

aus der Schweineschulter am Knochen gebraten mit Augustiner Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel ^(2,3) und frischem Fasskraut ^(2,3,7)

Riesenschäufole ...trauen Sie sich!

24,90 €

für den wirklich großen Hunger mit Augustiner Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel ^(2,3) und frischem Fasskraut ^(2,3,7)



Fisch

Gebackenes Seelachsfilet

in der hausgemachten bayrischen Pfeffer-Brezn-Panade mit Weißbierremoulade und warmem Kartoffelsalat

Junge Matjesfilets „Hausfrauen Art“ * (1,2,4)

mit Gurken, Äpfeln und Zwiebeln in Sauerrahm, dazu Butterkartoffeln

Geräucherter Norweger-Lachs*

mit karamellisierter Senf-Dill-Soße, knusprigen Reiberdatschi und kleiner Salatgarnitur

Vegetarisch

Hausgemachte Spinatknödel*

mit geschmorten Rahmschwammerl, gehobeltem Grana Padano Käse und kleinem bunten Salat

„Penne Rucola“ *

Penne (Nudeln) in würziger Tomatensoße mit frischem Rucola und geriebenem Käse

Käsespätzle*

mit würzigem Emmentaler- und Bergkäse, knusprigen Röstzwiebeln und buntem Salat

Ziegenkäse*

mit Rosmarin und Honig gebraten auf pikantem Linsensalat und italienischen Pesto-Kartoffeln (ohne Knoblauch)




Original Klosterwirt-Pin


hochwertig verarbeitet, mit Sicherheitsnadel und Schutzbügel, hier erhältlich für 9,90 €

... das gehört auf jeden Fall dazu

15,90 €	Kleine bunte Salatschüssel mit Balsamico- oder Joghurt-Kräuter-Dressing	4,50 € 
	Unser bestes Apfelblaukraut ⁽³⁾ ... <i>Geheimrezept!!</i>	3,50 €
13,50 €	Frisches Sauerkraut ^(2,3,7)	3,50 €
	Speckkrautsalat ^(2,3,4)	3,50 €
	Kartoffelknödel ^(2,3)	2,90 € 
14,90 €	Semmelknödel	2,90 € 
	Salzkartoffeln	2,90 € 
	Pommes frites	4,50 € 
	Bratkartoffeln	4,50 € 
	Warmer Kartoffelsalat	3,50 € 
12,90 €	Knödel ^(2,3) oder Nudeln mit Soß'	3,80 €
	Frischer Meerrettich ^(3,5) vom Bauern	1,50 € 
	Portion Wildpreiselbeeren ⁽³⁾	1,50 € 
9,90 €	Münchner Brezn	1,20 € 
	Maurer Loabi (Maurersemmel – vom Spezialbäcker!)	1,10 € 
12,90 €	Portion Hausbrot	0,80 € 
	Portion Butter	0,60 € 
14,90 €		

Dessert

Gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet mit Vanilleeis ⁽¹⁾, Schlagrahm und frischer Minze 6,90 € 

Oma's Apfelstrudel mit Vanillesoße und einer Kugel Eis 6,90 € 

Hausgemachte Crème brûlée „original“ mit frischer Bourbon-Vanille 6,50 € 

Weitere Eisspezialitäten finden Sie auf unserer Eiskarte!

Offene Weine

Weiß

Silvaner QbA , Castell-Castell (trocken, zarte Frucht, elegante Würze)	Bayern	0,50 l	13,50 €
		0,20 l	5,60 €
		0,10 l	3,40 €

Grüner Veltliner QW , Weingut Stadler (saftiger Geschmack mit feinem Pfefferl)	Österreich	0,50 l	13,50 €
		0,20 l	5,60 €
		0,10 l	3,40 €

Lugana DOC , Cantine Tinazzi (trocken, frisch, blumiges Bouquet)	Italien	0,50 l	15,50 €
		0,20 l	6,50 €
		0,10 l	3,90 €

Rosé

Bardolino Chiaretto DOC , Cantina Custoza (feine Kirschnoten, Zitrus, harmonisch)	Italien	0,50 l	13,50 €
		0,20 l	5,60 €
		0,10 l	3,40 €

Rot

Klosterwein rot D.Q. (rund, mild, fruchtig)	Bayern	0,50 l	13,50 €
		0,20 l	5,60 €
		0,10 l	3,40 €

