

## Business Lunch

Montag bis Freitag von 11 Uhr bis 15 Uhr  
täglich wechselnder Business Lunch,  
Suppe oder kl. Salat, Hauptgang (Fleisch / Veg.)  
und einen Espresso für 10,90 €

## Vegetarische Gerichte ab 11 Uhr/vegetarian dishes

Spinat Spätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und gemischten Salat	13,90 €
Spinach spätzle with swiss cheese, fried onions and mixed salad	
Kartoffel-Quark-Blinis mit Avocado-Bulgur-Salat und Tomaten Frischkäse	14,50 €
Potatoes quark blinis with avocado-bulgur-salad and tomato fresh cheese	
Rahmschwammerl mit Semmelknödel und frischen Kräutern	12,50 €
Creamy mushrooms with herbs and bread dumpling	
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischten Salat	12,90 €
Homemade spätzle with swiss cheese, fried onions and mixed salad	
Schwäbische Krautrapfen mit Schmelzzwiebeln und Butter	12,50 €
Swabian kraut crullers with melting onion	
Tomatenrisotto mit Grillgemüse, Ringelbeete und gehobelter Parmesan	14,50 €
Tomatoes risotto with grilled vegetables, red beetroot, shared parmesan	
Spinatknödel auf Grillgemüse und Kräutersoße	13,80 €
Spinach dumplings on grilled vegetables and herb sauce	

## Vegane Gerichte ab 11 Uhr/vegan dishes

Pasta vedure, Tomaten Coulis mit Gemüse und gerösteten Pinienkernen	13,50 €
Pasta vedure, tomato coulis with vegetables and roasted pine nuts	
Gegrillter grüner Spargel mit Bratkartoffeln und Hummus	14,80 €
Grilled green asparagus with fried potatoes and hummus	

## Traditionelle Hauptgerichte ab 11 Uhr/bavarian delicious

Schweinebraten in Augustiner Dunkelbiersoße,	
Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	14,50 €
Pork roast with potato dumpling and white cabbage salad white bacon	
Kalbsleber vom Grill "Berliner Art" mit Äpfelscheiben und Kartoffelpüree	19,50 €
Veal liver from the grill "Berlin style" with apple slices and mashed potatoes	
½ oder ¼ Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	22,50 € / 16,50 €
½ or ¼ roasted duck, with red cabbage and potato dumpling	
Sauerbraten vom Fürsentaufspitz mit Apfelblaukraut und Semmelknödel	18,80 €
Braised beef with bread dumpling and red cabbage	
Schmankerlplatte für 2: Ente, Schweinebraten, 2 St. Fränkische	
Metzgerbratwürste, Apfelblaukraut, Kartoffel-und-Semmelknödel	34,50 €
Special for 2 person: Duck, pork roast, 2 pieces of franconian sausages, red cabbage and dumpling	

## Wildgerichte ab 11 Uhr/deer specialities

Hirsch-Edelgoulasch mit Rotwein-Preiselbeer-Birne,	
mit Mandel-Romanesco und Semmelknödel	19,50 €
Deer stew with cranberry pear, almondromanesco and bread dumpling	
Hirschrückensteak rosa gebraten, Hagebuttensauce mit	
Mandel-Romanesco und Serviettenknödel	25,50 €
Venison steak, rosehip sauce, almondromanesco and roasted dumplings	

## Fischgerichte ab 11 Uhr/fish dishes

Heimischer Zander vom Grill auf Grillgemüse und Tomaten-Spargel-Risotto	21,50 €
Pike perch fillet from grill, on grilled vegetables, Tomato and asparagus risotto	

## Das Wirtshaus ...

... verfügt über eine Bierschwemme  
im EG mit 70 Sitzplätzen, das Restaurant "Annastube"  
im 1. OG mit 70 Sitzplätzen und dem Saal im 2. OG  
mit weiteren 70 Sitzplätzen.

Zusätzlich befindet sich eine attraktive Terrasse  
mit 70 Sitzplätzen vorm Haus in der Annastraße.

