Augustiner
AM PLATZL

Speisen und Getränke

WILLKOMMEN!
Im Wirtshaus der Herzen

Griaß Eich! Ihre Gastgeber Oliver und Barbara Wendel freuen sich, dass Sie den Weg ins Augustiner am Platzl gefunden haben. Machen Sie es sich gemütlich!

Im Herzen unserer Stadt ist das Augustiner am Platzl seit jeher ein Ort der Begegnungen und der Geselligkeit.

Hier treffen die Münchner die Welt und die Welt die Münchner. Und wie sollte das besser gehen als bei einem herrlichen Bier und köstlichen Schmankerln der bayerischen Wirtshausküche für Jedermann.



Mit 690 Jahren Brautradition steht Augustiner als älteste Brauerei Münchens für traditionell bayerische Bierkultur.

Am „Platzl" wird das helle Lagerbier wie schon anno dazumal vom Holzfass ausgeschenkt. Freuen Sie sich auf ein besonders mildes, lang gelagertes Bier. Da geht jedem Bierkenner und Feinschmecker das Herz auf!

Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit im Augustiner am Platzl und wir freuen uns, dass Sie da sind!

Ihre Familie Wendel

Vorspeisen und Brotzeit

DREIERLEI „VOM PLATZL" VEGETARISCH — **€ 9,50**
Hausgemachte Frischkäse-Aufstriche mit zwei Scheiben Bauernbrot und Kresse

FORELLENMOUSSE — **€ 11,50**
mit Forellenkaviar, Wildkräutern und einer Scheibe Malzbrot

TELLERSÜLZE VOM SCHWEINEBRATEN — **€ 9,50**
mit Bratkartoffeln, Fassgurkerl und Kräuterremoulade

AUGUSTINER BROTZEITBRETTL [2,4] — **€ 13,90**
mit rohem und gekochtem Schinken, Bauernpressack, kaltem Braten, Kaminwurz, Bergkäse, Obatzda, Griebenschmalz, Fassgurkerl, Butter und Bauernbrot

HAUSGEMACHTER OBATZDA VEGETARISCH — **€ 9,80**
mit Zwiebelringen, Radieserl und Schnittlauch, dazu zwei Scheiben Bauernbrot

BAYERISCHER WURSTSALAT [2,4] — **€ 9,50**
von der Regensburger mit roten Zwiebeln, Fassgurkerl und einer Scheibe Bauernbrot

SCHWEIZER WURSTSALAT [2,4] — **€ 10,50**
von der Regensburger mit roten Zwiebeln, Fassgurkerl, Bergkäse und einer Scheibe Bauernbrot

KÄSEBRETT MIT BAYERISCHEN UND VORARLBERGER KÄSESPEZIALITÄTEN [5] VEGETARISCH — **€ 13,50**
mit Feigensenf, Walnüssen und hausgemachtem Früchtebrot

Aus der Wurstküche

ORIGINAL MÜNCHNER WEIßWURST, 2 STÜCK [2,3,4]

...mit süßem Senf € 5,90
...jede weitere Wurst € 2,90

1 PAAR WIENER WÜRSTL [2,3] € 7,90

mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und einer Scheibe Bauernbrot

ROSTBRATWÜRSTL VOM GRILL, 6 STÜCK [2,3,4]

...mit einer Scheibe Bauernbrot auf Faßsauerkraut € 10,50
...mit einer Scheibe Bauernbrot und frisch geriebenem Meerrettich € 9,50
...jede weitere Wurst € 1,30

OFENFRISCHER LEBERKÄSE [2,3,4] € 9,50

mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat

Aus dem Suppentopf

HERZHAFTE RINDERKRAFTBRÜHE € 5,20

mit Maultasche, Grießnockerl und Wurzelgemüse

CREMIGE KARTOFFELSUPPE VEGETARISCH € 5,90

mit Sauerrahm und Brotcroutons, wahlweise mit oder ohne Speck

Wirtshaus Schmankerl

SCHWEINSBRATEN MIT RESCHER KRUSTE [3] € 13,90

in Augustiner Dunkelbier-Kümmelsoße mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

½ HINTERE SCHWEINSHAXE [3] € 16,50

in Augustiner Dunkelbier-Kümmelsoße mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

½ KNUSPRIGE, OFENFRISCHE LUGEDER BAUERN-ENTE [3] € 22,90

¼ KNUSPRIGE, OFENFRISCHE LUGEDER BAUERN-ENTE [3] € 16,90

in Orangensoße mit Gewürz-Blaukraut und Kartoffelknödel

200G ZWIEBELROSTBRATEN AUS DER LENDE VOM BAYERISCHEN WEIDERIND € 23,50

mit einer Rotweinsoße und Röstzwiebeln, wahlweise mit Butterspätzle oder Bratkartoffeln

