

## 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	17,90 €
Spinach spätzle with swiss cheese, fried onions and mixed salad	
Kartoffel-Kürbis-Auflauf mit Bergkäse, Grillgemüse und Basilikum-Honig-Vinaigrette	17,80 €
Potato and pumpkin casserole with cheese, grilled vegetables and basil-honey vinaigrette	
Rahmschwammerl mit Semmelknödel und frischen Kräutern	16,80 €
Creamy mushrooms with herbs and bread dumpling	
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischten Salat	16,90 €
Homemade spätzle with swiss cheese, fried onions and mixed salad	
Schwäbische Krautkrapfen mit Schmelzwiebeln und Butter	16,90 €
Swabian kraut crullers with melting onion	
Kürbisrisotto: Austern Pilze und gehobelter Parmesan	19,90 €
Pumpkin risotto: oyster mushrooms and shaved parmesan	
Dreierlei Knödel: Spinat, Rote Beete und Käseknödel auf Kürbisragout	17,90 €
Three kinds of dumplings: spinach, beetroot, cheese and Pumpkin ragout	

## Vegane Gerichte ab 11 Uhr/vegan dishes

Geröstete Kürbispalten mit Kürbisöl und Grillgemüse	16,80 €
Roasted pumpkin wedges with pumpkin oil and grilled vegetables	
Rigatoni mit Rataouille Gemüse und veganen Käse	17,90 €
Rigatoni with rataouille vegetables and vegan cheese	

## 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 Bratkartoffeln	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 Rotweinsauce, Apfelblaukraut, Rotweibirne und Butterspätzle	32,80 €
Venison steak, portwine sauce, red cabbage and spätzle	
Rehbraten in Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne und Butterspätzle	26,80 €
Roast venison in juniper cream sauce, cranberry pear and butter spätzle	

## Fischgerichte ab 11 Uhr/fish dishes

Heimischer Zander vom Grill auf Grillgemüse und Kürbisrisotto: Austern Pilze und gehobelter Parmesan	25,80 €
Pike perch fillet from grill, on grilled vegetables, Pumpkin risotto: oyster mushrooms and 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	28,50 €
Breaded escalope of veal with cranberries and fried potatoes, small salad	
Senioren Wienerschnitzel vom Kalb, kalt gerührte Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinen Salat	22,50 €
Senior breaded escalope of veal with cranberries and fried potatoes, small salad	
Lendenfetzen von der Angulende in Charlotten-Rotweinsauce, Bratkartoffeln und kleinen Salat	26,50 €
Roasted beef sirloin 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	
"Gusli" 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	

## Nachtsch/dessert

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus (ca. 20 min.)	11,80 €
Sugared sliced pan cake with raisins and apple mousse	
Apfelkücherl mit Zimt-Zucker-Brösel und Vanilleeis im Schockobecher	9,80 €
Fried apple rings with cinnamon-sugar crumbs and vanilla ice cream in a chocolate cup	
Schoko-Birnen-Küchlein mit Bayrisch Creme auf Zwetschgenröster und frischen Beeren	12,80 €
Chocolate and pear cakes with Bavarian cream on roasted plums and fresh Berries	
Zwei Marillenknödel in Zimbrösel, Vanilleeis und frischen Beeren	11,50 €
Two apricot dumplings in cinnamon crumbs, 1 scoop of vanilla ice cream and fresh berries	
<b>Kinderkarte/for kids</b>	
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	

