

## 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 12,90 €

### Vegetarische Gerichte ab 11 Uhr/vegetarian dishes

Spinat Spätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und gemischten Salat	16,90 €
Spinach spätzle with swiss cheese, fried onions and mixed salad	
Pfifferling-Kartoffel-Omelette und Grillgemüse	18,80 €
Chanterelle and potato omelette and grilled vegetables	
Rahmschwammerl mit Semmelknödel und frischen Kräutern	16,80 €
Creamy mushrooms with herbs and bread dumpling	
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischten Salat	15,90 €
Homemade spätzle with swiss cheese, fried onions and mixed salad	
Schwäbische Krautkrapfen mit Schmelzzwiebeln und Butter	16,90 €
Swabian kraut crullers with melting onion	
Sommerrisotto: Pfifferlinge, grüner Spargel, gehobelter Parmesan	19,90 €
Summer risotto: chanterelles, green asparagus, shaved parmesan	
Dreierlei Knödel: Spinat, Rote Beete und Käseknödel auf Rahmwirsing	17,90 €
Three kinds of dumplings: spinach, beetroot, cheese and creame cabbage	

### Vegane Gerichte ab 11 Uhr/vegan dishes

Linguine Aglio Olio, Blattspinat und Kirschtomaten	16,90 €
Linguine Aglio Olio, leaf spinach and cherry tomatoes	
Ravioli mit Tomaten-Veganer Ricottafüllung,	
Schmortomaten und veganer Sahnesoße	16,90 €
Ravioli with tomato-vegan ricotta filling, stewed tomatoes and vegan cream sauce	

### Traditionelle Hauptgerichte ab 11 Uhr/bavarian delicious

Schweinebraten in Augustiner Dunkelbiersoße,	
Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	17,90 €
Pork roast with potato dumpling and white cabbage salad white bacon	
Cordon Bleu vom Kalb, mit Bergkäse und Südtiroler	
Rauchspeck gefüllt und Bartkartoffeln	29,90 €
Cordon Bleu from veal, filled with mountain cheese and South	
Tyrolean smoked bacon and bearded potatoes	
½ oder ¼ Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	27,80/23,80 €
½ or ¼ roasted duck, with red cabbage and potato dumpling	
Sauerbraten vom Färsentafelspitz mit Apfelblaukraut und Semmelknödel	23,90 €
Braised beef with bread dumpling and red cabbage	
Schmankerlplatte für 2: Ente, Schweinebraten, 2 St. Fränkische	
Metzgerbratwürste, Apfelblaukraut, Kartoffel-und-Semmelknödel	42,50 €
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-Broccoli und Semmelknödel	25,90 €
Deer stew with cranberry pear, almond broccoli and bread dumpling	
Hirschrückensteak in Rotweinsöße,Rahmwirsing, Rotweibirne, und Butterspätzle	32,80 €
Venison steak, portwine sauce cream cabbage and spätzle	

### Fischgerichte ab 11 Uhr/fish dishes

Heimischer Zander vom Grill auf Grillgemüse und Sommerrisotto:	
Pfifferlinge, grüner Spargel, gehobelter Parmesan	25,80 €
Pike perch fillet from grill, on grilled vegetables, Summer risotto:	
chanterelles, green asparagus, shaved parmesan	

## 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	25,50 €
Filet from pork swabian style with mushrooms in cream and cheese spätzle	
Kalbsleber vom Grill "Berliner Art" mit Äpfelscheiben und Kartoffelpüree	23,80 €
Veal liver from the grill "Berlin style" with apple slices and mashed potatoes	
Wiener Schnitzel vom Kalb, kalt gerührte Preiselbeeren,	
Bratkartoffeln und kleinen Salat	27,50 €
Breaded escalope of veal with cranberries	
and fried potatoes, small salad	
Senioren Wienerschnitzel vom Kalb, kalt gerührte Preisebeeren,	
Bratkartoffeln und kleinen Salat	22,50 €
Senior breaded escalope of veal with cranberries and fried potatoes, small salad	
Lendenfetzen von der Anguslende in Charlotten-Rotweinsöße,	
Bratkartoffeln und kleinen Salat	26,50 €
Roasted beef sirlion slices with sauce burgund	
and fried potatoes, small salad	
2 St. Fränkische Metzgerbratwürste mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	16,80 €
2 pieces of franconian sausages with mashed potatoes and cabbage	
"Gusil" Beef Burger mit Zwiebel-Chutney, Speck, BBQ-Soße, Bergkäse und Pommes	16,80 €
Beef burger with onions, bacon, BBQ-sauce, cheese and french fries	
Zwiebelrostbraten aus der Angus-Lende, rosa gebraten mit Röstzwiebeln	
und hausgemachten Spätzle	29,80 €
Medium roasted beef sirloin with crispy onions and homemade spätzle	

