



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)

€ 6,1

„Kaspressknödel Suppe“

Rinderkraftbrühe mit einem hausgemachten gepressten
Bergkäse--Semmelknödel (1, 12, 16,26)

€ 8,1

„Bayrische Frühlingsrolle“

Gefüllt mit Schweinebratenfetzen, Krautsalat, Speck, Karotte dazu unsere
Dunkelbiermayonaise (2, 12, 26)

€ 8,1

„Raclette Brot“

Geröstetes Holzofenbrot mit geschmolzenen Raclettekäse an Wildkräutersalat

(1, 2, 12, 16,26)

€ 9,1

Salate

„Augustiner“ Wurstsalat

mit Lyonerstreifen, Essiggurken, Zwiebeln, Radieschen, Allgäuer Bergkäse
und Brot (C, G, 2, 3, 16, 27)

€ 13,-

„Kleiner gemischter Beilagensalat im Glas“

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

€ 7,-

„Backhendl Salat nach Art des Hauses“

Hähnchenfilet im Semmelbrösel - Kürbiskernmantel auf bunt gemischem Salat

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

€ 19,-

Hauptspeisen - Klassiker

„Ofenfrischer Schweinebraten“

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

€ 17,-

„Geschmorter Rinderbraten“

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

€ 21,-

„Kesselgulasch vom Almochsen“

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

€ 21,-

„Sous Vide gegarter Zwiebelrostbraten von der Färse“

an Jus auf Allgäuer Kässpätzle, getoppt mit hausgemachten Röstzwiebeln

(1, 2, 12, 16, 26)

€ 29,-

Augustiner's Schnitzel

„Schnitzel Wiener Art“

mit Pommes, Preiselbeeren und Zitrone (l, 16, 26, 27)

€ 18,-

„Rahmschnitzel“

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

€ 18,-

„Waldpilzrahmschnitzel“

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

€ 19,-

„Cordon Bleu“

mit Bergkäse und Bauernschinken gefüllt,
Zitrone, Preiselbeeren und Pommes (l, 16, 26, 27)

€ 21,-

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,-

„Brauerei Knusperhendl“

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

€ 19,-

„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,-

Vegetarisch & Fisch

„Frischgehobelte Kässpätzle“

mit Allgäuer Berg- und Emmentaler Käse garniert mit Schmelz- und Röstzwiebeln, dazu unser Beilagensalat im Glas (B, 6, 1, 2, 12, 16, 27)

€ 16,-

„Spinat - Schlutzkrapfen“ (1, 12, 16, 26, 27)

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

€ 18,-

„Augustiners Fish & Chips“ (1, 2, 12, 13, 16, 26)

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

€ 24,-

Beilagen „Extra“

Portion Spätzle € 4,-

Kartoffelknödel € 4,-

Portion Pommes € 4,-

Portion Krautsalat € 4,-

Portion Krokettens € 4,-

Scheibe Brot € 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“

Liebenvoll 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	0,21	€ 2,60
	0,41	€ 3,60
Zitronenlimo (C)	0,21	€ 2,90
	0,41	€ 4,30
Fanta (A, C)	0,21	€ 2,90
	0,41	€ 4,30
Cola (A, C, D)	0,21	€ 2,90
	0,41	€ 4,30
Cola Zero (A, C, D)	0,331	€ 3,90
Spezi (A, C, D)	0,21	€ 2,90
	0,41	€ 4,30
Saftschorlen		
(Apfel, Johannisbeer, Orange, Holunder)	0,21	€ 2,90
	0,41	€ 4,40
Säfte	0,21	€ 3,10
(Apfel, Johannisbeer, Orange)	0,41	€ 4,60
Rhabarberschorle	0,51	€ 4,30
Almdudler (A, C)	0,351	€ 4,30
Red Bull (A, C, D)	0,251	€ 4,20
Eistee Pfirsich (A, C, D)	0,401	€ 3,90
Eistee Zitrone (A, C, D)	0,401	€ 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	Alte milde Birne 35%	€ 3,60
Ramazotti 30%	€ 3,40	Alte milde Himbeere 35%	€ 3,60
Haselnuss Likör 20%	€ 3,40	Alte milde Kirsch 35%	€ 3,60
Enzian Turra	€ 3,60	Obstbrand Apfel-Birne 38%	€ 3,60
Zirbenschnaps 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**

 **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 Sulfit, 30- Lupine, 31- Weichtiere

Zusatzstoffe

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