## Frühstück von 10 Uhr bis 12 Uhr/breakfast

Münchner Weißwurst Stück	3,60 €
Munichs famous white sausage piece	
2 Paar Wiener mit hausgemachten Kartoffelsalat	7,90 €
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	18,80 €
Internationale chees platter with grapes, walnuts and honey-fig-dip and bread	
Rehrücken Carpaccio mit Walnuß Dressing, Wildkräuter Salat und gerösteten Walnüssen	18,80 €
Venison carpaccio with walnut dressing, wild herb salad and roasted walnuts	
Rindertartar von der Angulende, pikant angemacht, rote Zwiebelringe und Brot	19,80 €
Beef tartar and bread	
Hausgemachter Obazda mit roten Zwiebeln und Hausbrot	12,50 €
Bavarian chees speciality, brie with cream cheese and red onions	
Bayrischer Wurstsalat von Regensburgern mit rote Zwiebeln, Essiggurke und Hausbrot	11,90 €
Bavarian sausage salad with red onions and bread	
Schweizer Wurstsalat mit Emmentalerstreifen und Brot	12,90 €
Bavarian sausage salad with red onions and bread with stripes from emmentaler	
Augustiner Brotzeitplatte mit Pfefferbeisser, Käse, Geräucherten, Kräuterfrischkäse, kleinen Rindertatar und Obatzda, reich garniert mit Brot	18,50 €
Bavarian starters plate with bread	

## Hausgemachte Suppen ab 11 Uhr/homade soups

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	5,90 €
Beef bouillon with thinly sliced pancake and chives	
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	6,50 €
Beef bouillon with liver dumpling	
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	7,80 €
Homemade goulash soup with bread	

## Frische Salate ab 11 Uhr/salads

Kleiner gemischter Salat	5,90 €
Small mixed salad	
Haussalat: Romanasalat, Avocado, marinierte Tomatenwürfel, gehobelter Parmesan und Streifen von der Angus-Lende	19,80€
House salad: Romaine lettuce, avocado, marinated diced tomatoes, shaved Parmesan and strips of Angus beef	
Bunter Salatteller mit gegrilltem Zanderfilet und frischen Sprossen	19,80€
Salad with grilled zander and sprouts	
Südtiroler Bauernsalat mit Speck, Pilzen und Bratkartoffeln	17,80 €
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	18,80 €
Caesar salad with chicken breast, romaine lettuce, homemade croutons, parmesan cheese	
Bunter Salatteller mit gebackener Hühnchenbrust und steirischem Kernöl Dressing	18,80 €
Salad plate with fried chicken breast and Styrian pumpkin seed oil dressing	

## 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 €

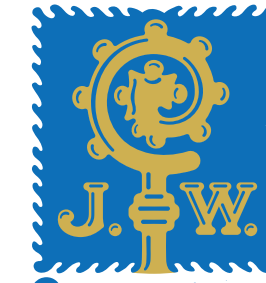
Täglich frische Weißwurst und Brezn ab 10 Uhr.

**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.



Augustiner  
Bräu München  
gegründet 1328

## 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 €
<b>Hausgemachte Limonaden</b>		
Bee's Garden (Honig - Kräuter - Soda)	0,4l	5,10 €
Eistee (Beeren - Kirschkombi - 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 €
<b>Weißweine offen</b>		
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 Krems	0,2l	6,70 €
<b>Roséwein offen</b>		
DE Franken, Rotling "fränkische Machart", Qualitätswein, fruchtig	0,2l	6,90 €
<b>Rotweine offen</b>		
AT Blauer Zweigelt, Qualitätswein, trocken, Winzer Krems	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 €
<b>Weißweine 0,75l</b>		
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 €
<b>Roséwein 0,75l</b>		
DE Franken, Rotling "fränkische Machart", Qualitätswein, fruchtig	0,75l	26,90 €
<b>Rotweine 0,75l</b>		
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 Cuvée 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 Schnitt		3,90 €
Augustiner Edelstoff Maß	1,0l	9,40 €
Augustiner Dunkel	0,5l	4,70 €
Augustiner Dunkel Schnitt		3,90 €
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 €
Alkoholfreie Radler Maß	1,0l	9,60 €
Russn	0,5l	4,80 €
Russn Maß	1,0l	9,60 €
Alkoholfreie 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 €
<b>Edelbrände aus dem Hause Lantenhämmer</b>		
Williamsbirnenbrand unfiltriert 42%	2cl	7,50 €
Marillenbrand 42%	2cl	7,50 €
Haselnussgeist 42%	2cl	7,50 €