

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 €

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.

Frühstück von 10 Uhr bis 12 Uhr/breakfast

Münchner Weißwurst Stück	3,90 €
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

Tafelspitzsülze, Bratkartoffeln und Kräuterfrischkäse	16,80 €
Beef in Aspic, fried potatoes and herb cream cheese	
Avocado-Tomaten-Tatar mit Basilikum-Limetten-Vinaigrette Brot	17,80 €
Avocado and tomato tartar with basil and lime vinaigrette bread	
Rindertartar 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 roten 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/homemade 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	
Deftige Gulaschsuppe mit Brot	7,80 €
Homemade goulash soup with Bred	

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	
Steirer Salatteller mit Backhendl und Kürbiskernöl Dressing	18,80 €
Salad plate with fried chicken, pumpkin dressing	

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	
Dreierlei Knödel (Spinat, Rote Beete, Kaspressknödel) auf Rahmwirsing	17,90 €
Three kinds of dumpligs (spinach, beetroot, cheese)and cream cabbage	
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 Schmelzzwiebeln und Butter	16,90 €
Svabian kraut crullers with melting onion	
Kürbisrisotto mit Grillgemüse und Burrata	19,90 €
Pumpkin 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 veganer Gemüse Bolognaise	17,80 €
Linguine with vegan vegetable bolognaise	
Falafel Pflanzertl in Tomaten-Basilikum-Soße und Volkornteis	17,90 €
Falafel dumplings in tomato-basil sauce and wholegrain rice	

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	
Geschmorte Ochsenbackerl in kräftiger Burgundersoße, Wurzelgemüse und Serviettenknödel	24,80 €
Braised ox cheeks in a rich Burgundy sauce, root vegetables and napkin dumplings	
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 persons: 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	
Rehrücken Rosa gebraten in Rotwein-Wacholdersoße, Apfelblaukraut und Schupfnudeln	33,90€
Pink roasted venison loin in red wine-juniper sauce, red cabbage and potato dumplings	

Fischgerichte ab 11 Uhr/fish dishes

Heimischer Zander vom Grill auf Grillgemüse und Kürbisrisotto und gehobeltem Parmesan	25,80 €
Pike perch fillet from grill, on grilled vegetables, pumpkin risotto and shaved parmesan	

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	22,80 €
Grilled veal liver "Berlin style" with apple slices and mashed potatoes	
Wiener Schnitzel vom Kalb, kalt gerührte Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinen Salat	29,50 €
Breaded escalope of veal with cranberries and fried potatoes, small salad	
Senioren Wienerschnitzel vom Kalb, kalt gerührte Preisebeeren, Bratkartoffeln und kleinen Salat	23,50 €
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	
"Gustl" 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	32,90€
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	
Hausgemachte Apfelkücherl in Zimtzucker gebacken und Vanilleeis im Schokobecher	9,80 €
homemade fried apple rings with vanille ice	
Dreierlei Windbeutel (Mousse au Chocolate, Preiselbeercreme, Bayrisch Creme) auf Beerengrütze	10,90 €
Three kinds of cream puffs (chocolate mousse, cranberry cream, Bavarian cream) on berry compote	
Zwei Marillenknödel mit Vanilleeis im Schokobecher und frischen Beeren	11,50 €
Two apricot dumplings with vanilla ice cream in a chocolate cup 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

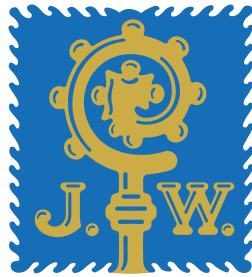
Umbestellungen (z.B.: Semmelknödel auf Kartoffelknödel oder Blaukraut auf Salat etc.)	0,80 €
Spätzle auf Käsespätzle	2,00 €
Gemüsebeilagen oder Salate auf Grillgemüse	2,50 €
Soßen extra: Sämtliche Pilzsoßen	3,00 €

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.



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 aus dem Hause Ronnefeldt

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 €
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 €
Champanger, Moët & Chandon Brut, Le Domaine Jeeper	0,75l	120,00 €

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	1,0l	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 €