GESOTTENER KALBSTAFELSPITZ [3] € 18,50

in Zitronen-Meerrettichsoße mit geschmelzten Bandnudeln und Wildpreiselbeeren

WIENER SCHNITZEL VOM KALB [3] € 21,50

mit Wildpreiselbeeren, wahlweise mit lauwarmem Kartoffelsalat, Bratkartoffeln oder Pommes frites

MÜNCHNER SCHNITZEL VOM SCHWEIN [3] € 15,90

in Meerrettich-Senfpanade, wahlweise mit lauwarmem Kartoffelsalat, Bratkartoffeln oder Pommes frites

HAUSGEMACHTE KALBSFLEISCHPFLANZERL, 2 STÜCK € 12,50

mit Bratensoße auf Kartoffel-Gurkensalat

Augustiner am Platzl Spezialitäten

DIE ORIGINALEN AUGUSTINER GRILLHENDL

½ Hendl frisch von unserem Spießgrill (solange der Vorrat reicht)

...traditionell mit Blattpetersilie gefüllt	€ 10,90
...mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 14,50
...mit Pommes frites	€ 15,20
...mit gemischtem Salat	€ 14,90

180G RINDERTATAR AUS DER LENDE VOM BAYERISCHEN WEIDERIND — € 18,50

frisch gewolft, mariniert und verfeinert mit Cognac, dazu zwei Scheiben Steinofenbaguette

WIRTSHAUS BURGER [2,3] — € 17,50

vom Weißwurst-Patty mit eingemachtem Blaukraut und Radieserl, dazu Bier-Honigsenf, serviert in einem Laugen-Bun mit Pommes frites

220G FILETSTEAK VOM BAYERISCHEN JUNGBULLEN — € 34,50

mit reschen Bratkartoffeln, Sauce Béarnaise, Kirschtomaten und einem bunten Blattsalat

Aus den Gewässern

GEBRATENE FORELLE — € 16,90

mit Petersilienkartoffeln, buntem Gemüse und Nussbutter

GARNELEN-LACHSPFLANZERL — € 18,90

auf Kartoffel-Limettenstampf mit grünen Erbsen und konfierten Kirschtomaten

Salate

BUNTE, KNACKIGE BLATTSALATE IM HAUSDRESSING (VEGETARISCH) — € 9,50

mit gerösteten Kernen, Kresse und Brotcroutons, dazu zwei Scheiben Steinofenbaguette

CAESAR SALAT (VEGETARISCH) — € 12,90

knackiger Römersalat, Caesardressing mit Kirschtomaten, Grana Padano und Brotcroutons

...mit gratiniertem Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin	zzgl. € 4,20
...mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	zzgl. € 5,20
...mit Rinderlendenstreifen vom bayerischen Weiderind	zzgl. € 6,80

Einer besonderen Tradition verpflichtet...

...diese findet sich nicht nur in unserem bayerischen Ambiente wieder, sondern auch in der bewussten Verwendung regionaler Zutaten. Unsere Produkte werden überwiegend von heimischen Bauern und regionalen Händlern bezogen. Bei der Auswahl achten wir unter anderem auf nachhaltige Anbau- und Aufzuchtmethoden. Das ist unser Verständnis von Verantwortung für Gegenwart und Zukunft.

Vegan und Vegetarisch

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE (VEGETARISCH) — € 12,90
mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu ein Beilagensalat

GERSTENRISOTTO (VEGAN) — € 12,50
mit Safran, Limette, Ruccola und Ofentomaten

PAPPARDELLE (VEGETARISCH) — € 13,90
auf Edelpilzragout mit frischen Kräutern

RESCH GEBRATENER KARTOFFEL-RÖSTI (VEGAN) — € 13,50
mit buntem Gemüseragout, sautierten Pilzen, Petersilienpesto und eingelegten lila Radieserl

Beilagen

BEILAGENSALAT von bunten, frischen Blattsalaten mit Gartenkresse im Hausdressing	€ 4,20
KRAUTSALAT mit oder ohne Speck	€ 3,90
FASSSAUERKRAUT [2]	€ 3,90
BLAUKRAUT	€ 3,90
HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT	€ 3,90
HAUSGEMACHTER KARTOFFEL-GURKENSALAT	€ 3,90
PETERSILIENKARTOFFELN mit zerlassener Butter	€ 4,50
RESCH GEBRATENE BRATKARTOFFELN [G]	€ 4,50
POMMES FRITES [3]	€ 4,50
1 SCHEIBE BAUERNBROT, MALZBROT ODER 2 SCHEIBEN STEINOFENBAGUETTE [A]	€ 0,90
MÜNCHNER BREZN	€ 1,30
PORTION BUTTER	€ 0,80
PORTION WILDPREISELBEEREN [3]	€ 1,50
PORTION FRISCH GERIEBENER MEERRETTICH	€ 1,50
PORTION REMOULADE	€ 1,50