### Nachtsich/dessert

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus (ca. 20 min.)	11,80 €
Sugared sliced pan cake with raisins and apple mousse	
Mousse au chocolate im Schokomantel auf Beerengrütze und Zitronen Honig	9,80 €
Mousse au chocolate in a chocolate coating on berry compote and lemon honey	
Weißbier Tiramisu mit Erdbeer-Minze-Ragout	9,80 €
Wheat beer tiramisu with strawberry-mint ragout	
Drei Marillenknödel in Zimbrösel, Vanilleeis und frischen Beeren	11,50 €
Three apricot dumplings in cinnamon crumbs, 1 scoop of vanilla ice cream and fresh berries	

### Kinderkarte/for kids

Spätzle mit Soße	5,50 €
Spätzle with sauce	
Knödel mit Soße	4,80 €
Dumpling with sauce	
Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes	14,90 €
Breades escalope from veal with french fries	

### Beilagen/side dishes

Portion Blaukraut/Red cabbage	4,50 €
Portion Krautsalat/White cabbage salad	4,00 €
Semmelknödel/Bread dumpling	4,00 €
Kartoffelknödel/Potato dumpling	4,00 €
Portion Spätzle/Spätzle	4,50 €
Portion Kartoffelpüree /Mashed potatoes	3,50 €
Portion Pommes/French fries	4,00 €
Portion Grillgemüse/Grilled vegetables	5,50 €
Portion Bratkartoffeln/Fried potatoes	4,20 €
Brez'n/Brezel	1,20 €
Scheibe Hausbrot/Bread	0,60 €
Portion Butter/Butter	1,20 €
Portion Preiselbeeren/Cranberries	1,00 €

### Umbestellungen

Umbestellungen (z.B.: Semmelknödel auf Kartoffelknödel oder Blaukraut auf Salat etc.)	0,80 €
Spätzle auf Käsespätzle	2,00 €
Gemüsebeilagen oder Salate auf Grillgemüse	2,50 €
Soßen extra: Sämtliche Pilzsoßen	3,00 €

Täglich frische Weißwurst und Brezn ab 10 Uhr.

**Vorspeisen und Hauptgerichte sowie Dessert 11.00-21.45 Uhr letzte Bestellung 21.30 Uhr.**  
Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen und Getränken wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

