

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 13,90 €

Vegetarische Gerichte ab 11 Uhr/vegetarian dishes

Spinat Spätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem Salat	17,90 €
Spinach spätzle with swiss cheese, fried onions and small salad	
Kartoffel-Spargel-Auflauf mit Bergkäse, Grillgemüse und Sc. Bernaise	17,80 €
Potato and asparagus casserole with mountain cheese, grilled vegetables and Bernaise sauce	
Rahmschwammerl mit Semmelknödel und frischen Kräutern	16,80 €
Creamy mushrooms with herbs and bread dumpling	
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	16,90 €
Homemade spätzle with swiss cheese, fried onions and small salad	
Schwäbische Krautrapfen mit Schmelzwiebeln und Butter	16,90 €
Swabian kraut crullers with melting onion	
Bärlauchrisotto mit Grillgemüse und Burrata	19,80 €
Wild garlic risotto with grilled vegetables and burrata	
Kartoffel-Quark-Blinis auf Schwarzwurzelrahmgemüse und Schmortomaten	18,80 €
Potato-quark-blinis with creamed salsify vegetables and braised tomatoes	

Vegane Gerichte ab 11 Uhr/vegan dishes

Linguine mit Limetten-Spargel-Ragout und Tomatenwürfel	17,30 €
Linguine with lime and asparagus ragout and diced tomatoes	
Linsen-Kartoffel-Pflanzerl auf veganen, rahmigen Sauerkraut und glacierten Baby Karotten	17,90 €
Lenil and potato planters on vegan, creamy sauerkraut and glazed baby carrots	

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	29,90 €
Rauchspeck gefüllt und Bratkartoffeln	
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	24,90 €
Braised beef with bread dumpling and red cabbage	
Schmankerlplatte für 2: Ente, Schweinebraten, 2 St. Fränkische Metzgerbratwürste, Apfelblaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel	47,90 €
Special for 2 person: Duck, park 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	

Fischgerichte ab 11 Uhr/fish dishes

Heimischer Zander vom Grill auf Grillgemüse und Bärlauchrisotto und gehobeltem Parmesan	25,80 €
Pike perch fillet from grill, on grilled vegetables, Wild garlic risotto 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	
Kalbslendecken vom Grill an Morchelrahmsöße und Prinzesskartoffeln und kleinem Salat	29,50 €
Grilled veal loin with morel cream sauce, princess potatoes and a small salad	
Wiener Schnitzel vom Kalb, kalt gerührte Preiselbeeren,	29,50 €
Bratkartoffeln und kleinem Salat	
Breaded escalope of veal with cranberries and fried potatoes, small salad	
Senioren Wienerschnitzel vom Kalb, kalt gerührte Preisebeeren,	23,50 €
Bratkartoffeln und kleinem Salat	
Senior breaded escalope of veal with cranberries and fried potatoes, small salad	
Lendenfetzen von der Anguslende in Charlotten-Rotweinsöße,	26,50 €
Bratkartoffeln und kleinem Salat	
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	
"Gusli" Beef Burger mit Zwiebel-Chutney, Speck, BBQ-Soße, Bergkäse und Pommes	17,80 €
Beef burger with onions, bacon, BBQ-sauce, cheese and french fries	
Zwiebelrostbraten von der Anguslende, rosa gebraten mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle und kleinem Salat	31,80 €
Medium roasted beef sirloin with crispy onions, spätzle and small salad	
Nachtsch/dessert	
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus (ca. 20 min.)	13,80 €
Sugared sliced pan cake with raisins and apple mousse	
Dessertvariation	13,80 €
Weißer Schokomousse Nocke auf Beerengrütze, 3 Churros, Vanilleeis im Schokobecher und frische Beeren	
White chocolate mousse dumpling on berry compote, 3 churros, vanilla ice cream in a chocolate cup and fresh berries	
Veganes Dessert: Veganen Apfelkuchen, Waldbeerensorbet im Schokobecher und frische Beeren	8,90 €
Vegan covered apple pie, wild berry sorbet in a chocolate cup	
Süße Teigtascherl mit Amarena-Kirsch-Frischkäsefüllung, Amarenasoße und Sahne	11,50 €
Sweet pastry pockets with Amarena cherry cream cheese filling and Amarena sauce and cream	
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 0,80 €
(z.B.: Semmelknödel auf Kartoffelknödel oder Blaukraut auf Salat etc.)

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.

Frühstück von 10 Uhr bis 12 Uhr/breakfast

Münchner Weißwurst Stück	3,80 €
Munichs famous white sausage piece	
2 Paar Wiener mit hausgemachten Kartoffelsalat	7,90 €
2 pair of wiener with potatoe salad	

Brötzeiten, Vorspeisen ab 11 Uhr/appetizers and snacks

Gemischter Spargelsalat mit Eier-Radissen	17,80 €
Vinaigrette und Kartoffel-Quark-Blinis	
Mixed asparagus salad with egg and radish vinaigrette and potato and quark blinis	
Avocado-Tomaten-Tatar mit Basilikum-Limetten-Vinaigrette Brot	19,80 €
Avocado and tomato tartar with basil and lime vinaigrette Bread	
Rindertatar von der Anguslende, 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	12,40 €
Bavarian sausage salad with red onions and bread	
Schweizer Wurstsalat mit Emmentalerstreifen und Brot	13,40 €
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	19,80 €
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	

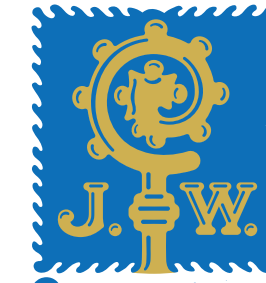
Frische Salate ab 11 Uhr/salads

Kleiner gemischter Salat	5,90 €
Small mixed salad	
Haussalat: Romanasalat, Avocado, marinierte Tomatenwürfel, gehobelter Parmesan und Streifen vom Black Angusrind	19,80 €
House salad: Romaine lettuce, avocado, marinated diced tomatoes, shaved Parmesan and strips of black 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	18,80 €
Salad plate with fried chicken breast and Styrian	

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 €

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

Haferl Grüner Tee	3,90 €
Haferl Feldkräuter	3,90 €
Haferl Himbeere-Hibiskus	3,90 €
Haferl Rooibostee	3,90 €
Haferl Earl Grey	3,90 €
Haferl Waldbeere	3,90 €

Weine

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

Weißweine offen

Alkoholfreier Weißwein DE Mosel Dr. Loosen Riesling alkoholfrei	0,2l	6,90 €
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 €

Roséwein offen

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

Rotweine offen

AT Blauer Zweigelt, Qualitätswein, trocken, Winzer Krems	0,2l	6,90 €
FR Südfrankreich Vanel Merlot I.G.P. trocken	0,2l	6,90 €
IT Apulien, Solmio, Negroamaro Primitivo IGP, trocken	0,2l	6,90 €

Weißweine 0,75l

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 Apulien Gran Maestro Rosso Appassimento, I.G.T. trocken	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 €
Lava Belle Sprizz, Prosecco, Lavendel	8,50 €

Sekt und Champagner

Linea 071, Prosecco Frizzante DOC, halbtrocken	0,75l	29,80 €
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 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 €
Radler Maß – Alkoholfrei	1,0l	9,60 €
Russn	0,5l	4,80 €
Russn – Dunkel	0,5l	9,60 €
Russn Maß	1,0l	9,60 €
Russn Maß – Alkoholfrei	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 Lantenhammer

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