



# AUGUSTINER BRÄU

## SPEISEKARTE





## VORSPEISEN

- ALLGÄUER SUPPENTOPF**  
Rinderkraftbrühe mit einer Grießnockerl, Tafelspitzfleisch und Nudeln <sup>(2, 12, 26)</sup> ..... € 7,10
- KASPRESSKNÖDEL SUPPE**  
Rinderkraftbrühe mit einem hausgemachten gepressten Bergkäse-Semmelknödel <sup>(1, 12, 16, 26)</sup> ..... € 8,10
- GUSTL'S OBAZDA**  
Portion Obazda, auf dem Holzbrett serviert, dazu in Butter geschwenkte Brezenstücke <sup>(1, 12, 16, 26)</sup> ..... € 9,10

## SALATE

- AUGUSTINER WURSTSALAT \***  
mit Lyonerstreifen, Essiggurken, Zwiebeln, Schnittlauch, Allgäuer Bergkäse und Malzbrot <sup>(C, G, 2, 3, 16, 27)</sup> ..... € 13,10
- KLEINER GEMISCHTER BEILAGENSALAT IM GLAS**  
mit Hausdressing <sup>(B, C, G, 16, 26, 27)</sup> ..... € 7,10
- BACKHENDL-SALAT NACH ART DES HAUSES**  
Hähnchenfilet im Semmelbrösel-Kürbiskernmantel auf bunt gemischtem Salat <sup>(B, C, G, 2, 12, 16, 26, 27)</sup> ..... € 19,10

## HAUPTSPEISEN – KLASSIKER

- BAUERNGRÖSTL-PFANNE**  
Röstkartoffeln mit Rind- und Schweinsbratenwürfeln, Zwiebeln, Speck und Spiegelei <sup>(1, 12, 16, 26)</sup> ..... € 17,10
- GESCHMORTER SCHWEINEBRATEN \***  
in Augustiner-Dunkelbiersoße mit Krautsalat und Kartoffelknödel <sup>(1, 12, 16, 26)</sup> ..... € 17,10
- KESSELGULASCH VOM ALMOCHSEN**  
in Augustiner Bier geschmort mit feiner Paprikanote, dazu Krautsalat und unser Knödelduett <sup>(1, 16, 26, 27)</sup> ..... € 20,10
- SOUS-VIDE GEGARTER ZWIEBELROSTBRATEN VON DER FÄRSE**  
an Jus auf Allgäuer Kässpätzle, getoppt mit hausgemachten Röstzwiebeln <sup>(1, 2, 12, 16, 26)</sup> ..... € 29,10

### ZWIEBELROSTBRATEN

**SALON**  
beef

Für unseren Zwiebelrostbraten verwenden wir ebenfalls ein Beef Salon Rumpsteak. Zu den hausgemachten Kässpätzlen (siehe Infobox der Kässpätzlen) gibt es eine feine hausgemachte Soße. Diese wird aus Knochen und dem Beschnitt des Rumpsteaks mit Rotwein aufgekocht und über fünf Stunden reduziert. Wir wünschen guten Appetit!

### KÄSSPÄTZLEN

Unsere Kässpätzlen werden bei Bestellung frisch gehobelt, was etwas Zeit braucht. Als Käse verwenden wir eine Mischung aus regionalem Bergkäse und Emmentaler aus dem Allgäu. Angerichtet werden die Kässpätzlen mit Zwiebeln, Röstzwiebeln und einem abwechslungsreichen Beilagensalat.

## AUGUSTINER'S SCHNITZEL

- SCHNITZEL „WIENER ART“ \***  
mit Petersilien-Butter-Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone <sup>(1, 16, 26, 27)</sup> ..... € 18,10
- ORIGINAL JÄGERSCHNITZEL \***  
Paniertes Schnitzel an einer dunklen Champignonsoße mit Kroketten <sup>(1, 16, 26, 27)</sup> ..... € 19,10
- CORDON BLEU MIT BERGKÄSE**  
und Bauernschinken gefüllt, dazu Zitrone, Preiselbeeren und Pommes <sup>(1, 16, 26, 27)</sup> ..... € 21,10
- MÜNCHNER SCHNITZEL**  
Paniertes Schnitzel, gefüllt mit süßem Senf und gehobeltem Meerrettich, dazu Petersilien-Butter-Kartoffeln und Zitrone <sup>(1, 16, 26, 27)</sup> ..... € 21,10

