

Frühstück von 10 Uhr bis 12 Uhr/breakfast

Münchner Weißwurst (Stück)	3,90 €
Munich's famous white sausage piece	
2 Paar Wiener mit hausgemachten Kartoffelsalat	7,90 €
2 pair of wiener with potato salad	

Bratzeiten, Vorspeisen ab 11 Uhr/appetizers and snacks

Gebackene Austernpilze mit mariniertem Kopfsalat und Chili-Sauerrahm-Mayo-Dip	14,80 €
Baked oyster mushrooms with marinated lettuce and chili-sour cream mayo dip	
Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Äpfeln, Essiggurken, rote Zwiebelscheiben und Bratkartoffeln	18,80 €
Matjes herring fillet "housewife style" with apples, pickles, red onion slices and fried potatoes	
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 cheese specialty, brie with cream cheese and red onions	
Bayrischer Wurstsalat von Regensburgern mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Hausbrot	12,80 €
Bavarian sausage salad with red onions and bread	
Schweizer Wurstsalat mit Emmentalerstreifen und Brot	13,80 €
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	
Tomatencremesuppe mit Croutons	5,80 €
Cream of tomato soup with croutons	

Frische Salate ab 11 Uhr/salads

Unsere Salate werden mit unserem hausgemachten Balsamiko-Dressing angemacht. Auf Wunsch können Sie die Salate mit Essig-Öl-Dressing bekommen

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	
Caesar 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	

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 gemischtem Salat	17,90 €
Spinach spätzle with swiss cheese, fried onions and mixed salad	
Riesenrösti mit Grillgemüse und Kräuter-Sauerrahm-Dip	17,80 €
Giant rösti with grilled vegetables and herb sour cream dip	
Rahmschwammerl mit Semmelknödel und frischen Kräutern	16,80 €
Creamy mushrooms with herbs and bread dumpling	
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	16,90 €
Homemade spätzle with swiss cheese, fried onions and mixed salad	
Schwäbische Krautkrapfen mit Schmelzzwiebeln und Butter	16,90 €
Swabian kraut crullers with melting onion	
Rote Beete Risotto mit Grillgemüse und Burrata	19,90 €
Beet risotto with grilled vegetables and burrata	
Spargelragout mit Kräuterknödel und Schmortomaten	19,80 €
Asparagus ragout with herb dumplings and braised tomatoes	

Vegane Gerichte ab 11 Uhr/vegan dishes

Veganer Süßkartoffel Strudel mit Grillgemüse und Frankfurter Soße (grüne Kräutersoße)	18,80 €
Vegan sweet potato strudel with grilled vegetables and Frankfurt green herb sauce	
Szegediner Gemüseglasch mit Veganen Chilli-Dip und Bratkartoffeln	18,80 €
Szegediner vegetable goulash with vegan chili dip and fried potatoes	

Traditionelle Hauptgerichte ab 11 Uhr/bavarian delicious

Schweinebraten in Augustiner Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	17,90 €
Pork roast with potato dumpling and white cabbage salad with bacon	
Geschmorte Ochsenbackerl in kräftiger Burgundersoße, Wurzelgemüse und Serviettenknödel	25,80 €
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	25,90 €
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	
Hirschfilet rosa gebraten an Wildkirschoße, Kräuterseitlinge, Brokkoli und 2 Speckknödel	33,90 €
Roast venison fillet with wild cherry sauce, king oyster mushrooms, broccoli and 2 bacon dumplings	

Fischgerichte ab 11 Uhr/fish dishes

Heimischer Zander vom Grill auf rote Beete Risotto, Grillgemüse und gehobelten Parmesan	25,80 €
Grilled pike-perch fillet on grilled vegetables, beetroot risotto and shaved Parmesan cheese	

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 €
Swabian-style pork fillet with mushrooms in cream and cheese spätzle	
Kalbsleber vom Grill "Berliner Art" mit Äpfelscheiben und Kartoffelpüree	23,80 €
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 Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinen Salat	23,50 €
Senior breaded escalope of veal with cranberries and fried potatoes, small salad	
Lendenfetzen von der Anguslende in Schalotten-Rotweinsöße, 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	17,80 €
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	
Kalbsrückensteak (200gr) vom Grill auf Schalotten-Rotwein-Sauce, gegrillter grüner Spargel und Kartoffelgratin	33,80€
Grilled veal sirloin steak (200gr) with shallot and red wine sauce, grilled green asparagus and potato gratin	

Nachtsch/dessert

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus (ca. 20 min.)	13,80 €
Sugared sliced pan cake with raisins and apple sauce	
Gebackene Zwetschgen Bavesen mit Zimt-Zucker, Zwetschgenröster und Vanilleeis im Schokobecher	9,80 €
Plum dumplings baked in cinnamon sugar, plum compote and vanilla ice cream in a chocolate cup	
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 €
Breaded 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	4,30 €
Coca Cola Zero	0,33l	4,30 €
Fanta Orange	0,33l	4,30 €
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	4,70 €
Orangenschorle	0,4l	4,70 €
Johannisbeerschorle	0,4l	4,70 €
Rhabarberschorle	0,4l	4,70 €
Maracujaschorle	0,4l	4,70 €
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 €
Maracuja Minz Limonade (Maracuja-Minze-Soda)	0,4l	5,10 €
Himbeere-Hibiskus Limonade (Himbeere-Hibiskus-Soda)	0,4l	5,10 €
Limetten-Minze-Limonade (Limette-Minze-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 Pfefferminz Tee	3,90 €
Haferl Beerenfrüchte Tee	3,90 €
Haferl Grüner Tee	3,90 €
Haferl Darjeeling Tee	3,90 €
Haferl Kamillen Tee	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 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 €
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 * ausgewählte Aperitifs sind auch alkoholfrei möglich

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 €
Maracuja-Minze Sprizz* (Prosecco, Maracuja-Minze, Soda)	8,50 €
Himbeer-Hibiskus Sprizz* (Prosecco, Himbeere-Hibiskus, Soda)	8,50 €
Sarti Sprizz, Prosecco, Sarti, Soda	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 Cuvée 1531 Rose brut, Sieur D' Arques	0,75l	39,50 €
Champagner, 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 Lantenschammer			
Williamsbirnenbrand unfiltriert 42%	2cl	7,50 €	
Marillenbrand 42%	2cl	7,50 €	
Haselnussgeist 42%	2cl	7,50 €	