

# Hauptkarte

## Vorspeisen & Suppen

€

Steinpilzcremesuppe mit Croutons

(3, g, k, l, i, m)

5,90

Tom Kha Gai (Thailändische Suppe)

8,90

Hähnchenfleisch, frischen Austernpilzen, Chili, roter Zwiebel,

Kokosnussmilch, Sojasauce und Koriander

(1, a Weizen, d, f, i)

Großer gemischter Blattsalat

17,90

mit Trüffelschorza, Balsamicodressing und hausgebackenem Brot

(1, a Weizen Roggen d, h Walnussöl, k, l, m)

## Vegetarisches

Vollkorn - Spinatknödel in Lauchzwiebelbutter, mit Tomate und Parmesan

(1, a Weizen Gerste Roggen, c, g, m)

13,90

Hausgemachte Breznknödel

im Pfifferlingsrahm mit frischen Kräutern und Beilagensalat

(a, Weizen, g, m)

15,90

## 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

(4, a, Weizen)

Hausgemachte Campanelle

... im Pfifferlingsrahm mit Kirschtomaten, Rucola

15,90

und frisch gehobeltem Grana Padano

(a, Weizen, g, m)

... im Trüffelrahm mit schwarzem Albatriüffel und Trüffelsalami

18,90

(a, Weizen, g, m)

## Fangfisch vom 5 Seenland

Aus der Fischzucht Lutzenwiese Forelle Müllerin Art

19,90

mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat

(8, 10, a Weizen, d, g, k, h Mandeln)

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

## Bayerns größtes Glück €

**Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel,** 12,90

Augustiner Dunkelbiersauce und Apfel-Krautsalat  
(1,3, a Weizen, i, k, m)

**Nürnberger Rostbratwürstchen** 10,50

mit Sauerkraut, Senf und unserem Bierbrot  
(1, 3, a Weizen Roggen Gerste, i, k, m)

**Bavaria Beef - Burger mit roter Zwiebel, Alpenkäse, Ei, Speck,** 14,20

Pommes frites und hausgemachter BBQ Sauce  
(1,2,3,11, a Weizen, c, i, k, m)

**Kälberne Fleischpflanzerl** 13,40

mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und extra Bratensauce  
(1, A Weizen, c, g, i, k, m)

**Schnitzel Wiener Art vom Schwein** 14,90

mit Pommes frites und kleinem Beilagensalat  
(8, 10, a Weizen, c, g, k, m)

**Viertel bayrische Bauernente vom Lugeder Hof** 16,90

mit Kartoffelknödel, Apfel - Blaukraut und Orangenjus  
(1,3, a Weizen, i, k, m)

**Zwiebelrostbraten von der bayrischen Rinderlende** 21,90

mit hausgemachten Spätzle, Röstzwiebeln und kleinem Beilagensalat  
(1, 8, a Weizen, c, g, i, k, m)

**Gegrilltes Roastbeef ca. 220g** 21,90

mit sautierten Pfifferlinge, Knoblauchbaguette und Beilagensalat  
(1, 8, a Weizen, c, g, i, k, m)

## Dessert

**Hausgebackene Kuchen / Torten (lt. Angebot)** 3,70/3,90  
(3, 8, a Weizen, c, g, h Mandeln)

**2 St. Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis** 5,90  
(a Weizen, c, g)

**Milchreis von Zitrusfrüchten & Tapiokaperlen** 6,50  
mit Melonenkonfit  
(a, c, g)

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

## Frisches aus dem Garten

€

Hausgemachter Apfel - Krautsalat

(k, m)

3,20

Gemischter Beilagensalat mit Tomate und Gurke

(8, g, k, m)

4,90

Großer gemischter Salat mit Frenchdressing oder Balsamicodressing

und unserem hausgebackenem Bierbrot

10,90

- wahlweise mit gegrillten Hendlbruststreifen

13,90

- wahlweise mit gegrilltem Ziegenkäse

14,50

(8, g, k, m)

## Brotzeitkarte

Hausgemachter Bierbazda

8,90

mit Radiserl und roter Zwiebel, dazu eine Brezn

(a Weizen, g)

Bayrischer oder Steirischer Wurstsalat

8,50 / 9,60

mit Essiggurke, Tomate und roter Zwiebel, dazu eine Brezn

(1,3,8,11, a Weizen, g, k, m)

## Kinderkarte

Kartoffelknödel mit Bratensauce

(1,3,, a Weizen i, k, m)