## TONIS EMPFEHLUNGEN

- BERGLÄNDLE BURGER**  
180 g Dry-Age-Rinderhack, geschmolzener Bergkäse, Bauchspeck, karamellisierte Zwiebeln, Gewürzgurke, Tomate, Salat und einer Preiselbeer-Feigen-Mayo, dazu Pommes <sup>(2, 12, 16, 26)</sup> ..... € 19,10
- BRAUEREI-KNUSPERHENDL**  
halbes Hähnchen im Augustiner-Biermantel mit Zitrone, Pommes und Krautsalat <sup>(2, 12, 16, 26)</sup> ..... € 18,10
- OCHSENFETZEN BURGER**  
zart geschmortes Ochsenfleisch mit bayrischem Meerrettich-Kraut, Tomaten, Gurken, Röstzwiebeln und unserer Gustl-Soße, dazu Pommes <sup>(2, 12, 16, 26)</sup> ..... € 18,10
- GUSTL'S BANDNUDELN**  
hausgemachte Bandnudeln in einer Ochsenfetzen-Bolognese mit geraspeltem Hartkäse, Bacon-Chip, Kräuterseitlingen und Kirschtomaten ..... € 19,10

### KNUSPERHENDL

Ein frisches, saftiges Maishähnchen unseres Lieferanten aus St. Andrä in Kärnten wird zunächst 24 Stunden in einer speziellen Marinade eingelegt. Am Tag des Verzehrs bereiten wir den eigens entwickelten Bierteig vor, bestehend aus einer einzigartigen Mischung aus Augustiner Hellem, verschiedenen Mehlsorten, Landeiern und einer streng geheimen Gewürzmischung. Das Hähnchen wird in diesen Bierteig gehüllt und frisch für euch gebacken.

Das Ergebnis? Ein echter und einzigartiger Gaumenschmaus. Ideal dazu passt natürlich ein Helles vom Augustiner. Alternativ empfehlen wir das alkoholfreie Bier von Augustiner.



Für mehr Details einfach dem QR-Code folgen.

## VEGETARISCH & FISCH

- SPINAT-SCHLUTZKRAPFEN \***  
Teigtaschen gefüllt mit Spinat, dazu Nussbutter, Pinienkerne, geschmorte Kirschtomaten und Hartkäsesplitter <sup>(1, 12, 16, 26, 27)</sup> ..... € 17,10
- AUGUSTINER'S FISH & CHIPS**  
Zanderfilets im Bierbackteig, dazu Pommes, Remouladensoße und Zitronenecken sowie unser Beilagensalat im Glas <sup>(1, 2, 12, 13, 16, 26)</sup> ..... € 24,10
- FRISCHGEHOBELTE KÄSSPÄTZLEN \***  
mit Allgäuer Bergkäse und Emmentaler, garniert mit Schmelz- und Röstzwiebeln, dazu unser Beilagensalat im Glas <sup>(B, G, 1, 2, 12, 16, 27)</sup> ..... € 16,10

### FREITAG | FORELLEN-TAG

Am Donnerstag aus dem Wasser, am Freitag auf dem Teller. Unsere Fische am Forellen-Freitag werden am Tag zuvor von unserem Lieferanten aus dem Wasser geholt, tiefgekühlt verpackt und zu uns nach Oberstdorf geliefert. Durch einen speziellen Schnitt können wir die Forellen grätenfrei anrichten – bitte verzeihen Sie uns seltene Ausnahmen, falls doch mal eine Gräte dabei ist.

### MITTWOCH & SAMSTAG | KRUSTENBRATEN

Zwei Mal die Woche bereiten wir unseren Krustenbraten mit dunkler Biersoße zu. Krosse Kruste und dennoch saftig – so ist unser Krustenbraten eines der Highlights im Landgasthof zum Augustiner. Damit wir die Qualität sicherstellen können, gibt es den Krustenbraten an diesen Tagen nur so lange der Vorrat reicht – daher besser schnell sein.