Sie können hier bei uns im  
**Wirtshaus Geschenkgutscheine** erwerben.

## Vom Grill und aus der Pfanne ab 11 Uhr/from the grill

Schwabenteller mit Schweinefiletmedaillons, Rahmschwammerl und Käsespätzle	19,50 €
Filet from pork swabian style with mushrooms in cream and cheese spätzle	
Cordon Bleu vom Kalbsrücken, gefüllt mit Bergkäse, Rauchschinken,	
Zwiebel Chutney dazu Bratkartoffeln und kleinen Salat	24,50 €
Cordon Bleu from saddle of veal, filled with mountain cheese, smoked ham, onion chutney and fried potatoes and small salad	
Wiener Schnitzel vom Kalb, kalt gerührte Preiselbeeren,	
Bratkartoffeln und kleinen Salat	22,50 €
Breaded escalope of veal with cranberries and fried potatoes, small salad	
Senioren Wienerschnitzel vom Kalb, kalt gerührte Preiselbeeren,	
Bratkartoffeln und kleinen Salat	17,50 €
Senior breaded escalope of veal with cranberries and fried potatoes, small salad	
Ochsenfetzen von der Lende in Charlotten-Rotweinsauce,	
Bratkartoffeln und kleinen Salat	21,50 €
Roasted beef sirloin slices with sauce burgund and fried potatoes, small salad	
2 St. Fränkische Metzgerbratwürste mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	12,50 €
2 pieces of franconian sausages with mashed potatoes and cabbage	
"Gustl" Beef Burger mit Zwiebel-Chutney, Speck, BBQ-Soße, Bergkäse und Pommes	15,50 €
Beef burger with onions, bacon, BBQ-sauce, cheese and french fries	
Zwiebelrostbraten aus der Angus-Lende, rosa gebraten mit Röstzwiebeln	
und hausgemachten Spätzle	24,50 €
Medium roasted beef sirloin with crispy onions and homemade spätzle	

## Nachtsch/dessert

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus (ca. 20 min.)	9,80 €
Sugared sliced pan cake with raisins and apple mousse	
Mousse au chocolate im Schokomantel auf Beerengrütze und Zitronen Honig	8,80 €
Mousse au chocolate in a chocolate coating on berry compote and lemon honey	
Desservariation Obsttörtchen, Kaffee Espuma, Marillenknödel und Vanilleeis	12,50 €
Fruit tart, espuma coffee, apricot dumplings and vanilla ice cream	
Hausgemachte Creme Brulee mit Cappuccinoeis	7,50 €
Homemade creme brulee with one scoop of cappuccino ice cream	
Drei Marillenknödel in Zimtbrösel, Vanilleeis und frischen Beeren	9,50 €
Three apricot dumplings in cinnamon crumbs, 1 scoop of vanilla ice cream and fresh berries	

## Kinderkarte/for kids

Spätzle mit Soße	4,50 €
Spätzle with sauce	
Knödel mit Soße	4,00 €
Dumpling with sauce	
Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes	11,50 €
Breaded escalope from veal with french fries	

## Beilagen/side dishes

Portion Blaukraut/Red cabbage	3,50 €
Portion Krautsalat/White cabbage salad	3,50 €
Semmelknödel/Bread dumpling	3,50 €
Kartoffelknödel/Potato dumpling	3,50 €
Portion Spätzle/Spätzle	4,00 €
Portion Kartoffelpüree /Mashed potatoes	3,00 €
Portion Pommes/French fries	3,50 €
Portion Grillgemüse/Grilled vegetables	4,80 €
Portion Bratkartoffeln/Fried potatoes	3,50 €
Brez'n/Brezel	1,20 €
Scheibe Hausbrat/Bread	0,60 €
Portion Butter/Butter	1,20 €
Portion Preiselbeeren/Cranberries	1,00 €

Täglich frische Weißwurst und Brezn ab 10 Uhr.  
Vorspeisen und Hauptgerichte sowie Dessert 11-22.00 Uhr letzte Bestellung 21.45 Uhr.

Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen und Getränken wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal.

**Für Umbestellungen berechnen wir Ihnen 0,80 €**

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

## Frühstück von 10 Uhr bis 12 Uhr/breakfast

Münchner Weißwurst Stück	3,10 €
Munichs famous white sausage piece	
2 Paar Wiener mit hausgemachten Kartoffelsalat	6,80 €
2 pair of wiener with potatoe salad	

## Brotzeiten, Vorspeisen ab 11 Uhr/appetizers and snacks

Internationale Käseplatte mit Weintrauben, Walnüssen und Honig- Feigen-Dip und Brot	13,80 €
Internationale chees platter with grapes, walnuts and honey-fig-dip and bread	
Dreierlei Aufstriche: Obazda, orientalischer Hummus, Kräuterfrischkäse und frischen Sprossen	8,80 €
Three spreads Obazda, oriental hummus, herb cream cheese and fresh sprouts	
3 Stk. Riesengarnelen auf marinierten Serviettenknödel und Algensalat mit Sesamöl und Wasabi Dip	15,80 €
3 king prawns on marinated serviette dumplings and seaweed salad with sesame oil wasabi dip	
Rindertartar, angemacht und Bauernbrot	14,50 €
Beef tartar and bread	
Hausgemachter Obazda mit roten Zwiebeln und Hausbrot	9,80 €
Bavarian chees speciality, brie with cream cheese and red onions	
Bayrischer Wurstsalat von Regensburgern mit rote Zwiebeln, Essiggurke und Hausbrot	8,90 €
Bavarian sausage salad with red onions and bread	
Schweizer Wurstsalat mit Emmentalerstreifen	9,90 €
Bavarian sausage salad with red onions and bread with stripes from emmentaler	
Seiden Matjes Filet "Hausfrauen Art" mit Äpfeln, Zwiebelringen und Bratkartoffeln	14,80 €
Silk herring fillet "housewife style" with apples, onion rings and roasted potatoes	
Augustiner Brotzeitplatte mit Pfefferbeisser, Käse, Geräucherten, Kräuterfrischkäse, kleinen Rindertatar und Obatzda, reich garniert mit Brot	14,50 €
Bavarian starters plate with bread	

## Hausgemachte Suppen ab 11 Uhr/homade soups

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	4,50 €
Beef bouillon with thinly sliced pancake and chives	
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	4,90 €
Beef bouillon with liver dumpling	
Tomatencremesuppe mit Croutons und Sahne	5,50 €
Tomato cream soup with croutons and cream	

## Frische Salate ab 11 Uhr/salads

Kleiner gemischter Salat	4,80 €
Small mixed salad	
Bunter Salatteller mit gegrilltem Zanderfilet und frischen Sprossen	16,80 €
Salad with grilled zander and sprouts	
Südtiroler Bauernsalat mit Speck, Pilzen und Bratkartoffeln	14,50 €
Salad with bacon, mushrooms and fried potatoes	
Unsere Salate werden mit unserem hausgemachten Balsamikodressing angemacht. Auf Wunsch können Sie die Salate mit Essig-Öl-Dressing bekommen	
Ceasar Salat Romanaherzen, Hähnchenbruststreifen, Parmesan, Croutons	15,80 €
Caesar salad with chicken breast, romaine lettuce, homemade croutons, parmesan cheese	
Bunter Salatteller mit gebackener Hühnchenbrust und steirischem Kernöl Dressing	15,80 €
Salad plate with baked chicken breast and Styrian pumpkin seed oil dressing	

## Feiern

Weihnachtsfeier, Jahresabschluss, ein Dank an deine Mitarbeiter – "Das Wirtshaus unter dem Bogen" im Zentrum von Augsburg bietet für jeden Anlass den passenden Rahmen. Ob ein Dinner in unserem entspannten Restaurant "Annastube", ein festlicher Jahresabschluss mit Deinen Mitarbeitern in unserem "Saal" oder eine Betriebsfeier – die Möglichkeiten sind vielfältig.