Merlot DOC , Cantina Custoza (trocken, am Gaumen intensiv & harmonisch)	Italien	0,50 l	15,50 €
		0,20 l	6,50 €
		0,10 l	3,90 €

...hier prickelt's

Castell Fraenzi , weiss oder rosarot bayrischer Secco, trocken	Bayern	0,75 l	24,00 €
--	---------------	--------	---------

Prosecco , Soligo schäumend, fein, mit intensivem Aroma	Italien	0,75 l	24,00 €
---	----------------	--------	---------

Champagner , Moët Chandon	Frankreich	0,75 l	79,00 €
----------------------------------	-------------------	--------	---------

Prosecco		0,10 l	4,50 €
----------	--	--------	--------

Hugo ⁽⁷⁾		0,25 l	6,90 €
---------------------	--	--------	--------

Aperol Spritz ⁽¹⁾		0,25 l	6,90 €
------------------------------	--	--------	--------

Spritzige Weißweinschorle, sauer / süß		0,40 l	5,40 €
--	--	--------	--------

Samtige Rotweinschorle, sauer / süß		0,40 l	5,40 €
-------------------------------------	--	--------	--------

Flaschenweine

Weiß

Bayern Riesling QbA , Castell-Castell (trocken, mineralischer Riesling mit animierender Frucht)	0,75 l	21,50 €
--	--------	---------

Grauer Burgunder QbA Schloss Sommerhausen (trocken, elegante Burgunderart, Aromen von Honig und Orangen)	0,75 l	29,90 €
--	--------	---------

Italien

Lugana DOC , Cantine Tinazzi (trocken, frisch, blumiges Bouquet)	0,75 l	23,50 €
--	--------	---------

Sauvignon DOC , Ronchi San Giuseppe (trocken, elegant, aromatisch, exotische Fruchtnote)	0,75 l	25,00 €
--	--------	---------

Chardonnay DOC , Ronchi San Giuseppe (trocken, Duftnoten erinnern an Apfel und Akazienblüten, diskret und vornehm)	0,75 l	27,00 €
---	--------	---------

Rot

Bayern „Rote Wonne“ Cuvée QbA, Weingut am Stein (trocken, rund und samtig, fruchtige Komponenten von Kirsche und dunklen Beeren)	0,75 l	24,00 €
--	--------	---------

„1224“ Castell-Castell QbA Cuveé von Domina, Dornfelder, Portugieser (trocken, fruchtbetont, vollmundig, weiche Taninstruktur)	0,75 l	26,00 €
--	--------	---------

Italien

Nero d'Avola DOC , Solcanto (trocken, intensive rubinrote Farbe, Duft nach reifen Kirschen und Vanille)	0,75 l	24,00 €
--	--------	---------

Österreich

Zweigelt QW , Weingut Salzl, Burgenland (trocken, vielschichtiges Bukett, angenehme Frucht, Himbeere, Johannisbeere, am Gaumen Kirsche und Marzipan)	0,75 l	25,00 €
---	--------	---------



Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser, still oder perlend	0,40 l	3,60 €
Skiwasser, still mit Himbeergeschmack	0,40 l	2,90 €
Cola Mix ^(1,7,8)	0,40 l	3,95 €
Zitronenlimonade ⁽²⁾	0,40 l	3,60 €
Cola ^(1,2,3,6,7,8)	0,33 l	3,70 €
Cola Light ^(1,2,3,6,7,8)	0,33 l	3,70 €
Schweppes (Bitter Lemon ^(3,7) , Tonic Water ⁽⁹⁾)	0,20 l	2,90 €
Apfelsaft	0,30 l	3,50 €
Orangensaft	0,30 l	3,80 €
Johannisbeernektar	0,30 l	3,50 €
Apfelsaftschorle (süß, sauer)	0,40 l	3,95 €
Johannisbeerschorle	0,40 l	3,95 €
Rhabarberschorle	0,40 l	3,95 €
Orangensaftschorle	0,40 l	3,95 €
Adelholzener Mineralwasser	0,75 l	6,20 €
Adelholzener Mineralwasser	0,25 l	2,90 €
Adelholzener naturell	0,75 l	6,20 €

Warme Getränke aus dem Hause Dallmayr




Haferl Kaffee	3,90 €
Cappuccino	3,90 €
Espresso	2,70 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	4,20 €
Heiße Schokolade	3,90 €
Kalte Schokolade	3,90 €

Teespezialitäten aus dem Hause Heimbs

Grüner Tee „Japan Sencha“	3,70 €
Schwarzer Tee „Darjeeling First Flush“	3,70 €
Schwarzer Tee „Earl Grey“, aromatisiert	3,70 €
Früchtetee, Pfefferminztee, Kamillentee, Kräutertee	3,70 €
Grog	5,90 €
Tee mit Rum	5,90 €
Klosterglühwein	0,25 l 4,90 €
Punsch alkoholfrei	0,25 l 3,90 €

... bei uns können Sie Ihr Dessert auch trinken...

