

## Bavaria meets Bavaria

### **Vorspeisen & Suppen** €

Crostini mit Geflügelleber mit altem Balsamico und Rucola 7,90

Wörthsee'r Pho (Vietnamesische Nationalsuppe) mit frischen Gemüse, 10,90

Rindfleisch, Riesengarnele, Zitronengras, Limette und gerösteten Knoblauch

Hausgebeizter Gewürzlachs mit Kartoffelrösti, Ei, Gurke, Dill, 11,90

Schmand und feinen Salatspitzen

Tatar vom heimischen Weideochsen mit gegrilltem Wachtelei, 12,90

geräucherter Paprika - Aioli und Knoblauchcrostini

### **Vegetarisches**

Spinatknödel in Lauchzwiebelbutter, mit Tomate und Parmesan 12,90

Gebackener Gewürz-Blumenkohl 14,90

mit Kartoffel-Erbsenpüree, Semmelbrösel, Ei und Zitrone

### **Hausgemachte Pasta, Pasta, Pasta....**

Penne Rigate all Arrabiata (Vegan), dazu gehobelter Grana Padano 10,90

- wahlweise mit gegrillten Hendlbruststreifen 13,90

- wahlweise mit 3 Stk. gegrillten Riesengarnelen 16,90

Hausgemachte Ravioli von der geschmorten Bauernente und Backpflaume 16,90

mit cremig eingekochter Petersilienwurzel

### **Fangfisch vom 5 Seenland**

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet 19,90

mit Gelbe Bete-Risotto, Walnüssen und Roter Bete

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Bayerns größtes Glück</b>   | €                 |
| <u>Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel,</u><br>Augustiner Dunkelbiersauce und Apfel-Krautsalat                   | 12,90             |
| <u>Kälberne Fleischpflanzerl</u><br>mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und extra Bratensauce                                | 12,90             |
| <u>Viertel bayrische Bauernente vom Lugeder Hof</u><br>mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Orangenjus                         | 17,90             |
| <u>Schnitzel Wiener Art vom Schwein</u><br>mit Pommes frites und kleinem Beilagensalat                                       | 13,90             |
| <u>Wiener Schnitzel vom Kalb</u><br>mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Beilagensalat                              | 19,50             |
| <u>Zwiebelrostbraten von der bayrischen Rinderlende</u><br>mit hausgemachten Spätzle, Röstzwiebeln und kleinem Beilagensalat | 21,90             |
| <u>Kalbsrahmgulasch mit Wurzelgemüse</u><br>und Kräuterspätzle   | 15,90             |
| <b>Dessert</b>   |                   |
| Hausgebackene Kuchen / <b>Torten</b> (lt. Angebot)   | 3,50/ <b>3,90</b> |
| Grießflammerie mit eingelegten Zwetschgen  | 4,90              |
| <u>Karamellisierter Blaubeerpfannenkuchen</u><br>mit hausgemachtem Vanilleeis (in der Gusseisernen Pfanne serviert)          | 9,90              |

**Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an**

| <b>Frisches aus dem Garten</b>   | €     |
|--|-------|
| Hausgemachter Apfel - Krautsalat   | 3,20  |
| Gemischter Beilagensalat mit Tomate und Gurke  | 4,90  |
| <u>Großer gemischter Salat mit Frenchdressing <b>oder</b> Balsamicodressing</u><br>und unserem hausgebackenem Bierbrot | 10,90 |
| - wahlweise mit gegrillten Hendlbruststreifen  | 13,90 |
| - wahlweise mit gegrilltem Ziegenkäse  | 14,50 |

### **Brotzeitkarte**

|  |                    |
|--|--------------------|
| <u>Bayrischer <b>oder</b> Steirischer Wurstsalat</u>   | 7,90 / <b>9,50</b> |
| mit Essiggurke, Tomate und roter Zwiebel, dazu eine Brezn  |                    |
| <u>Nürnberger Rostbratwürstchen</u>  | 9,50               |
| mit Sauerkraut, Senf und unserem Bierbrot  |                    |
| <u>Bavaria Beef - Burger mit roter Zwiebel, Alpenkäse, Ei, Speck,</u><br>Pommes frites und hausgemachter BBQ Sauce | 13,90              |

### **Kinderkarte**

|  |      |
|--|------|
| Große Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayo                | 3,90 |
| Kartoffelknödel mit Bratensauce                                  | 3,90 |
| Hausgemachte Spätzle mit Bratensauce                             | 4,90 |
| Hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan                | 5,90 |
| Kinderschnitzel von der Schweinelende mit Pommes frites          | 8,90 |
| 2 Kugeln Eis nach Wahl (Schoko-, Erdbeer-, Vanille- oder Nußeis) | 3,20 |

