Willkommen im

Augustiner Bürgerheim

Fragen Sie gerne nach
unseren Tagesempfehlungen

Selbstverständlich bieten wir die meisten Speisen auch als kleine Portion an

In unseren Gerichten sind verarbeitete Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
Bitte fragen Sie unser Serviceteam sollten Sie weitere Informationen benötigen.

Herzhaftes und Altbewährtes

Unsere Fleisch- und Wurstwaren werden regional hergestellt

Bürgerheim Bauerngröst´l mit viel Fleisch, Zwiebeln, **15,80 €**
Spiegelei, Bratkartoffeln und selbstgemachtem Speckkrautsalat[1,5]

„Bayerischer Wurstsalat“ von der groben Regensburger[1,2,5] **15,80 €**
mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Hofpfistereibrot

Abgebräunter Leberkäs[1,5] mit Spiegelei, **15,80 €**
selbstgemachtem Kartoffel – Gurkensalat und süßem Senf

„Schweizer Wurstsalat“ vom Leberkäs[1,5] mit Emmentaler, **16,80 €**
Essiggurke, Paprika, roten Zwiebeln und Hofpfistereibrot

„Sau guada“ Schweinsbraten mit Dunkelbiersoße, **18,90 €**
Kartoffelknödel und selbstgemachtem Speckkrautsalat[1,5]

Zwiebelrostbraten von der bayerischen Rinderlende mit **26,80 €**
Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen, Röstzwiebeln und kräftiger Soße

Schnitzel

Schweine- und Kalbsfleisch bestens auf dem Grill zubereitet.
Fragen sie gerne nach einer Variante mit Hähnchenfleisch (+2,50 €)

„Klassik Schnitzel“ in der Semmelpanade **17,80 €**
mit Pommes frites und Ketchup

„Münchner Schnitzel“ mit Senf-Meerrettich-Kruste paniert **18,90 €**
dazu Bratkartoffeln mit Majoran gewürzt

„Mexican Schnitzel“ im Tortilla-Chips-Mantel paniert **18,90 €**
auf feurigen Pommes frites und Salsasoße

„Zwiebelschnitzel“ natur gebraten in kräftiger Soße **18,90 €**
und Bratkartoffeln mit Majoran gewürzt

„Bergbauernschnitzel“ natur gebraten auf **19,80 €**
Speck$_{1,5}$-Zwiebelschmelze mit Spiegelei und Bratkartoffeln

„Jägerschnitzel“ natur gebraten mit Champignonsoße und **20,80 €**
Preiselbeeren an selbstgemachten Eierspätzle

„Wiener Kalbsschnitzel“ in Butter gebraten **26,80 €**
mit selbstgemachtem Kartoffel – Gurkensalat und Preiselbeeren

Aus dem Steinofen

In acht Stücke geteilt als Vorspeise bestens geeignet

Hausgemachter Flammkuchen „Elsässer“ mit Sauerrahm, **12,80 €**
Speck$_{1,5}$ und Zwiebeln

Hausgemachter Flammkuchen “Caprese“ mit Sauerrahm, **12,80 €**
sonnengetrockneten Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Hausgemachter Flammkuchen „Athene“ mit Sauerrahm, **14,80 €**
Fetakäse, Oliven und Pepperoni

Hausgemachter Flammkuchen „Bergbauer“ mit Sauerrahm, **14,80 €**
Emmentaler – Bergkäsemischung und geräuchertem Schinken $_{1,5}$

Vitaminbar

Großmarkthallensalate während der Saison gartenfrisch aus der Region
Alle großen Salate mit Hofpfistereibrot

Kleiner gemischter Salatteller mit Kräutercroutons V **6,40 €**
und unserem Hausdressing

Großer bunt gemischter Salatteller mit Kräutercroutons V **12,80 €**
und unserem Hausdressing

„Salat Mozzarella“ in der Semmelpanade gebratene V **16,80 €**
Mozzarellascheiben mit getrockneten Tomaten und Basilikum

„Salat Kreta“ mit Feta im Sesammantel gebraten, Oliven, V **17,80 €**
Pepperoni und Kräutercroutons

„Salat Bierfahrer“ mit gebratenen Champignons, **18,90 €**
geröstetem Speck[1,5] und Kräutercroutons

„Salat Hähnchen“ mit pikant gewürzten Hähnchenstreifen, **20,80 €**
Champignons und Kräutercroutons

Hausgemachte Burger (100 % deutsches Rinderhackfleisch)

Rindfleisch nach unserem Gewürzrezept zubereitet

„Original Burger“ saftiges Rinderhackfleisch mit Cocktailsoße, **19,80 €**
Tomate, Zwiebel, Gurke und Pommes frites

„Cheeseburger“ saftiges Rinderhackfleisch mit Cocktailsoße, **20,80 €**
Tomate, Zwiebel, Gurke, ordentlich Käse und Pommes frites

„BBQ-Burger“ saftiges Rinderhackfleisch mit Barbequesoße, **21,80 €**
Tomate, Zwiebel, Gurke, Käse, Speck[1,5] und Pommes frites

Vegetarischer Gemüseburger mit Salsasoße, V **17,80 €**
Tomate, Zwiebel, Gurke und Pommes frites

Vegetarische Schmankerl

Vegetarisch komplett im Haus selber gemacht.

Gemischtes Knödelgeröstel mit Zwiebeln und Ei dazu kleiner bunt gemischter Salat	V	**15,80 €**
Käsespätzle mit Emmentaler – Bergkäsemischung, Röstzwiebeln und kleinem buntem Salatteller	V	**15,80 €**
2 Stück Allgäuer Kaspressknödel auf Champignonsoße und kleinem buntem Salatteller	V	**15,80 €**
3 Stück Rote Beete Knödel mit Meerrettichsoße, gebratenen Austernpilzen und kleinem buntem Salatteller	V	**16,80 €**
3 Stück Spinatknödel mit geschmolzener Butter, Kirschtomaten, Parmesanspänen und kleinem buntem Salatteller	V	**17,80 €**
Brezenknödelscheiben im Kürbis- und Sonnenblumenkernmantel mit in Butter gebratenen Waldpilzen und kleinem gemischtem Salat	V	**19,80 €**

Nachspeise

Fragen Sie gerne nach unserem Tagesdessert

3 Stück selbstgemachte Apfelkücherl mit Vanilleeis, Sahne und Fruchtsoße	V	**7,80 €**
Fluffiger Kaiserschmarrn mit Apfelmus wahlweise mit Cranberries und gerösteten Mandelsplittern (wird mit Alkohol flammbiert)	V	**16,80 €**

1 = Konservierungsstoff
2 = Geschmacksverstärker
3 = Phosphat
4 =Farbstoff
5 = Antioxidationsmittel

V **= Vegetarisch**