Hochprozentiges

„Nusserla“-Haselnusschnaps ...unbedingt probieren!	2 cl	3,95 € 
Klosterwirt Kräuterlikör „Geheimrezept“	4 cl	5,90 € 
Zirbengeist ...aus Großarl vom Griassbichlhof	2 cl	3,90 € 
Williamsbirne	2 cl	3,95 €
Obstler	2 cl	3,80 €
Zwetschgenwasser	2 cl	3,95 €
Grappa Riserva	2 cl	4,20 €
Baileys	2 cl	3,80 €
Averna	2 cl	3,95 €
Jägermeister	2 cl	3,95 €
Johnnie Walker Red Label	4 cl	5,80 €
Jack Daniel's	4 cl	5,80 €
Havana Club	2 cl	3,95 €
Wodka „Eisbär“	4 cl	4,90 €
Russian Standard Wodka ...in der Flasche	0,5 l	55,00 €

Edelbrände von Lantenhammer – das Feinste, was Bayern zu bieten hat!

Gebirgs-Enzian	2 cl	4,90 €
Vogelbeerbrand unfiltriert	2 cl	5,90 €
Marillenbrand	2 cl	5,90 €
Schlehengeist	2 cl	5,90 €
Slyrs Bavarian Single Malt Whisky ... der einzige bayrische Malt!	4 cl	9,90 €

Longdrinks

Whisky Cola ^(1,2,3,6,7,8)	8,50 €
Cuba Libre ^(1,2,3,6,7,8)	8,50 €
Wodka Lemon ^(3,7)	8,50 €
Gin Tonic ⁽⁹⁾	8,50 €



 **Unsere Hausempfehlung!!!**

Bier

Wenn bei uns die Glocke läutet, heißt's „ozapft is“ vom frischen Holzfass „Augustiner Hell“



Augustiner Bierkunde

Augustiner Biere vom Fass:

Augustiner Hell ...bei uns auch vom Holzfass!	0,5 l	3,90 €
Augustiner Hell Schnitt		3,40 €
Augustiner Hell Maß	1,0 l	7,80 €
Radler ⁽²⁾	0,5 l	3,90 €
Radler Maß ⁽²⁾	1,0 l	7,80 €
Augustiner Edelstoff	0,5 l	4,30 €
Augustiner Edelstoff Schnitt		3,70 €
Augustiner Edelstoff Maß	1,0 l	8,60 €
Augustiner Dunkel	0,5 l	4,30 €
Augustiner Dunkel Maß	1,0 l	8,60 €



Biere aus der Flasche:

Augustiner Pils	0,33 l	3,50 €
Augustiner Weißbier	0,5 l	4,30 €
König Ludwig Weißbier, alkoholfrei	0,5 l	4,30 €
König Ludwig leichtes Weißbier	0,5 l	4,30 €
Clausthaler, alkoholfrei	0,5 l	4,10 €
Russn ⁽²⁾	0,5 l	4,30 €
Russn Maß ⁽²⁾	1,0 l	8,60 €

Das Bayerische Reinheitsgebot (Übersetzung der Originalfassung)

Wie das Bier im Sommer und Winter auf dem Land ausgeschenkt und gebraut werden soll: [...] Wir verordnen, setzen und wollen mit dem Rat unserer Landwirtschaft, dass forthin überall im Fürstentum Bayern sowohl auf dem Lande wie auch in unseren Städten und Märkten, die keine besondere Ordnung dafür haben, von Michaeli bis Georgi eine Maß⁽¹⁾ oder ein Kopf⁽²⁾ Bier für nicht mehr als einen Pfennig Münchener Währung und von Georgi bis Michaeli die Maß für nicht mehr als 2 Pfennig derselben Währung, der Kopf für nicht mehr als 3 Heller⁽³⁾ bei Androhung unten angeführter Strafe gegeben und ausgeschenkt werden soll. Wo aber einer nicht Märzen, sondern anderes Bier brauen oder sonst wie haben würde, soll er es keineswegs höher als um einen Pfennig die Maß ausschicken und verkaufen. Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen. Wer diese unsere Androhung wissentlich übertritt und nicht einhält, dem soll von seiner Gerichtsobrigkeit zur Strafe dieses Fass Bier, so oft es vorkommt, unachtsichtlich weggenommen werden.[...]