## Frühstückskarte €

Breze oder **Butterbreze** 1,50 / **2,50**

Französisches Frühstück mit zwei Croissants 5,50

Honig und Marmelade

Zwei Spiegeleier oder Rühreier 6,50

mit gebratenem Schinken **oder** Speck

2 Stück Weißwürste mit Brez'n und süßem Senf 6,90

Omelette mit Speck, Käse, Tomaten und Lauchzwiebel 9,50

Wörthseebrett'l 12,90

Auswahl an Schinken, Käse, Salami, Spiegelei

, Butter, Brotkorb

## Eiskarte

Eiskaffee mit leckerem Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne 5,90

Eisschokolade mit Vanille- und Schokoladeneis mit Schlagsahne 5,90

Erdbeertraum mit Vanille- und Erdbeereis, Erdbeeren und Schlagsahne 7,50

Lust auf Nuß mit Vanille- und Nußeis, Nüssen und Schlagsahne 7,50

**Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an**



# Augustiner am Wörthsee

## Getränkekarte

| <u>Augustiner Bierspezialitäten</u>   |        | €    |
|---------------------------------------|--------|------|
| Augustiner Helles vom Faß             | 0,5 l  | 3,80 |
| Augustiner Helles vom Faß             | 0,3 l  | 3,00 |
| Radler                                | 0,5 l  | 3,80 |
| Schnitt Helles oder Edelstoff vom Faß |        | 3,00 |
| Edelstoff vom Faß                     | 0,5 l  | 4,00 |
| Edelstoff vom Faß                     | 0,3 l  | 3,10 |
| Augustiner Pils                       | 0,33 l | 3,60 |
| Augustiner Weißbier                   | 0,5 l  | 4,00 |
| Augustiner Weißbier                   | 0,3 l  | 3,10 |
| Russ                                  | 0,5 l  | 3,90 |
| Dunkles vom Faß                       | 0,5 l  | 4,00 |
| Dunkles vom Faß                       | 0,3 l  | 3,10 |
| <u>Weißbiere von König Ludwig</u>     | 0,5 l  | 4,00 |
| (leicht, dunkel, alkoholfrei)         |        |      |
| <u>Clausthaler alkoholfrei</u>        | 0,5 l  | 3,80 |

## Alkoholfreie Getränke

€

|   |       |      |
|---|-------|------|
| Tafelwasser   | 0,3 l | 2,20 |
|   | 0,5 l | 3,20 |
|   | 1,0 l | 5,50 |
| Adelholzener / classic oder still   | 0,25l | 2,80 |
| Adelholzener / classic oder still   | 0,75l | 5,20 |
| Coca Cola <sup>1,2</sup> , Orangenlimonade <sup>2,4</sup> , Cola light <sup>1,2</sup> | 0,3 l | 3,30 |
| Cola Mix <sup>1,2,4</sup> , Zitronenlimonade <sup>2,4</sup>                           | 0,5 l | 3,90 |
| <u>Saftschorlen</u>   | 0,3 l | 3,30 |
| Apfel-, Orangen-, Rhabarber-,<br>Johannisbeerschorle                                  | 0,5 l | 3,90 |
| <u>Säfte &amp; Nektar</u>   | 0,3 l | 3,70 |
| Apfel-, Orangen-,<br>Johannisbeernektar oder Saft                                     | 0,5 l | 4,50 |
| <u>Schweppes</u>  | 0,2 l | 2,90 |
| Tonic Water 3,7, Bitter Lemon 3,7,<br>Ginger Ale <sup>3,7</sup>                       |       |      |

**Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an**

## Kaffeespezialitäten

€

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| Espresso                     | 2,20      |
| Espresso Doppio              | 3,60      |
| Tasse Kaffee                 | 2,80      |
| Haferl Kaffee                | 3,30      |
| Cappuccino / Cappuccino groß | 3,20/4,20 |
| Latte Macchiato              | 3,90      |
| Milchkaffee                  | 3,90      |
| Heiße Schokolade             | 3,90      |

## Teespezialitäten von Meßmer und Tea & More

|  |      |
|--|------|
| Earl Grey, Darjeeling, Früchtetee, Grüner Tee              | 2,80 |
| Tulsi Tee (Basilikumgewächs) mit Orange und Ingwer (offen) | 3,30 |
| Marokkanische Minze (offen)                                | 3,30 |
| Frischer Ingwertee mit Zitrone (frisch zubereitet)         | 3,50 |

