



# **Speise und Getränkekarte**



## *Landgasthof zum Augustiner*

**Herzlich Willkommen im Landgasthof zum Augustiner**

**In unserem familiären Restaurant laden wir Euch ein, das Allgäu mit all seinen kulinarischen Facetten zu erleben. Regionale Gerichte aus heimischen Zutaten werden hier liebevoll zubereitet.**

**Besonderen Wert legen wir hierbei auf Frische, Qualität und regionale Herkunft unserer Produkte.**

**Auf unserer Speisekarte findet Ihr typische Klassiker, sowie vegetarische und vegane Gerichte, inspiriert von der Kultur und dem Lebensstil der Region.**

**Ausgewählte und wechselnde Gerichte findet Ihr außerdem auf unserer saisonalen Karte.**

**„Leidenschaft schmeckt man“**

**- Toni Bauer, Küchenchef -**

## Vorspeisen

### **„Flädlesuppe“**

**Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen (2, 12, 26)**

**€ 6,-**

### **„Kaspressknödel Suppe“**

**Rinderkraftbrühe mit einem hausgemachten gepressten**

**Bergkäse--Semmelknödel (1, 12, 16, 26)**

**€ 8,-**

### **„Bayrische Frühlingsrolle“**

**Gefüllt mit Schweinebratenfetzen, Krautsalat, Speck, Karotte dazu unsere**

**Dunkelbiermayonaise (2, 12, 26)**

**€ 8,-**

### **„Raclette Brot“**

**Geröstetes Holzofenbrot mit geschmolzenen Raclettekäse an Wildkräutersalat**

**(1, 2, 12, 16, 26)**

**€ 9,-**

## Salate

### **„Augustiner“ Wurstsalat**

**mit Lyonerstreifen, Essiggurken, Zwiebeln, Radieschen, Allgäuer Bergkäse**

**und Brot (C, G, 2, 3, 16, 27)**

**€ 13,1**

### **„Kleiner gemischter Beilagensalat im Glas“**

**mit Hausdressing (2, B, C, G, 16, 26, 27)**

**€ 7,1**

### **„Backendl Salat nach Art des Hauses“**

**Hähnchenfilet im Semmelbrösel - Kürbiskernmantel auf bunt gemischtem Salat**

**(B, C, G, 2, 12, 16, 26, 27)**

**€ 19,1**

## Hauptspeisen - Klassiker

### **„Ofenfrischer Schweinebraten“**

**in Augustiner Dunkelbiersoße mit Krautsalat und Kartoffelknödel (1, 12, 16, 26)**

**€ 17,1**

### **„Geschmorter Rinderbraten“**

**In Dunkler Rotweinsauce mit Blaukraut und Kartoffelknödel (1, 12, 16, 26)**

**€ 21,1**

### **„Kesselgulasch vom Almochen“**

**In Augustiner Bier geschmort mit feiner Paprikanote, dazu Krautsalat und  
Kartoffelknödel (1, 2, 16, 26, 27)**

**€ 21,1**

### **„Sous Vide gegarter Zwiebelrostbraten von der Färse“**

**an Jus auf Allgäuer Kässpätzle, getoppt mit hausgemachten Röstzwiebeln**

**(1, 2, 12, 16, 26)**

**€ 29,1**

## Augustiner´s Schnitzel

### **„Schnitzel Wiener Art“**

**mit Pommes, Preiselbeeren und Zitrone (1, 16, 26, 27)**

**€ 18,1**

### **„Rahmschnitzel“**

**Naturgebratener Schweinerücken in Rahmsauce mit Butterspätzle (1, 16, 26, 27)**

**€ 18,1**

### **„Waldpilzrahmschnitzel“**

**Paniertes Schnitzel mit Waldpilzrahm an Butterspätzle (1, 16, 26, 27)**

**€ 19,1**

### **„Cordon Bleu“**

**mit Bergkäse und Bauernschinken gefüllt,**

**Zitrone, Preiselbeeren und Pommes (1, 16, 26, 27)**

**€ 21,1**

## **Tonis Empfehlungen**

### **„Bergländle Burger“**

**180gr. metzgerfrisches Rinderhack, geschmolzener Bergkäse, Bauchspeck, karamellisierte Zwiebeln, Gewürzgurke, Tomate, Salat und einer**

**Preiselbeeren - Feigen - Mayo mit Pommes (2, 12, 16, 28)**

**€ 19,1**

### **„Brauerei Knusperhendl“**

**Halbes Maishähnchen im Augustiner Biermantel mit Zitrone, Pommes und Krautsalat (2, 12, 16, 18)**

**€ 19,1**

### **„Bierhendl Burger“**

**In Bier-Buttermilch eingelegtes Maishähnchen, goldbraun und knusprig frittiert mit Jalapenos, Tomate, frischem Salat und würziger Gustl-Soße im herzhaften Laugensesambun dazu Pommes (2, 12, 16, 28)**

**€ 19,1**

## Vegetarisch & Fisch

### **„Frischgehobelte Kässpätzle“**

mit Allgäuer Berg- und Emmentaler Käse garniert mit Schmelz- und Röstzwiebeln, dazu unser Beilagensalat im Glas (B, G, L, 2, 12, 16, 27)

€ 16,1

### **„Spinat - Schlutzkrapfen“ (L, 12, 16, 26, 27)**

Teigtaschen gefüllt mit Spinat an Nussbutter, Pinienkerne, geschmorten Kirschtomaten und Hartkäsesplitter

€ 18,1

### **„Augustiners Fish & Chips“ (L, 2, 12, 13, 16, 26)**

Zanderfilet's im Bierbackteig, Pommes, Remouladensauce und Zitronenecken sowie unser Beilagensalat im Glas