Augustiner Hell

Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes, erfrischendes Bier. Einmalig in seinem Geschmack, ein Genuss für jeden Bierkenner. alc. 5,2% vol.

Augustiner Edelstoff

Ein helles Exportbier, weich, spritzig und frisch zugleich, aus edelsten Rohstoffen gebraut. Das Spitzenerzeugnis altbayerischer Braukunst. alc. 5,6% vol.

Augustiner Dunkel

Das Altmünchener Bier mit dem malzaromatischen, würzigen Geschmack. Für den Liebhaber dunkler Biere ein herzhafter Genuß. alc. 5,6% vol.

Augustiner Pils

Das schaumgekrönte, spritzige Bier mit der feinen Hopfennote nach der ursprünglichen Pilsener Brauart, nur mit feinstem Malz und edelsten Aromahopfen hergestellt. alc. 5,6% vol.

Augustiner Weißbier

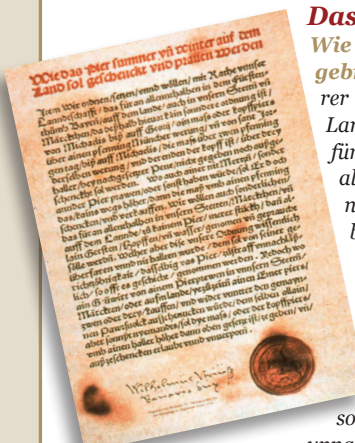
Das bernsteinfarbene Hefeweißbier, nach altbewährten Verfahren aus sorgfältigst ausgewählten Rohstoffen gebraut. In Flaschengärung, bis zur vollen Spitzenreife in den Kellern gelagert und sorgsam gepflegt, erhält dieses Bier seine Frische und den feinwürzigen Geschmack. alc. 5,4% vol.

Die Geschichte von Augustiner-Bräu, mit über 670 Jahren Tradition die älteste Brauerei Münchens, beginnt wohl im Jahre 1294, als der Grundstein des Augustiner-Klosters auf dem Haberfeld am heutigen Frauenplatz gelegt wurde. Urkundlich anerkannt ist, dass bereits 1328 im Kloster-Gebäude ein Brauhaus bestand und dort auch vorzügliches Bier gebraut wurde.

1328 gilt also als Gründungsjahr der Augustiner-Brauerei, die damit die älteste aller bestehenden Münchner Brauereien ist. Vom allerersten Tag an bis zur Säkularisierung im Jahre 1803 wurde im Brauhaus fortwährend Bier gebraut. Dieses wurde dann „beim Klosterwirt“ – sehr beliebt wegen der freundlichen Stimmung – verkauft, da das Kloster sowohl Brau- als auch Ausschankrechte besaß.

Nach dem Auszug der Ordensbrüder 1803 wurde das Brauhaus privatisiert und 1817 in die Neuhauser Straße Nr. 27 verlegt.

Der letzte Umzug 1885 in die Landsberger Straße vor die Tore der Stadt ist der Familie Wagner zu verdanken, die 1829 den Betrieb kaufte und daraufhin diesen als Privatbrauerei führte, so wie alle ihre Nachfolger bis in die heutige Zeit. Im Laufe seiner Geschichte hat Augustiner-Bräu nie seine Philosophie vergessen, geschweige denn die Qualität seines Bieres aufs Spiel gesetzt. Diese Tatsache hat Augustiner-Bräu zu einem wichtigen Teil des Münchner Lebensgefühls gemacht.



links: die Belegschaft
mitte: das Sudhaus
rechts: der Fuhrpark
(Bilder von ca. 1890)

⁽¹⁾ bayerische Maß= 1,069 Liter, ⁽²⁾ halbkugelförmiges Geschirr für Flüssigkeiten; nicht ganz eine Maß, ⁽³⁾ gewöhnlich ein halber Pfennig