### AUGUSTINER'S BACKHENDL SALAT

Genießen Sie garantiert frische Salate, die täglich variieren und durch kreative Besonderheiten überraschen. Unser Backhendlsalat ist leicht und ideal für den Sommer. Dazu servieren wir zartes Hähnchenfilet, knochenfrei und paniert, mit einer knusprigen Mischung aus Kürbiskernen und Semmelbröseln. Abgerundet wird unser Salat mit einem hausgemachten French-Dressing und einem Hauch Kürbiskernöl.





## BEILAGEN „EXTRA“

PORTION SPÄTZLE..... € 4,10	SEMMELE ODER KARTOFFELKNÖDEL..... € 4,10
PORTION POMMES..... € 4,10	PORTION KRAUTSALAT..... € 4,10
PORTION BUTTERKARTOFFELN..... € 4,10	JÄGER- ODER BRATENSOSSE EXTRA..... € 2,10
PORTION KROKETTEN..... € 4,10	SCHEIBE MALZBROT..... € 1,10

## NACHSPEISE

### TONI'S KAISERSCHMARRN

karamellisiert und mit einer leichten Zimtnote, verfeinert mit Zesten von der Zitrone und Orange, dazu Apfelmus <sup>(2, 12, 16)</sup>..... € 12,10

### SCHOKOLADENTÖRTCHEN

mit flüssigem Kern, Beeren und einem Vanilleeis <sup>(6, 16)</sup>..... € 8,10

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### CHASE

Portion Pommes mit Ketchup & Mayo <sup>(6, 12, 16)</sup>..... € 4,10

### RUBBLE

Paniertes Schnitzel mit Pommes <sup>(2, 12, 16)</sup>..... € 8,10

### MARSHALL

Butterspätzle mit Soße <sup>(1, 12, 16, 26)</sup>..... € 4,10

### SKYE

Kinderkässpätzchen mit Röstzwiebeln <sup>(1, 12, 16)</sup>..... € 6,10

### ZUMA

Fischstäbchen mit Pommes oder Kartoffeln <sup>(1, 12, 16)</sup>..... € 8,10

## KLEINE GERICHTE

Alle mit \* markierten Gerichte gibt es auch als kleine Portion mit einem Abzug von 2,50 €!

## GUTSCHEINE

Unsere Gutscheine sind das ideale Geschenk für Gäste und Einheimische. Die Gutscheine können direkt online gekauft werden – als Print@home.

Einfach QR-Code scannen, Gutschein kaufen und Freude schenken.



\*Fragen Sie nach unserem Allergen- und Zusatzstoffe-Ordner

1) Gluten, 2) Gluten/Weizen, 3) Gluten/Roggen, 4) Gluten/Gerste, 5) Gluten/Hafer, 6) Gluten/Dinkel, 7) Gluten/Kamut, 8) Gluten/Emmer, 9) Gluten/Einkorn, 10) Gluten/Grünkern, 11) Krebstiere, 12) Eier, 13) Fisch, 14) Erdnuss, 15) Soja, 16) Milch, 17) Schalenfrüchte, 18) Schalenfrüchte Mandeln, 19) Schalenfrüchte/Haselnuss, 20) Schalenfrüchte/Walnuss, 21) Schalenfrüchte/Kaschunuss, 22) Schalenfrüchte/Pecannuss, 23) Schalenfrüchte/Paranuss, 24) Schalenfrüchte/Pistazie, 25) Schalenfrüchte/Macadamie-/Queenslandnuss, 26) Sellerie, 27) Senf, 28) Sesamsamen, 29) Schwefeldioxid und Sulfit, 30) Lupine, 31) Weichtiere

Zusatzstoffe A= Farbstoffe / B= Geschmacksverstärker / C= Konservierungsstoffe / D= Koffeinhaltig / E= Glukosesirup / F= Säuerungsmittel / G= Citronensäure

## BIERE

### Augustiner Lager Bier vom Fass

Ein süffiges Bier mit einer leichten Süße von Getreide, das trocken, mild und weich im Geschmack ist

0,5 l € 4,60

0,3 l € 4,00

Schnitt € 4,00

### Augustiner Bier dunkel

Ein interessantes Bier mit säuerlich-süßen Noten von Karamellkaffee, würzigen Nuancen von Brotgewürz, Fruchtsäure von Mirabelle, einer subtilen Röstnote, einem Hauch von Heunote, zarter Würze und einer leichten Bitterkeit.