€ 24,1

### Beilagen „Extra“

Portion Spätzle € 4,1

Portion Pommes € 4,1

Portion Kroketten € 4,1

Kartoffelknödel € 4,1

Portion Krautsalat € 4,1

Scheibe Brot € 1,1

## Nachspeise

### **„Toni's Kaiserschmarrn“**

Karamellisiert und mit einer leichten Zimtnote, verfeinert mit Zesten von der Zitrone und Orange, geröstete Mandeln dazu Apfelmus (2, 12, 16)

€ 12,1

### **„Schokoladentörtchen“**

Mit flüssigem Kern, Beeren und einem Vanilleeis (6, 16)

€ 8,1

### **„Gustl's Zimtschnecke“**

Liebevoll gebackene, warme Zimtschnecke mit feinem Lotus-Keks-Crumble, zartem Zuckerguss und cremigen Vanilleeis (2, 12, 15, 17, 18)

€ 9,1

Beilagen können gegen Aufpreis von € 2,1 geändert werden



## Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

„Chase“

Portion Pommes mit Ketchup & Mayo (6, 12, 16)

€ 4,-

„Rubble“

Paniertes Schnitzel mit Pommes (2, 12, 16)

€ 8,-

„Marshall“

Butterspätzle mit Soße (1, 12, 16, 26)

€ 4,-

„Skye“

Kinderkässpätzle (1, 12, 16)

€ 6,-

„Zuma“

Fischstäbchen mit Pommes (1, 12, 13, 16)

€ 8,-



## alkoholfreie Getränke

Adelholzener	0,75 Classic	€ 7,10
	0,75 Still	€ 7,10
	0,25 Classic	€ 3,20
	0,25 Still	€ 3,20
Tafelwasser	0,2 l	€ 2,60
	0,4 l	€ 3,60
Zitronenlimo (C)	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,30
Fanta (A, C)	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,30
Cola (A, C, D)	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,30
Cola Zero (A, C, D)	0,33 l	€ 3,90
Spezi (A, C, D)	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,30
<b>Saftschorlen</b>		
(Apfel, Johannisbeer, Orange, Holunder)	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,40
<b>Säfte</b>	0,2 l	€ 3,10
(Apfel, Johannisbeer, Orange)	0,4 l	€ 4,60
Rhabarberschorle	0,5 l	€ 4,30
Almdudler (A, C)	0,35 l	€ 4,30
Red Bull (A, C, D)	0,25 l	€ 4,20
Eistee Pfirsich (A, C, D)	0,40 l	€ 3,90
Eistee Zitrone (A, C, D)	0,40 l	€ 3,90

## Warme Getränke

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

## Weine

### Weißwein

Müller-Thurgau trocken	0,25 l	€ 6,40
Bacchus halbtrocken	0,25 l	€ 6,40
Chardonnay trocken	0,25 l	€ 6,60

Weinschorle weiß	0,25 l	€ 4,60
Weinschorle weiß	0,50 l	€ 6,80

### Rotweine

Trollinger halbtrocken	0,25 l	€ 6,40
Spätburgunder trocken	0,25 l	€ 6,40
Dornfelder trocken	0,25 l	€ 6,60

Weinschorle rot	0,25 l	€ 4,60
Weinschorle rot	0,50 l	€ 6,80

## Aperitif

Aperol Spritz	0,25 l	€ 6,90
Lillet Wild Berry	0,25 l	€ 6,90
Sarti Spritz	0,25 l	€ 7,90

## Schnäpse

Marille 38%	€ 3,60
Ramazotti 30%	€ 3,40
Haselnuss Likör 20%	€ 3,40
Enzian Turra	€ 3,60
Zirbenschnaps 38%	€ 3,60

Alte milde Birne 35%	€ 3,60
Alte milde Himbeere 35%	€ 3,60
Alte milde Kirsch 35%	€ 3,60
Obstbrand Apfel-Birne 38%	€ 3,60
Feiner Haselnuss 30%	€ 3,60

Weitere Schnäpssorten auf Anfrage

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

## Biere

Augustiner Lager Bier vom Fass 0,5 l	€ 4,80
Augustiner Lager Bier vom Fass 0,3 l	€ 4,20
Augustiner Lager Bier vom Fass Schnitt	€ 4,20
Augustiner Bier dunkel 0,5 l	€ 4,90
Augustiner Bier dunkel 0,3 l	€ 4,30
Augustiner Edelstoff vom Fass 0,5 l	€ 4,90
Augustiner Edelstoff 0,3 l	€ 4,30
Augustiner Pils aus der Flasche 0,33 l	€ 4,60
Augustiner Hefeweizen 0,5 l	€ 5,10
Cola-Weizen 0,5 l (A, C, D)	€ 5,10
Russenweizen 0,5 l (C)	€ 5,10
Radler 0,5 l (C)	€ 4,80
Radler 0,3 l (C)	€ 4,20
Maß Bier 1,0 l	€ 9,00
Maß Edelstoff 1,0 l	€ 9,20
Russenmaß 1,0 l (C)	€ 9,20
Radlermaß 1,0 l (C)	€ 9,00
Augustiner Alkoholfrei 0,5 l	€ 5,10
König Ludwig Weizen Alkoholfrei 0,5 l	€ 5,10
König Ludwig Weizen Dunkel 0,5 l	€ 5,10



## Landgasthof zum Augustiner

BACHSTRASSE 4-6, 87561 OBERSTDORF

 [INFO@LANDGASTHOF-AUGUSTINER.DE](mailto:info@landgasthof-augustiner.de)

 08322 / 9879255

### Allergene

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 Sulfid, 30- Lupine, 31- Weichtiere

### Zusatzstoffe

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