ZUSATZSTOFFE
o enthält Gerstenmalz | oo enthält Gersten- und Weizenmalz | 1 - mit Farbstoff | 2 - mit Konservierungsstoff | 3 - mit Antioxidationsmitteln | 4 - mit Geschmacksverstärkern | 5 - geschwefelt | 6 - geschwärzt | 7 - gewachst | 8 - enthält Süßungsmittel | 9 - mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln | 10 - enthält eine Phenylalaninquelle | 11 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 12 - mit Milcheiweiß | 13 - mit Phosphat | 14 - chininhaltig | 15 - koffeinhaltig | 16 - taurinhaltig | 17 - bestrahlt | 18 - nach der Ernte behandelt | 19 - gentechnisch veränderte Zutaten

Wir halten auf Wunsch eine spezielle Speisekarte für Allergiker für Sie bereit. Fragen Sie dazu gern unsere Mitarbeiter!

Alle Preise sind inkl. MwSt. und Bedienungsgeld. Wie folgt gekennzeichnete Speisen sind (VEGETARISCH) Vegetarisch (VEGAN) Vegan.

Aus der Zuckerbäckerei

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN VEGETARISCH — pro Person € 9,90
mit gerösteten Mandelblättern - mit oder ohne Rumrosinen, wahlweise mit Apfelmus oder Zwetschgenröster (ab zwei Personen) – ca 20 min

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL VEGETARISCH — € 6,90
mit Vanillesoße und Schlagsahne

WEISSWEINCREME VEGETARISCH — € 5,90
mit Weintraubenragout

CRÈME BRÛLÉE VEGETARISCH — € 7,90
mit marinierten Früchten der Saison

HAUSGEMACHTE EISVARIATION, 2 KUGELN VEGETARISCH — € 5,50
...jede weitere Kugel — € 1,50
...Portion Schlagsahne — € 0,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER	0,4L	€ 2,90
mit Kohlensäure	0,75L	€ 4,50
ADELHOLZENER	0,25L	€ 2,90
Classic oder Naturell, Flasche	0,75L	€ 5,90
COCA-COLA 1, 2, 3, 8, 13, 15		
Classic oder Zero	0,33L	€ 3,90
COLA MIX 1, 8, 15	0,4L	€ 4,10
ZITRONENLIMONADE 1, 2, 8	0,4L	€ 3,50
APFELSAFT	0,2L	€ 3,80
ORANGENSAFT	0,2L	€ 3,80
FRUCHTSAFTSCHORLE		
Apfel, Johannisbeer oder Rhabarber	0,4L	€ 3,95

HEISSGETRÄNKE aus dem Hause Dallmayr

KAFFEE 15	Haferl	€ 3,90
MILCHKAFFEE 15	Haferl	€ 3,90
CAPPUCCINO 15	Tasse	€ 3,40
ESPRESSO 15	Tasse	€ 2,50
DOPPELTER ESPRESSO 15	Tasse	€ 4,50
TEE		
Schwarz, Grün, Pfefferminze, Früchte	Haferl	€ 3,20

SPIRITUOSEN

PIRCHER OBSTLER		
38 % Vol. Südtirol	2 CL	€ 3,40
PIRCHER WILLIAMSBIRNE		
40 % Vol. Südtirol	2 CL	€ 3,80
PIRCHER GEBIRGSENZIAN		
50 % Vol. Südtirol	2 CL	€ 3,80
PIRCHER NUSS LIKÖR		
25 % Vol. Südtirol	2 CL	€ 3,80
GRAPPA RISERVA		
40 % Vol.	2 CL	€ 4,20
RAMAZZOTTI		
30 % Vol.	2 CL	€ 3,90
JÄGERMEISTER		
35 % Vol.	2 CL	€ 3,90

EDELBRÄNDE UND GEIST aus der Brennerei Lantenhammer

WILLIAMSBIRNENBRAND		
42 % Vol. Schliersee	2 CL	€ 5,90
MARILLENBRAND		
42 % Vol. Schliersee	2 CL	€ 5,90
WALDHIMBEERGEIST		
42 % Vol. Schliersee	2 CL	€ 5,90