Für bis zu 150 Personen ist das "Wirtshaus unter dem Bogen" als Eventlocation für jeden privaten oder geschäftlichen Anlass individuell buchbar.



Augustiner  
Bräu München  
gegründet 1328

## Das Wirtshaus unter dem Bogen Wirtsfamilie Blösl



### Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,4l	3,50 €
Cola Mix	0,4l	3,80 €
Zitronenlimonade	0,4l	3,60 €
Zitronenlimonade	0,3l	2,80 €
Coca Cola	0,33l	3,60 €
Coca Cola Zero	0,33l	3,60 €
Fanta Orange	0,33l	3,60 €
Apfelsaft Naturtrüb	0,3l	3,10 €
Johannisbeernektar	0,3l	3,10 €
Rhabarbernektar	0,3l	3,10 €
Maracujanektar	0,3l	3,10 €
Orangensaft	0,3l	3,30 €
Apfelschorle	0,4l	4,10 €
Orangenschorle	0,4l	4,10 €
Johannisbeerschorle	0,4l	4,10 €
Rhabarberschorle	0,4l	4,10 €
Maracujaschorle	0,4l	4,10 €
Adelholzener prickelnd	0,75l	6,10 €
Adelholzener naturell	0,75l	6,10 €
Adelholzener prickelnd	0,25l	2,90 €
Adelholzener naturell	0,25l	2,90 €

### Hausgemachte Limonaden

Bee's Garden (Honig - Kräuter - Soda)	0,4l	4,50 €
Eistee (Beeren - Kirschmischung - Soda)	0,4l	4,50 €

### Kaffeespezialitäten aus dem Hause Dinzler

Tasse Kaffee	3,20 €
Haferl Kaffee	4,30 €
Haferl Cappuccino	4,30 €
Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,10 €
Doppelter Espresso	5,40 €
Haferl Milchkaffee	4,30 €
Latte Macchiato	4,30 €

### Teespezialitäten aus dem Hause Ronnefeldt

Haferl Refreshing Mint/Pfefferminze	3,50 €
Haferl BioDarjeeling Summergold	3,50 €
Haferl Fruity Camomile	3,50 €
Haferl Green Dragon/Grüner Tee	3,50 €
Haferl Sweet Berries	3,50 €

### Weine

Weinschorle weiß/rot, süß/sauer	0,2l	3,90 €
Weinschorle weiß/rot, süß/sauer	0,5l	6,80 €

### Weißweine offen

DE Baden, Grauburgunder Qualitätswein trocken, Weingut Stefan Rinklin	0,2l	6,10 €
DE Rheingau, Riesling, Qualitätswein trocken, Weingut Johannes Ohlig	0,2l	6,10 €
AT Heuriger Grüner Veltliner, Winzer Krems	0,2l	5,50 €

### Roséwein offen

DE Franken, Rotling "fränkische Machart", Qualitätswein, fruchtig	0,2l	6,10 €
-------------------------------------------------------------------	------	--------

### Rotweine offen

AT Blauer Zweigelt, Qualitätswein, trocken, Winzer Krems	0,2l	6,10 €
IT Venetien, Linea 071, Merlot IGT, trocken	0,2l	6,10 €
IT Apulien, Solmio, Negroamaro Primitivo IGP, trocken	0,2l	6,10 €

### Weißweine 0,75l

DE Franken, Bocksbeutel "fränkische Machart", Silvaner, Qualitätswein, trocken, Winzerkeller Sommerach	0,75l	26,50 €
DE Rheinhessen, Weißburgunder Juwel, ObA trocken, Juliane Eller Weine	0,75l	26,50 €
IT Venetien, Vigne Alte Lugana, DOC, trocken, Cantina Fratelli Zeni	0,75l	31,50 €

### Roséwein 0,75l

DE Franken, Rotling "fränkische Machart", Qualitätswein, fruchtig	0,75l	23,50 €
-------------------------------------------------------------------	-------	---------