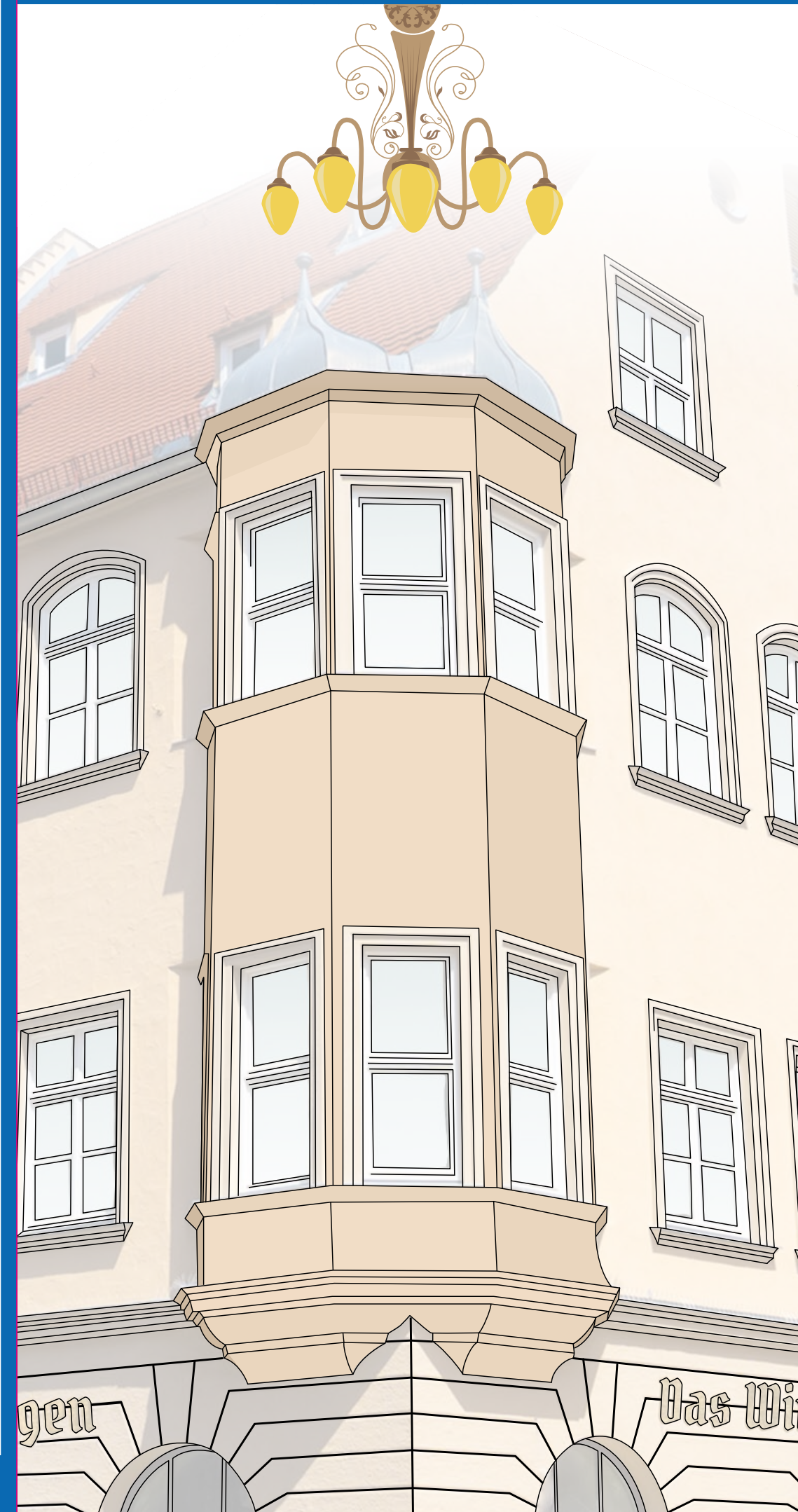
## Feiern

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.



## Das Wirtshaus unter dem Bogen Wirtsfamilie Blösl



### Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,4l	4,20 €
Cola Mix	0,4l	4,50 €
Zitronenlimonade	0,4l	4,30 €
Coca Cola	0,33l	4,20 €
Coca Cola Zero	0,33l	4,20 €
Fanta Orange	0,33l	4,20 €
Apfelsaft Naturtrüb	0,3l	3,80 €
Johannisbeernektar	0,3l	3,80 €
Rhabarbernektar	0,3l	3,80 €
Maracujanektar	0,3l	3,80 €
Orangensaft	0,3l	3,80 €
Apfelschorle	0,4l	4,60 €
Orangenschorle	0,4l	4,60 €
Johannisbeerschorle	0,4l	4,60 €
Rhabarberschorle	0,4l	4,60 €
Maracujaschorle	0,4l	4,60 €
Adelholzener prickelnd	0,75l	6,50 €
Adelholzener naturell	0,75l	6,50 €
Adelholzener prickelnd	0,25l	3,30 €
Adelholzener naturell	0,25l	3,30 €

### Hausgemachte Limonaden

Bee's Garden (Honig - Kräuter - Soda)	0,4l	5,10 €
Eistee (Beeren - Kirschmischung - Soda)	0,4l	5,10 €

### Kaffeespezialitäten aus dem Hause Dinzler

Tasse Kaffee	3,50 €
Haferl Kaffee	4,90 €
Haferl Cappuccino	4,90 €
Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,10 €
Doppelter Espresso	5,40 €
Haferl Milchkaffee	4,90 €
Latte Macchiato	4,90 €

### Teespezialitäten aus dem Hause Ronnefeldt

Haferl Refreshing Mint/Pfefferminze	3,90 €
Haferl BioDarjeeling Summergold	3,90 €
Haferl Fruity Camomile	3,90 €
Haferl Green Dragon/Grüner Tee	3,90 €
Haferl Sweet Berries	3,90 €

### Weine

Weinschorle weiß/rot, süß/sauer	0,2l	4,60 €
Weinschorle weiß/rot, süß/sauer	0,5l	8,20 €

### Weißweine offen

DE Baden, Grauburgunder Qualitätswein		
trocken, Weingut Stefan Rinklin	0,2l	6,90 €
DE Rheingau, Riesling, Qualitätswein		
trocken, Weingut Johannes Ohlig	0,2l	6,90 €
AT Heuriger Grüner Veltliner, Winzer Krens	0,2l	6,70 €

### Roséwein offen

DE Franken, Rotling "fränkische Machart", Qualitätswein, fruchtig	0,2l	6,90 €
---	------	--------

