

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!

Sonntags-Speisekarte

Jeden Sonntag bieten wir unsere Schnitzel und Cannelloni zu Familienpreisen zu je Euro 9,90 an.

- Sonntags-Schnitzel „Wiener Art“** mit Pommes, Jus und Beilagensalat ^{1,5} Euro 9,90
- Sonntags-Schnitzel „Jäger Art“**, natur gebraten, an Pilzrahmsauce mit Kroketten und Beilagensalat ^{1,5} Euro 9,90
- Sonntags-Schnitzel „Paprika Art“**, natur gebraten, an Paprikasauce mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat ^{1,5} Euro 9,90
- Cannelloni an Tomatensauce**, gefüllt mit Blattspinat, Schafskäse und Beilagensalat ^{1,5} Euro 9,90

Erfrischendes aus der Salatküche

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

- Salatvariation** klein/groß ^{1,5} 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-Hähnchen mit Mango, Limette** und Ananas, an frischem Salat mit Sweet-Chili-Dressing Euro 14,50
- Salatteller** mit gebratenen Rindfleischstreifen ^{1,5} Euro 14,80

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!

Regionale Klassiker & Vesper

Wurstsalat , elsässisch mit Zwiebeln und Käse ^{1, 2, 3, 5}	Euro 10,80
Flammkuchen „Schwarzwälder Art“	
mit Speck und Zwiebeln	Euro 8,70
Flammkuchen „Münster- Markt“ , vegetarisch	
mit Tomaten, Pesto, Rukkola und Schafskäse	Euro 8,70
Flammkuchen „Cote 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,	
(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

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

An english Menu is also available. Please ask our service staff.

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

.....
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!

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

Solltet Ihr eine andere Beilage zu Eurem Gericht wünschen, bieten wir Euch folgende Beilagenoptionen zum Aufpreis von Euro 0,50 an:

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

Desserts

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

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