



Speise und Getränkekarte

Mittagskarte bis 16 Uhr

„Strammer Toni“

**Geröstetes Holzofenbrot mit geschmolzenem Raclette käse, gekochtem Schinken,
Wildkräutersalat, Preiselbeeren und zwei Spiegeleier (C, G, 2, 3, 16, 27)**

€ 14

„Weißwurst & Brezen“

Ein paar Weißwürste mit Brezel und Süßem Senf (2, 12, 26)

€ 9

„Hörnli mit Gehacktem“

Hörnchen Nudeln mit einer Hackfleischsoße und Apfelmus (1, 12, 16, 26)

€ 12

„Kaiserschmarrn 1328“

**karamellisiert und einer leichten Zimt Note, verfeinert mit zesten von der Zitrone und
Orange, dazu Apfelmus (2, 12, 16)**

€ 14

Spezial Tage

Freitag

„Bergland Forelle“

Frische Forelle aus der Region, im Ganzen und praktisch grätenfrei, mit Mandelbutter und Zitrone an Speckbratkartoffeln, dazu Wildkräutersalat

€ 26

Freitag, Samstag, Sonntag

„Brauerei Knusperhendl“ (ab 17 Uhr)

*****Unser knuspriges und saftiges Highlight ist nur begrenzt verfügbar*****

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

€ 19

Dienstag, Mittwoch

„Augustiner Bier Rippchen“

Zarte Schweinerippchen mit unserer Biermarinade an Gustls Coleslaw und Pommes (2, 12, 16, 18)

€ 23



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 Pfannkuchen streifen (2, 12, 26)

€ 6

„Maultaschen Suppe“

Rinderkraftbrühe mit einem hausgemachten Maultaschen (1, 12, 16, 26)

€ 8

„Pflaume im Speckmantel“

Getrocknete Pflaumen in Rauchspeck mit Wildkräutersalat (6, 6, 2, 3, 16, 27)

€ 9

„Obazda & Radiserl“

Mini Brezen mit Obazda und Radieschen Frischkäse an Wildkräuter (1, 2, 12, 16, 26)

€ 9

Salate

„Augustiner Wurstsalat“

**mit Lyoner streifen, Essiggurken, Zwiebeln, Schnittlauch, Allgäuer Bergkäse
und Brot (C, G, 2, 3, 16, 27)**

€ 13

„Kleiner gemischter Salat“

Vielfältig angemachte Salate und Blattsalat mit Hausdressing (2, B, C, G, 16, 26, 27)

€ 7

„Salat nach Art des Hauses“

Variationen angemachter Salate und Blattsalat mit Hausdressing

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

€ 14

Mit Backhendl + € 6

Mit Flat Iron Steak + € 12

Mit Ofenkartoffel & Kräuterquark + € 5

Hauptspeisen - Klassiker

„Ofenfrischer Schweinebraten“ *

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

€ 18

„Kesselgulasch vom Almochsen“ *

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

€ 24

„Sous Vide gegarter Zwiebelrostbraten von der Färse“

an Jus auf Allgäuer Kässpätzle, mit hausgemachten Röstzwiebeln (1, 2, 12, 16, 26)

€ 32

„Bergländle Burger“

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

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

€ 21

Augustiner´s Schnitzel

„Schnitzel Wiener Art“

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

€ 19

„Waldpilzrahmschnitzel“

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

€ 21

„Cordon Bleu“

mit Bergkäse und Bauernschinken gefüllt,

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

€ 24

„Bayrisches Cordon Bleu“

**mit Obazda und Rohschinken gefüllt dazu Zitrone, Preiselbeeren und
Bratkartoffeln mit Speck (1, 16, 26, 27)**

€ 26

Tonis Empfehlungen

„Bayrische Ramen“

Rindsbackerlsuppe mit hausgemachten Weizennudeln, kalt aufgeschnittenem zarten Schweinebraten, Babyspinat, Frühlingslauch, geriebenem Kren, Petersilie und einem in Rotebeete eingelegtem Ei (1, 12, 16, 26)

€ 19

„Toni´s Ochsenbackerl Twins“

Zart geschmortes gezupftes Ochsenbackerlfleisch mit Jalapenos, Zwiebel und Allgäuer Cheddarkäse im Kartoffelbun dazu Pommes

und Gustls Coleslaw (2, 12, 16, 28)

€ 23

„Chefins Flat Iron“

Rosa gebratenes Flat Iron Steak auf Babyspinat- Apfel Salat in Balsamico Jus Kräuterbutter, rustikalem Petersilien Pesto und Speckbratkartoffeln (1, 16, 26, 27)

€ 29

Vegetarisch & Fisch

„Frischgehobelte Kässpätzle“ *

mit Allgäuer Berg- und Emmentaler Käse garniert mit Schmelz- und Röstzwiebeln, dazu unser Wildkräutersalat (B, G, I, 2, 12, 16, 27)

€ 18

„Bergkäs - Schlutzkrapfen“ *

Teigtaschen gefüllt mit Bergkäse an Babyspinat, Pinienkerne, geschmorten Kirschtomaten und Hartkäsesplitter (I, 12, 16, 26, 27)

€ 19

„Augustiners Fish & Chips“ *

Zanderfilet's im Bierbackteig, Pommes, Remouladensauce und Zitronenecken sowie unser Wildkräutersalat (I, 2, 12, 13, 16, 26)

€ 26

Beilagen „Extra“

Portion Bratkartoffeln € 4

Portion Pommes € 4

Portion Kroketten € 4

Kartoffelknödel € 4

Portion Krautsalat € 4

Scheibe Brot € 1

Nachspeise

„Torta della Toni“

Zitronen-Mandelkuchen an einem Zitronensorbet und Minze (2, 12, 16)

€ 8

„Schokoladentörtchen“

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

€ 8

„Gustl's Zimtschnecke“

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

€ 9

Mit * markiert auch als Senioren Portion abzüglich € 2,- erhältlich

Beilagen können gegen Aufpreis von € 2,- geändert werden



Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

„Chase“

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

€ 4

„Rubble“

Hörnchennudeln mit Hackfleischsoße (2, 12, 16)

€ 8

„Marshall“

Kartoffelsmilys mit Ketchup & Mayo (1, 12, 16, 26)

€ 5

„Skye“

Kinderkässpätzle mit Röstzwiebel (1, 12, 16)

€ 7

„Zuma“

Hähnchennuggets 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
Saftschorlen		
(Apfel, Johannisbeer, Orange, Holunder)	0,2 l	€ 2,90
	0,4 l	€ 4,40
Säfte		
(Apfel, Johannisbeer, Orange)	0,2 l	€ 3,10
	0,4 l	€ 4,60
Rhabarberschorle	0,5 l	€ 4,30
Almdudler (A, C)	0,35 l	€ 4,30
Skiwasser (A, C, D)	0,40 l	€ 4,30
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		

Aperitif

Aperol Spritz	0,25 l	€ 6,90
Lillet Wild Berry	0,25 l	€ 6,90
Sarti Spritz	0,25 l	€ 7,90
Limoncello Spritz	0,25 l	€ 6,90
Hugo	0,25 l	€ 6,90
Campari Spritz	0,25 l	€ 6,90
Campari Soda/Orange	0,25 l	€ 6,90

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	Feiner Haselnuss 30%	€ 3,60
Enzian Turra	€ 3,60		
Zirbenschnaps 38%	€ 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	€ 4,90
Augustiner Lager Bier vom Fass 0,3 l	€ 4,30
Augustiner Lager Bier vom Fass Schnitt	€ 4,30
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