FRISCH UND PRICKELND

WEISSWEINSCHORLE

sauer oder süß — 0,4L € 5,40

APEROL SPRITZ [1] — 0,25L € 5,90

HUGO [8] — 0,25L € 5,90

GIN TONIC [14] — € 7,50

OFFENE WEISSWEINE

GRÜNER VELTLINER QUW NÖ

AIGNER/ NIERDERÖSTERREICH (A)
Grüner Apfel, Zitrusnoten und das sortentypische „Pfefferl" am Gaumen. Angenehme Säure.
0,2L € 4,50
0,5L € 11,40

RIESLING halbtrocken QbA

SCHERNER-KLEINHANß/ RHEINHESSEN (D)
Herrlich süffig mit Duft nach Aprikose & Pfirsich. Gut eingebundene Säure.
0,2L € 5,20
0,5L € 13,00

SILVANER QbA

DIVINO FRANCONIA/ FRANKEN (D)
Stachelbeeren, Birnen und ein Hauch Kräuter. Kraftvoll-intensiver Wein.
0,2L € 5,20
0,5L € 13,00

LUGANA DOC „WIGHEL"

TENUTA ROVEGLIA / LOMBARDEI (I)
Schmelzige Frucht von reifem Kernobst und Zitrus. Saftige Säure.
0,2L € 6,50
0,5L € 15,90

OFFENE ROTWEINE

ZWEIGELT LANDWEIN

MÜNZENRIEDER/ BURGENLAND (A)
Mit Noten von Sauerkirsche & Pflaume, pfeffrig-würzig.
0,2L € 4,50
0,5L € 11,40

MERLOT VENETO IGT AFFIN. IN LEGNO „RIGATTIERI"

BOTTER/ VENETIEN (I)
Im Bukett Waldbeeren & Pflaume, weich und harmonisch im Abgang.
0,2L € 4,50
0,5L € 11,40

150+1 PIEMONTE DOC BARBERA

CASALI DEL BARONE/ PIEMONT (I)
Duft gereifter roter Früchte, gepaart mit leicht würzigen Anklängen.
0,2L € 5,20
0,5L € 13,00

PRIMITIVO DI MANDURIA

FEUDI DI SAN MARZANO/ APULIEN (I)
fruchtig und vielschichtig mit Kakaoaromen
0,2L € 6,50
0,5L € 15,90

OFFENER ROSÉWEIN

BARDOLINO DOC CLASSICO CHIARETTO „CORTE OLIVI"

LENOTTI/ VENETIEN (I)
frisch und fruchtig in der Nase, jugendlich und leicht im Abgang.
0,2L € 5,20
0,5L € 13,00

FLASCHENWEINE WEISS

RIESLING „FASS 68" trocken QbA

PHILIPP WITTMANN/ RHEINHESSEN (D)
Bio - Tiefgründige, gelbe Rieslingfrucht, Zitrus & feine Wildkräuter – ein harmonischer Wein.
Flasche € 24,50

GRAUBURGUNDER „FASS 17" trocken QbA

THÖRLE/ RHEINHESSEN (D)
Nussig, weiße Früchte - rassig-frisch mit der perfekten Balance zwischen Säure & Schmelz.
Flasche € 26,50

LUGANA RISERVA DOC „VIGNE DI CATULLO"

TENUTA ROVEGLIA/ LOMBARDEI (I)
Limone, weißer Pfirsich, Aprikose und Akazienblütenduft. „Großer" Bruder des „Wighel".
Flasche € 29,50

GRÜNER VELTLINER DAC

EDELBAUER/ KAMPTAL (A)
Bio - Sommerlich-farbenreiche, würzige Frucht und knackig frische Säure.
Flasche € 30,50

FLASCHENWEINE ROT

MERLOT DOC „SCHRECKBICHL"

SCHRECKBICHL/ SÜDTIROL (I)
Pflaume, Kirsche, roten Beeren und Gewürze. Vollmundig mit der typischen Merlot-Sanftheit. (enthält Eiweiß)
Flasche € 26,50

ZWEIGELT NEUSIEDLERSEE DAC RESERVE „RÖMERSTEIN"

MÜNZENRIEDER/ BURGENLAND (A)
Dörrzwetschgen, Kirsche, tiefe Würze. dunkle Schokolade. Lange Fruchtsüße am Gaumen.
Flasche € 28,50

LAGREIN DOC „MURI GRIES"

MURI-GRIES/ SÜDTIROL (I)
Waldbeeren und Veilchen. Kraftvoll am Gaumen mit reifen Zwetschgen und dunkler Schokolade.
Flasche € 28,50

