



Augustiner am Wörthsee

by Familie Weiß

Sagesempfehlungen

Vitaminbombe	€
Frisch gepresster Multivitaminsaft (3,10)	0,3l / 4,90
„Hausgemachter-Früchte-Eistee“	
mit einem Schuss Holundersirup, frischer Minze, Beeren, Früchten und Eiswürfel (3,8)	0,4l / 4,90
A' Bierol	
Bayrischer Aperol mit Weißbier, Sprudelwasser, Zitronenlimonade und Orange (alkoholfrei mit Crodino) (1,2,3,8,m)	0,2l / 5,90
Bayrischer Hugo	
Hausgemachter Holundersirup, Weißbier, Limette und frische Minze (gerne auch alkoholfrei) (2,3,8,a)	0,2l / 5,90
Hausgemachter Aufstrich	
Gänseschmalz mit Speck, Apfel und Zwiebel, dazu unser Bierbrot (3,11, a Weizen, Roggen, g, l)	3,90
Augustiner-Lunch	
Ofenfrische Viertel Gans mit Kartoffelknödel, Apfel-Blaukraut und Orangenjus (a Weizen,g,m)	21,90
Szegediner Gulasch vom Schwein mit hausgemachten Semmelknödeln und Beilagensalat	15,90

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



Augustiner am Wörthsee

by Familie Weiß

Steaks aus dem Dry Ager

Das Besondere am Dry Ager ist, dass das Fleisch bei einer Temperatur von

2 - 3 Grad einen bestimmten Zeitraum reift bzw. luftgetrocknet wird.

Somit wird das Fleisch extrem zart und erhält einen nußigen Geschmack.

Die übliche Reifezeit beträgt 3-6 Wochen, je nach Produkt & Anforderung.

Dafür ist eine natürliche & artgerechte Haltung der Tiere Voraussetzung.

Wir beziehen ausschließlich bayrisches Fleisch von zertifizierten Bauern

bzw. Metzgern aus der Region.

Dry Age Steaks

	€
500 Gramm T - Bone Steak von der bayrischen Weidefärsche Zubereitungszeit ca. 20 Minuten!	37,90
250 Gramm Rinderfilet von der bayrischen Weidefärsche Zubereitungszeit ca. 20 Minuten!	26,90
350 Gramm Rib Eye Steak von der bayrischen Weidefärsche Zubereitungszeit ca. 20 Minuten!	27,90
350 Gramm Steak vom bayrischen Schweinderl Zubereitungszeit ca. 20 Minuten!	17,90

Dazu reichen wir unsere 10 Millionen \$\$\$ Woksauce,

Papaya - Ingwerchutney und hausgemachte BBQ Sauce

wahlweise mit den Beilagen:

Pommes oder Knoblauchbaguette/ Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln	3,90/ 4,20
Beilagen Salat, Speck - Bohnen oder Grillgemüse	4,90
Portion Steinpilze (350gr.) sautiert in Kräuterbutter (3,5,8,a,f,g,h,i,l,m,n)	8,90

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