## Aperitifs

|                           |       |      |
|---------------------------|-------|------|
| Gin Tonic                 | 0,2 l | 5,90 |
| Wodka Lemon               | 0,2 l | 5,90 |
| Sherry (sweet/medium/dry) | 4 cl  | 3,50 |
| Wein Schorle weiß/rot     | 0,2 l | 3,20 |
|                           | 0,5l  | 6,40 |
| Prosecco Schorle          | 0,2 l | 3,80 |
| Hugo                      | 0,2 l | 5,90 |
| Aperol Spritz             | 0,2 l | 5,90 |

## Spirituosen & Liköre

|            |      | €    |
|------------|------|------|
| Averna     | 2 cl | 2,90 |
| Ramazotti  | 2 cl | 2,90 |
| Whiskey    | 4 cl | 6,90 |
| Grappa     | 2 cl | 4,90 |
| Cognac     | 2 cl | 4,90 |
| Wodka      | 2 cl | 3,20 |
| Baileys    | 2 cl | 3,20 |
| Frangelico | 2 cl | 3,60 |

## Edelbrände

### Lantenhammer Destillerie Schliersee & Prinz Fein – Brennerei

|                 |      |      |
|-----------------|------|------|
| Obstler         | 2 cl | 3,90 |
| Williams Birne  | 2 cl | 4,50 |
| Alte Marille    | 2 cl | 4,50 |
| Alte Haselnuss  | 2 cl | 4,50 |
| Wald - Himbeere | 2 cl | 4,50 |
| Alte Zwetschge  | 2 cl | 4,50 |

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker,  
3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat,  
6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,  
9= geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle

**Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an**



## Weissweine

€

### Deutschland

2016 Riesling JL, Villa Wolf 0,2l 6,70

Ernst Loosen, QbA, trocken 0,75l 23,50

Aromen von Apfel, Pfirsich und Aprikose. Vom „Rieslingmacher“ – pffiffig und vollmundig mit vielschichtigen Aromen tropischer Früchte in einem Spiel von Säure und Mineralität.

Frisch und klar am Gaumen. Ein Allrounder mit Suchtpotential.

### Baden

2016 Grauer Burgunder 0,2l 4,80

Ihringer Vulkanfels, trocken, QbA 1,00l 24,00

Weingut Karl Karle

Der Graue Burgunder von Karle – zartgelb mit viel Frucht und Frische. Vielschichtige Aromen von Birnen und gelben Früchten mit einem Hauch süßlicher Vanille vereint in diesem spritzigen Wein.

### Österreich

2016 Grüner Veltliner, Klassik 0,2l 4,90

Winzer Krems, trocken 1,00l 24,50

Der klassisch, spritzige und feinfruchtige Veltliner von Krems umschmeichelt wunderbar und flexibel Ihren Gaumen.

### Veneto / Lonato del Garda

2016 Lugana „Ora“ La Perla 0,2l 7,50

La Perla del Garda, trocken 0,75l 25,90

Rebsorte: 100% Trebbiano di Lugana begeistert mit intensiven Noten von Pfirsich und Zitrusfrüchten, Litschi und Grapefruit. Am Gaumen mittelgewichtig und elegant mit angenehmer Säure.

## Roséwein

€

### Italien Venetien

2017 Gorgo, Bardolino Chiaretto DOC 0,2l 6,70

Weingut Gorgo 0,75l 23,50

Der Chiaretto von Gorgo wurde aus den Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara erzeugt. Er zeigt sehr schöne Aromen von Himbeeren, Kirschen, Granatapfel, Melisse, etwas Mandeln und Holunder. Am Gaumen frisch, saftig, feinfruchtig, zarter Schmelz, mineralisch, elegant und lange nachhallend.

## Rotweine

### Apulien

2015 Primitivo 0,2l 6,70

I.G.T Puglia 0,75l 23,50

Im Bouquet paaren sich die hellen Früchte mit feinen kräuter-würzigen Aromen. Am Gaumen wiederholen sich die roten Früchte, wie etwa Sauerkirsche, Pflaume und rote Johannisbeere.

### Apulien

2015 Rosso „Appassimento“ 0,2l 6,20

IGT Gran Maestro Cielo e Terra, trocken 0,75l 24,50

Rebsorten: Primitivo, Sangiovese Tiefrot mit violetten Reflexen nach reifen roten Früchten, intensiv und voll, weich mit „süßlichen“ Tanninen – der absolute Geheimtipp!

## Schaumwein

Prosecco Maschio Treviso 0,1l 3,90

0,75l 21,50

**Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an**