0,5 l € 4,70

0,3 l € 4,10

Schnitt € 4,10

### Augustiner Edelstoff vom Fass

Ein erfrischendes Getränk mit einer leichten Säure, weicher Textur, malzigen Untertönen, grasigen Noten, zarter Bitterkeit und einem fruchtigen, exotischen Geschmack, das gleichzeitig vollmundig und süffig ist.

0,5 l € 4,80

0,3 l € 4,20

### Augustiner Pils aus der Flasche

Der Pils beeindruckt mit seinem frischen strohgelben Farbton und einem glanzklaren Erscheinungsbild. Die Schaumkrone präsentiert sich cremig, stabil und feinporig. Im Aroma entfaltet sich ein frischer, reiner Duft, geprägt von fruchtigen Hopfennoten mit einem Hauch von Zitrus. Der Geschmack ist schlank und elegant, begleitet von einer angenehmen Spritzigkeit. Typisch für ein Pils ist die feinerbe, trockene Hopfenbittere, die in einen harmonischen Nachklang übergeht.

0,33 l € 4,60

### Augustiner Hefeweizen

Typisch für dieses Weißbier sind die ausgeprägten Fruchtaromen von Banane, ergänzt durch leichte Nuancen von Ananas und Mango.

0,5 l € 4,80

### Cola-Weizen

0,5 l € 4,90

### Russweizen

0,5 l € 4,90

### Radler

0,5 l € 4,60

0,3 l € 4,00

### Maß Bier

1,0 l € 8,60

### Maß Edelstoff

1,0 l € 8,90

### Russenmaß

1,0 l € 8,90

### Radlermaß

1,0 l € 8,60

### Augustiner Alkoholfrei

frisch im Geruch, spritzig im Antrunk mit feinem Malzaroma und dezenter, blumiger Hopfennote – mild und erfrischend im Charakter

0,5 l € 4,80

### König Ludwig Weizen Alkoholfrei

0,5 l € 4,80

### König Ludwig Weizen Dunkel

0,5 l € 4,80

## AUGUSTINER BRÄU

Jedes Bier vom Augustiner Bräu servieren wir in vorgekühlten Gläsern, damit unsere Gäste ihr Bier bei idealer Temperatur genießen können.

## AUGUSTINER BRÄU MÜNCHEN

Augustiner Bier gehört zu München und Bayern wie die Frauenkirche, die Isar und das Oktoberfest. Für bestes Bier von besonderer Qualität setzt die Brauerei auf natürliche Rohstoffe aus der Region, Brauwasser aus dem eigenen Brunnen in 230 Metern Tiefe sowie eigens gemälztes Malz aus der historischen Tennenmälzerei.





## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Adelholzer	0,75 l Classic	€ 6,80
	0,75 l Still	€ 6,80
	0,25 l Classic	€ 2,60
	0,25 l Still	€ 2,60
Tafelwasser	0,2 l	€ 2,60
	0,4 l	€ 3,60
Zitronenlimo <sup>(C)</sup>	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,30
Fanta <sup>(A, C)</sup>	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,30
Cola <sup>(A, C, D)</sup>	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,30
Cola Zero <sup>(A, C, D)</sup>	0,33 l	€ 3,90
Spezi <sup>(A, C, D)</sup>	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,30
SAFTSCHORLEN		
(Apfel, Johannisbeere, Orange, Holunder)	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,40
SÄFTE		
(Apfel, Johannisbeere, Orange)	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,60
Rhabarberschorle	0,5 l	€ 4,30
Almdudler <sup>(A, C)</sup>	0,35 l	€ 4,30

## WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee <sup>(D)</sup>	€ 3,60	Schwarzer Tee Classic	€ 3,10
Cappuccino <sup>(D, 16)</sup>	€ 3,90	Kamillentee	€ 3,10
Tasse Milchkaffee <sup>(D, 16)</sup>	€ 3,90	Grüner Tee	€ 3,10
Latte Macchiato <sup>(D, 16)</sup>	€ 3,90	Pfefferminztee	€ 3,10
Espresso <sup>(D)</sup>	€ 2,60	Früchtetee	€ 3,10
Doppelter Espresso <sup>(D)</sup>	€ 4,50		

## WEINE

### WEISSWEIN

BODENSEE / MEERSBURG

Müller-Thurgau trocken 0,25 l € 6,40

besticht durch zarte, blumige Aromen mit einer feinen Muskatnote und einem milden Geschmack bei geringer Säure

FRANKEN / SOMMERACH

Bacchus halbtrocken 0,25 l € 6,40

begeistert Freunde kräftiger Weißweine mit seinem fruchtigen Geschmack nach Pfirsich und Nektarine

PFALZ / BAD DÜRKHEIM

Chardonnay trocken 0,25 l € 6,60

elegante Aromatik von gelben Früchten am Gaumen und eine weiche, harmonische Säure, die ihm Dichtigkeit verleiht

Weinschorle weiß 0,25 l € 4,60

0,50 l € 6,80

### ROTWEINE

WÜRTEMBERG / VERRENBURG

Trollinger halbtrocken 0,25 l € 6,40

feinrassiger, herzhaft kerniger Rotwein mit zart duftigem Bukett und würzig frischem Aroma

BODENSEE / MEERSBURG

Spätburgunder trocken 0,25 l € 6,40

geschmeidig, dicht und konzentriert, mit feinen Waldbeer- und würzigen Aromen sowie zarten Gerbstoffen

PFALZ / BAD DÜRKHEIM

Dornfelder trocken 0,25 l € 6,60

kräftiger Wein mit spürbaren Tanninen, sehr harmonisch und mit angenehm langem Nachhall

Weinschorle rot 0,25 l € 4,60

0,50 l € 6,80

### PASSEND ZUM ZWIEBELROSTBRATEN – WEINEMPFEHLUNG

Zu unserem Zwiebelrostbraten empfehlen wir unseren Gästen den Spätburgunder der Spitalkellerei Konstanz. Die feine Waldbeernote sowie die würzigen Aromen machen den Spätburgunder zur idealen Abrundung unseres Zwiebelrostbratens mit den hausgemachten Käsespätzle.