3,90

Hausgemachte Spätzle mit Bratensauce

(a Weizen, c, g, i, k, m)

4,90

Hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan

(4, a Weizen)

5,90

Kinderschnitzel von der Schweinelende mit Pommes frites

(10, a Weizen, c, i, k)

8,90

Kinderschweinebraten mit Kartoffelknödel und Bratensauce

(10, a Weizen, c, i, k)

8,90

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

## Frühstückskarte

€

### **Breze oder Butterbreze**

(a Weizen, g)

1,50 / 2,50

### **Französisches Frühstück mit zwei Croissants**

Butter und Marmelade

(a Weizen, g)

5,50

### **Zwei Spiegeleier oder Rühreier**

mit gebratenem Schinken oder Speck

(3,11, c, g)

6,50

### **2 Stück Weißwürstl mit Brez'n und süßem Senf**

(a Weizen, k, m)

6,90

### **Omelette mit Speck, Käse, Tomaten und Lauchzwiebel**

(3,11, c, g)

9,50

### **Wörthseebrett'l**

Auswahl an Schinken, Käse, Salami, Spiegelei, Butter, Brotkorb

(3,11, a Weizen, c, g)

12,90

## Eiskarte

### **Eiskaffee mit leckerem Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne**

(g)

5,90

### **Eisschokolade mit Vanille- und Schokoladeneis mit Schlagsahne**

(g)

5,90

### **Beerentraum mit Vanille- und Erdbeereis, Beeren und Schlagsahne**

(a Weizen, c, g)

7,50

### **Lust auf Nuß mit Vanille- und Nußeis, Nüssen und Schlagsahne**

(a Weizen, c, g, h Walnuss Haselnuss)

7,50

1= mit Farbstoff 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7= mit Phosphat, 8= mit Süßungsmittel, 9= enthält eine Phenylalaninquelle, 10= gewachst, 11= mit Nitritpökelsalz, 12= Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

a= glutenhaltiges Getreide b= Krebstiere c= Eier d = Fisch e = Erdnüsse f = Sojabohnen g = Milch h = Schalenfrüchte i = Sellerie k = Senf l = Sesamsamen m = Schwefeldioxid und Sulfite, n = Lupinen o= Weichtiere

**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 <sup>2,4</sup>	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 <sup>2,4</sup>	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

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

## 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-, Johannisbeerschorle	0,5 l	3,90
<u>Säfte &amp; Nektar</u>	0,3 l	3,70
Apfel-, Orangen-, Johannisbeernektar oder Saft	0,5 l	4,50
<u>Schweppes</u>	0,2 l	2,90
Tonic Water 3,7, Bitter Lemon 3,7, 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	3,90
	0,5l	6,90
Prosecco Schorle	0,2 l	3,80
Hugo	0,2 l	5,90
Aperol Spritz	0,2 l	5,90

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

## 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

### 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 - Pfalz

2017 Riesling JL, Villa Wolf 0,2l 6,70

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

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

### Baden

2017 Grauer Burgunder 0,2l 4,80

Ihringer Vulkanfelsen, trocken, QbA, Weingut Karl Karle 1,00l 24,00

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

### Franken

2017 Cûvee Saugeil 0,2l 7,70

H. Sauer & Familie Geisel, trocken 0,75l 28,90

Die Nase ist intensiv und sehr aromatisch, mit Nuancen von Holunderblüten, frischen Kräutern, etwas exotisch. Am Gaumen ist der Cûvee Saugeil leicht, frisch, trocken, aber angenehm und soft, mit viel Trinkfreudigkeit 😊

### Österreich

2017 Grüner Veltliner, Klassik 0,2l 4,90

Winzer Krems, trocken 1,00l 24,50

Der klassische, spritzige und feinfruchtige Veltliner umschmeichelt Ihren Gaumen.

### Veneto / Lonato del Garda

2017 Lugana „Ora“ La Perla 0,2l 7,50

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

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

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. Am Gaumen frisch, saftig, feinfruchtig, zarter Schmelz, mineralisch, elegant und lange nachhallend.

## Rotweine

### Apulien

2018 Primitivo „90 Novantaceppi“ 0,2l 6,70

Puglia, Weingut Latentina 0,75l 23,50

Tiefrot und gehaltvoll, begeistert der Primitivo mit Aromen von dunklen Waldeeren, Kirschen, Zimt und schwarzem Pfeffer. Passend zu herzhaften Vorspeisen, Pasta und rotem Fleisch.

### Apulien

2016 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**