„LI FILITTI" PRIMITIVO DI MANDURIA DOP RISERVA

POGGIO LE VOLPI/ APULIEN (I)
Üppige Pflaume, schwarze Johannisbeere & Schokolade. Weiche, gut eingebundene Säure.
Flasche € 34,50

SCHAUMWEINE

PROSECCO FRIZZANTE TREVISO DOC „BERTOLDI"

LE CONTESSE/ VENETIEN (I)
Der saftig-frische Klassiker aus dem Veneto, grüner Apfel & Zitrusfrüchte.
Glas € 4,50
Flasche € 24,50

AIMERY CREMANT DE LIMOUX GRANDE CUVEE

SIEUR D' ARQUES/ CHAMPAGNE (F)
Frisch, fruchtig, aromatisch.
Flasche € 29,50

CHAMPAGNER MORIZE BRUT

MORIZE/ CHAMPAGNE (F)
Fruchtig-frischer Winzerchampagner.
Flasche € 49,00

Ihre Veranstaltung im Augustiner am Platzl

Ob kleines Familienfest oder exklusives Firmenevent: Neben der Wirts- und Gewölbestube beherbergt das „Platzl" für Ihre Feier im Herzen der Stadt noch vier weitere, attraktive Banketträumlichkeiten für 20 bis 220 Gäste: die Bierkutscher-, Isar- und Schäfflerstube sowie den Augustiner Saal.

Sprechen Sie uns gern dazu an! Weitere Informationen unter www.augustiner-am-platzl.de.

AUGUSTINER BIER
vom Fass und vom Holzfass

AUGUSTINER HELL [0]	0,5L	€ 3,90
	1,0L	€ 7,70
vom Fass oder Holzfass	Schnitt	€ 3,40
RADLER [0, 2, 8]	0,5L	€ 3,90
vom Fass	1,0L	€ 7,70
AUGUSTINER EDELSTOFF [0]	0,5L	€ 4,20
	1,0L	€ 8,40
vom Fass	Schnitt	€ 3,70
AUGUSTINER DUNKEL [0]	0,5L	€ 4,20
	1,0L	€ 8,40
vom Fass	Schnitt	€ 3,70

AUGUSTINER HELL (5,2% Vol.)
Unser Star vom Holzfass. Besonders mildes, erfrischendes und lang gelagertes Bier. Ein Genuss für jeden Bierkenner!

AUGUSTINER EDELSTOFF (5,6% Vol.)
Helles Exportbier, weich und frisch zugleich - aus edelsten Rohstoffen gebraut.

AUGUSTINER DUNKEL (5,6% Vol.)
Altmünchner Spezialität mit malzaromatischem, würzigem Geschmack - herzhafter Genuss.

AUGUSTINER PILS (5,6% Vol.)
Spritziges Bier mit feiner Hopfennote nach der unsprünglichen Pilsener Brauart.

AUGUSTINER WEIßBIER (5,4% Vol.)
Bernsteinfarbenes Hefeweißbier nach altbewährtem Verfahren. In Flaschengärung bis zur Spitzenreife in Kellern gelagert, erhält es seine Frische und den feinwürzigen Geschmack.

J.W. Augustiner-Bräu München gegründet 1328

DIE GESCHICHTE VON AUGUSTINER BRÄU...

beginnt wohl im Jahre 1294 als der Grundstein des Augustiner-Klosters auf dem Haberfeld gelegt wurde. Bereits 1328 bestand im Klostergebäude ein Brauhaus. Vom allerersten Tag an wurde dort fortwährend Bier gebraut. Damit ist Augustiner Bräu die älteste aller bestehenden Münchner Brauereien.

FLASCHENBIERE

AUGUSTINER WEIßBIER [00]	0,5L	€ 4,20
	1,0L	€ 8,40
AUGUSTINER RUß'N [00, 2, 8]	0,5L	€ 4,20
	1,0L	€ 8,40
AUGUSTINER PILS [0]	0,33L	€ 3,80
CLAUSTHALER ALKOHOLFREI [0]	0,5L	€ 4,20
KÖNIG LUDWIG LEICHTES WEIßBIER [00]	0,5L	€ 4,20
KÖNIG LUDWIG ALKOHOLFREIES WEIßBIER [00]	0,5L	€ 4,20

So erreichen Sie uns:

Wir sind täglich von 10:00 bis 24:00 Uhr für Sie da! Warme Küche von 10:00 bis 22:00 Uhr
Telefon: +49 89 370 171 70 | E-Mail: willkommen@augustiner-am-platzl.de

S U Haltestelle: Marienplatz + Isartor
Besuchen Sie uns auch online: | | www.augustiner-am-platzl.de