

## Hauptkarte

### Vorspeisen & Suppen

€

Crostini von der Tomate mit etwas Knoblauch und Balsamico verfeinert 6,20

Wörthsee'r Pho (Vietnamesische Nationalsuppe) mit frischen Gemüse, 10,90

Rindfleisch, Riesengarnele, Zitronengras, Limette und gerösteten Knoblauch

Gegrilltes Renkenfilet aus dem 5 Seenland 13,90

mit marinierten Rucola, Spargelstückerl, Kirschtomate und Zitronenöl

### Vegetarisches

Vollkorn - Spinatknödel in Lauchzwiebelbutter, mit Tomate und Parmesan 13,90

Hausgemachte Bärlauchgnocchi 15,90

mit buntem Spargel-Ragout , Kirschtomaten und Parmesan

### 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

Strozzapreti mit weißen Spargelstückerl,

Bärlauch-Pesto und gehobeltem Parmesan 15,90

**Bayerns größtes Glück** €

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel, 12,90

Augustiner Dunkelbiersauce und Apfel-Krautsalat

Kälberne Fleischpflanzerl 13,40

mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und extra Bratensauce

Schnitzel Wiener Art vom Schwein 14,90

mit Pommes frites und kleinem Beilagensalat

Viertel bayrische Bauernente vom Lugeder Hof 16,90

mit Kartoffelknödel, Apfel - Blaukraut und Orangenjus

Zwiebelrostbraten von der bayrischen Rinderlende 21,90

mit hausgemachten Spätzle, Röstzwiebeln und kleinem Beilagensalat

Rosa gebratene Lammkrone unter der Bärlauchkruste 21,90

mit Spargelragout und Kartoffelgratin

**Fangfisch vom 5 Seenland**

Aus der Fischzucht Lutzenwiese Saibling Müllerin Art 18,90

mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat

**Dessert**

Hausgebackene Kuchen / Torten (lt. Angebot) 3,70/3,90

2 St. Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis 5,60

Crème Brûlée vom Popcorn mit Zitronen-Sauerrahmsorbet 5,60

Karamellierter Blaubeerpfannkuchen 9,90

mit hausgemachtem Vanilleeis (in der Gusseisernen Pfanne serviert)

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

<u>Frisches aus dem Garten</u>	€
Hausgemachter Apfel - Krautsalat	3,20
Gemischter Beilagensalat mit Tomate und Gurke	4,90
<u>Großer gemischter Salat mit Frenchdressing <b>oder</b> Balsamicodressing</u> und unserem hausgebackenem Bierbrot	10,90
- wahlweise mit gegrillten Hendlbruststreifen	13,90
- wahlweise mit gegrilltem Ziegenkäse	14,50
 <u>Brotzeitkarte</u>	
<u>Hausgemachter Bierbazda</u>	8,90
mit Radiserl und roter Zwiebel, dazu eine Brezn	
<u>Bayrischer <b>oder</b> Steirischer Wurstsalat</u>	7,90 / <b>9,50</b>
mit Essiggurke, Tomate und roter Zwiebel, dazu eine Brezn	
<u>Nürnberger Rostbratwürstchen</u>	10,50
mit Sauerkraut, Senf und unserem Bierbrot	
<u>Bavaria Beef - Burger mit roter Zwiebel, Alpenkäse, Ei, Speck,</u>	13,90
Pommes frites und hausgemachter BBQ Sauce	
 <u>Kinderkarte</u>	
Große Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayo	3,90
Kartoffelknödel mit Bratensauce	3,90
Hausgemachte Spätzle mit Bratensauce	4,90
Hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan	5,90
Kinderschnitzel von der Schweinelende mit Pommes frites	8,90
Kinderschweinebraten mit Kartoffelknödel und Bratensauce	8,90

## Frühstückskarte €

Breze oder **Butterbreze** 1,50 / **2,50**

Französisches Frühstück mit zwei Croissants 5,50

Honig und Marmelade

Zwei Spiegeleier oder Rühreier 6,50

mit gebratenem Schinken **oder** Speck

2 Stück Weißwürste mit Brez'n und süßem Senf 6,90

Omelette mit Speck, Käse, Tomaten und Lauchzwiebel 9,50

Wörthseebrett'l 12,90

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

## Eiskarte

Eiskaffee mit leckerem Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne 5,90

Eisschokolade mit Vanille- und Schokoladeneis mit Schlagsahne 5,90

Beerentraum mit Vanille- und Erdbeereis, Beeren und Schlagsahne 7,50

Lust auf Nuß mit Vanille- und Nußeis, Nüssen und Schlagsahne 7,50

**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

## 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

## 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 Vulkanfels, 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

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

2016 Primitivo 0,2l 6,70

I.G.T Puglia 0,75l 23,50

Im Bouquet paaren sich die hellen Früchte mit feinen kräuter-würzigen Aromen. Am Gaumen wiederholen sich die roten Früchte, wie etwa Sauerkirsche, Pflaume und rote Johannisbeere.

### 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 Geheimitipp!

## Schaumwein

Prosecco Maschio Treviso 0,1l 3,90

0,75l 21,50

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