### Rotweine offen

AT Blauer Zweigelt, Qualitätswein, trocken, Winzer Krens	0,2l	6,90 €
IT Venetien, Linea 071, Merlot IGT, trocken	0,2l	6,90 €
IT Apulien, Solmio, Negroamaro Primitivo IGP, trocken	0,2l	6,90 €

### Weißweine 0,75l

DE Franken, Bocksbeutel "fränkische Machart", Silvaner, Qualitätswein, trocken, Winzerkeller Sommerach	0,75l	29,50 €
DE Rheinhessen, Weißburgunder Juwel, ObA trocken, Juliane Eller Weine	0,75l	31,50 €
IT Venetien, Vigne Alte Lugana, DOC, trocken, Cantina Fratelli Zeni	0,75l	36,50 €

### Roséwein 0,75l

DE Franken, Rotling "fränkische Machart", Qualitätswein, fruchtig	0,75l	26,90 €
---	-------	---------

### Rotweine 0,75l

DE Württemberg, Cuvée, Rot und Wild, trocken, Christian Hirsch	0,75l	34,80 €
AT Burgenland, Blaufränkisch, Qualitätswein, trocken, Weingut Pia Strehn	0,75l	29,50 €
IT Toskana, Chianti Superiore DOC, trocken, Donatella Cinelli Colombini	0,75l	35,50 €

### Aperitif

Aperol Sprizz, Aperol, Prosecco, Orange, Soda	8,50 €
Wildberry Lillet, Lillet, Russian Wildberry	8,50 €
Hugo, Prosecco, Holunder, Minze, Soda, Limette	8,50 €
Cordi Sprizz, hausg. Eistee, Prosecco, Orange	8,50 €

### Sekt und Champagner

Linea 071, Prosecco Piccolo	0,2l	9,60 €
Linea 071, Prosecco Frizzante DOC, halbtrocken	0,75l	24,80 €
Sekt, Henkell Trocken	0,75l	27,50 €
Cremant, FR Limoux, Grand Cuvee 1531 Rose brut, Sieur D` Arques	0,75l	39,50 €
Champagner, Jeeper Grand Assemblage Brut, Le Domaine Jeeper	0,75l	95,00 €

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	4,60 €
Augustiner Hell Schnitt		3,85 €
Augustiner Hell Maß	1,0l	9,30 €
Radler	0,5l	4,60 €
Radler Maß	1,0l	9,30 €
Augustiner Edelstoff	0,5l	4,70 €
Augustiner Edelstoff Maß	1,0l	9,40 €
Augustiner Dunkel	0,5l	4,70 €
Augustiner Dunkel Maß	1,0l	9,40 €
Augustiner Dunkel Radler	0,5l	4,70 €
Goaß Maß, Dunkles Bier, Cola, Kirschlikör	1,0l	14,00 €

### Biere aus der Flasche

Augustiner Pils	0,33l	4,20 €
Augustiner Weißbier	0,5l	4,80 €
König Ludwig Weißbier – Alkoholfrei	0,5l	4,80 €
König Ludwig Weißbier – Leicht	0,5l	4,80 €
König Ludwig Weißbier – Dunkel	0,5l	4,80 €
Augustiner – Alkoholfrei	0,5l	4,80 €
Clausthaler Radler	0,5l	4,80 €
Russn	0,5l	4,80 €
Russn Maß	1,0l	9,60 €
Cola Weißbier	0,5l	4,80 €

### Saisonbiere

Heller Bock	15. April - ca. 15. Juni	0,5l	5,60 €
Maximator	15. November - ca. 15. April	0,5l	5,60 €
Oktoberfestbier	01. September - ca. 10. Oktober	0,5l	5,60 €

### Spirituosen

Williams-Christ Birnenbrand 40%	2cl	4,20 €
Obstwässerle 38%	2cl	4,20 €
Wald-Himbeergeist 40%	2cl	4,20 €
Grappa Julia Superiore 38%	2cl	4,20 €
Jägermeister 35%	2cl	4,20 €
Amaro Ramazotti 30%	2cl	4,20 €
9 Mile Vodka 37,5%	2cl	4,20 €
Hennessy Cognac 40%	4cl	7,80 €
Slyrs Bavarian Single Malt Whisky 43%	4cl	9,50 €

### Edelbrände aus dem Hause Lantenschlag

Williamsbirnenbrand unfiltriert 42%	2cl	7,50 €
Marillenbrand 42%	2cl	7,50 €
Haselnussgeist 42%	2cl	7,50 €