### Rotweine 0,75l

DE Württemberg, Cuvée, Rot und Wild, trocken, Christian Hirsch	0,75l	27,90 €
AT Burgenland, Blaufränkisch, Qualitätswein, trocken, Weingut Pia Strehn	0,75l	25,50 €
IT Toskana, Chianti Superiore DOC, trocken, Donatella Cinelli Colombini	0,75l	31,50 €

### Aperitif

Aperol Sprizz, Aperol, Prosecco, Orange, Soda	7,80 €
Wildberry Lillet, Lillet, Russian Wildberry	7,80 €
Hugo, Prosecco, Holunder, Minze, Soda, Limette	7,80 €
Cordi Sprizz, hausg. Eistee, Prosecco, Orange	7,80 €

### Sekt und Champagner

Linea 071, Prosecco Piccolo	0,2l	8,50 €
Linea 071, Prosecco Frizzante DOC, halbtrocken	0,75l	22,50 €
Sekt, Henkell Trocken	0,75l	23,50 €
Cremant, FR Limoux, Grand Cuvee 1531 Rose brut, Sieur D' Arques	0,75l	34,50 €
Champagner, Jeeper Grand Assemblage Brut, Le Domaine Jeeper	0,75l	85,00 €

Das Wirtshaus unter dem Bogen • Pächter: Christian Blösl • Unter dem Bogen 4 • 86150 Augsburg  
office@wirtshausunterdembogen.de • Tel. 0821/800 34 700 • www.daswirtshausunterdembogen-augsburg.de

### Augustiner Biere vom Fass

Augustiner Hell	0,5l	4,40 €
Augustiner Hell Schnitt		3,60 €
Augustiner Hell Maß	1,0l	8,80 €
Radler	0,5l	4,40 €
Radler Maß	1,0l	8,80 €
Augustiner Edelstoff	0,5l	4,50 €
Augustiner Edelstoff Maß	1,0l	9,00 €
Augustiner Dunkel	0,5l	4,50 €
Augustiner Dunkel Maß	1,0l	9,00 €
Augustiner Dunkel Radler	0,5l	4,50 €
Goaß Maß, Dunkles Bier, Cola, Kirschlikör	1,0l	12,00 €
Goaß Maß, Dunkles Bier, Cola, Cognac	1,0l	13,50 €

### Biere aus der Flasche

Augustiner Pils	0,33l	3,80 €
Augustiner Weißbier	0,5l	4,50 €
König Ludwig Weißbier – Alkoholfrei	0,5l	4,50 €
König Ludwig Weißbier – Leicht	0,5l	4,50 €
König Ludwig Weißbier – Dunkel	0,5l	4,50 €
Clausthaler – Alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Clausthaler Radler	0,5l	4,50 €
Russn	0,5l	4,50 €
Russn Maß	1,0l	9,00 €
Cola Weißbier	0,5l	4,50 €

### Saisonbiere

Heller Bock	15. April - ca. 15. Juni	0,5l	4,80 €
Maximator	15. November - ca. 15. April	0,5l	4,80 €
Oktoberfestbier	01. September - ca. 10. Oktober	0,5l	4,80 €

### Spirituosen

Williams-Christ Birnenbrand 40%	2cl	3,80 €
Obstwässerle 38%	2cl	3,80 €
Wald-Himbeergeist 40%	2cl	3,80 €
Cuervo Tequila silver 38%	2cl	3,90 €
Grappa Julia Superiore 38%	2cl	3,80 €
Jägermeister 35%	2cl	3,80 €
Amaro Ramazotti 30%	2cl	3,80 €
9 Mile Vodka 37,5%	2cl	3,80 €
Hennessy Cognac 40%	4cl	6,80 €
Slyrs Bavarian Single Malt Whisky 43%	4cl	8,50 €

### Edelbrände aus dem Hause Lantenhämmer

Williamsbirnenbrand unfiltriert 42%	2cl	6,50 €
Marillenbrand 42%	2cl	6,50 €
Haselnussgeist 42%	2cl	6,50 €