## APERITIF

Aperol Spritz 0,25 l € 6,90

Lillet Wild Berry 0,30 l € 6,90

## SCHNÄPSE

Marille 38 % € 3,60

Ramazotti 30 % € 3,40

Fernet Branca 39 % € 3,40

Enzian Turra 38 % € 3,60

Zirbenschnap 38 % € 3,60

Alte milde Birne 35 % € 3,60

Alte milde Himbeere 35 % € 3,60

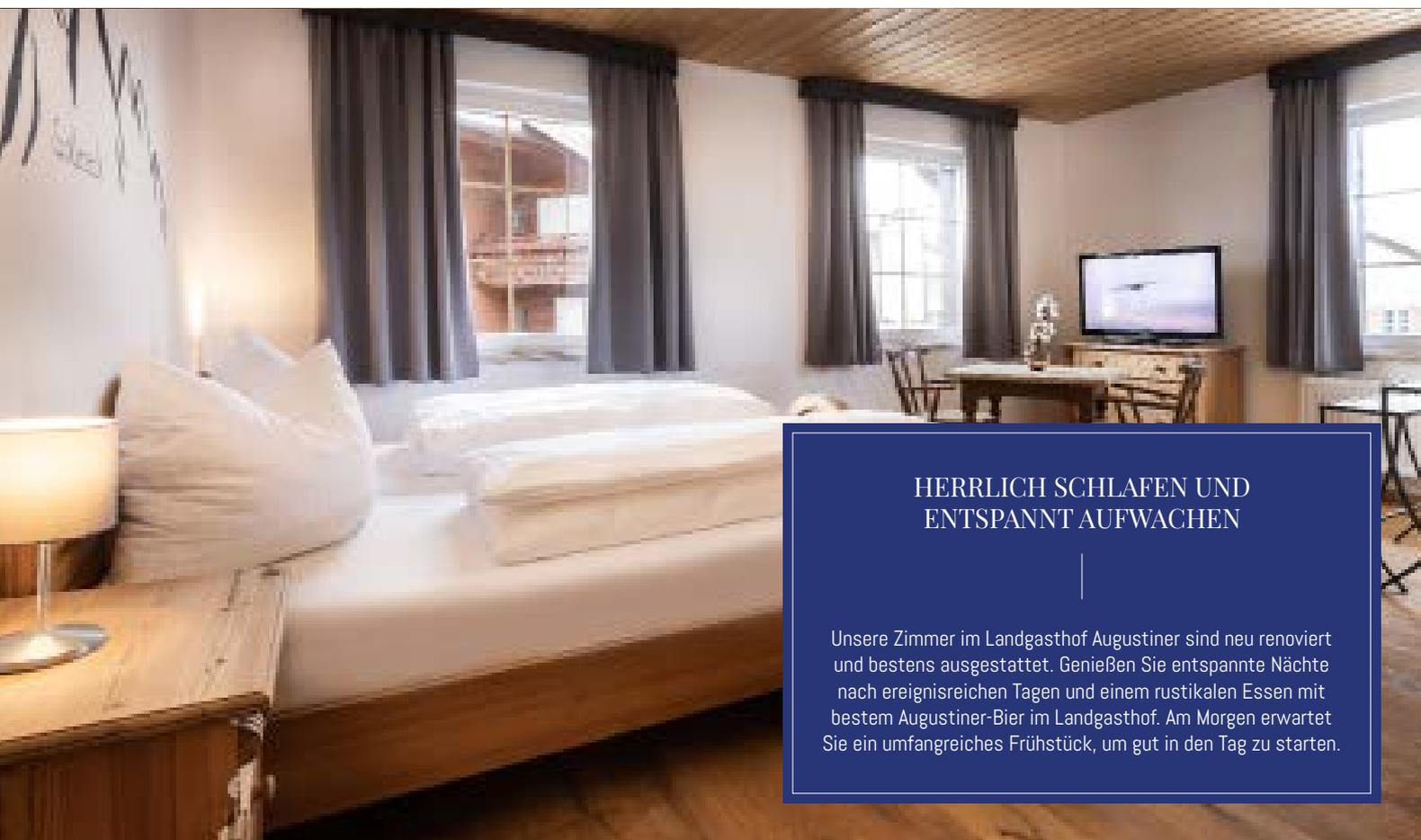
Alte milde Kirsche 35 % € 3,60

Obstbrand Apfel-Birne 38 % € 3,60

Feiner Haselnuss 30 % € 3,60



# GRÜSS GOTT IM „LANDGASTHOF ZUM AUGSTINER“ IN OBERSTDORF



## HERRLICH SCHLAFEN UND ENTSPANNT AUFWACHEN

Unsere Zimmer im Landgasthof Augustiner sind neu renoviert und bestens ausgestattet. Genießen Sie entspannte Nächte nach ereignisreichen Tagen und einem rustikalen Essen mit bestem Augustiner-Bier im Landgasthof. Am Morgen erwartet Sie ein umfangreiches Frühstück, um gut in den Tag zu starten.



WIR FREUEN UNS, EUCH IN UNSEREM KLEINEN,  
LIEBEVOLLEN LANDGASTHOF PERSÖNLICH KENNENZULERNEN.

Hier erwartet euch eine familiäre Atmosphäre, regionale, ehrliche Küche mit heimischen Zutaten und ein gemütliches Ambiente im Herzen von Oberstdorf. Genießt in unmittelbarer Nähe die Alpenlandschaft des herrlichen Allgäu.

Unsere Öffnungszeiten sind grundsätzlich von 17:00 bis 22:00 Uhr. | WARMER KÜCHE BIETEN WIR VON 17:30 BIS 20:30 UHR AN.

