



Augustiner
AM PLATZL

Speisen und
Getränke

WILLKOMMEN!

Im Wirtshaus der Herzen.

Wir sind ein
MUSIKANTEN-
FREUNDLICHES
WIRTSCHAUS

Griäß 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 fast 700 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 lieben und leben die traditionelle Wirtshauskultur. Daher gibt es bei uns im Platzl regelmäßige Wirtshausmusi. Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit im Augustiner am Platzl und wir freuen uns, dass Sie da sind!

Ihre Familie Wendel



Vorspeisen, Brotzeit und Salate

EIN PAAR PFEFFERBEISSER L, M, 3, 5 mit Kren, Essiggurke, Butter und Hausbrot	€ 9,90
GERÄUCHERTES FORELLENFILET A, D, E, G, M, O, 2 mit Preiselbeeren-Meerrettichsahne, Salat und einer Scheibe Malzbrot	€ 13,90
AUGUSTINER BROTTZEITBRETTL A, G, L, M, O, 2, 4 (ab 2 Personen) reichlich garniert mit regionalen Wurst- und Schinkenspezialitäten, Pfefferbeisser, Bergkäse, Obatzda, Griebenschmalz, Schnittlauchbrot, Butter und Hausbrot	p.P. € 17,90
VEGETARISCHE BROTTZEIT A, E, G, L, O, 2, 4 (ab 2 Personen)  Bergkäse, Obatzda, Frischkäse, Romadur, Trauben, Radieserl, Schnittlauchbrot, Butter und Hausbrot	p.P. € 15,90
OBATZDA A, G, 2, 3  mit Zwiebelringen, Radieserl und Schnittlauch, dazu Hausbrot	€ 12,90
BAYRISCHER WURSTSALAT A, E, L, M, O, 2, 4 von der Regensburger mit roten Zwiebeln, Fassgurkerl und einer Scheibe Bauernbrot	€ 12,90
SCHWEIZER WURSTSALAT A, E, L, M, G, O, 2, 4 von der Regensburger mit roten Zwiebeln, Fassgurkerl, Bergkäse und einer Scheibe Bauernbrot	€ 14,50
MARKTFRISCHE BLATTSALATE AN BALSAMICO-DRESSING A, G, L, M, O  mit gerösteten Kernen, Sprossen und Croutons, dazu zwei Scheiben Steinofenbaguette	€ 13,90
...mit gratiniertem Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin	zzgl. € 5,60
...mit gebratenen Rinderlendenstreifen	zzgl. € 9,50
...mit gebratenen Putenstreifen	zzgl. € 6,90

Aus der Suppenküche

HERZHAFTE RINDERBRÜHE A, C, G, L, M, O mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch	€ 6,80
CREMIGE KARTOFFELSUPPE A, E, F, G, L, M  mit Malzbrotcroutons	€ 7,50

Einer besonderen Tradition verpflichtet...

...diese findet sich nicht nur in unserem bayrischen 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.



Traditionelle Wirtshaus Schmankerl

OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN MIT RESCHER KRUSTE C, G, L, M, O, 2, 3 aus der Schulter, in Augustiner Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödl und Krautsalat	€ 17,90
½ HINTERE SCHWEINSHAXE G, L, M, O, 2, 3 in Augustiner Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödl und Krautsalat	€ 20,90
220g ZWIEBELROSTBRATEN AUS DER LENDE A, C, G, L, O vom Weiderind in Rotweinsauce mit Röstzwiebeln, wahlweise mit Butterspätzle oder Röstkartoffeln	€ 32,50
WIENER SCHNITZEL VOM KALB A, C, G, L, M, N, 2, 3 mit Wildpreiselbeeren, wahlweise mit Kartoffelsalat, Röstkartoffeln oder Pommes frites	€ 28,90
MÜNCHNER SCHNITZEL VOM SCHWEIN A, C, G, L, M, N, 2, 3 in Meerrettich-Senfpanade, wahlweise mit Kartoffelsalat, Röstkartoffeln oder Pommes frites	€ 20,80
HAUSGEMACHTE KALBFLEISCHPFLANZERL, 2 STÜCK A, C, G, L, M, N, O, 2, 3 mit Bratensoße und Kartoffelsalat	€ 16,20
½ AUGUSTINER GRILLHENDL G, M Bayrisches Landhendl frisch vom Spieß (solange der Vorrat reicht)	€ 14,50
...mit Kartoffelsalat	€ 18,50
...mit Pommes frites	€ 19,30
...mit kleinem Salat	€ 18,50
UNSER KLASSIKER: BAYRISCHES REINDL A, C, G, L, M, O, 2, 5 (ab 4 Personen) Schweinshaxe, Schweinsbraten, Rostbratwürstl mit Augustiner Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödl, Fasssauerkraut und Krautsalat serviert im Reindl	p.P. € 25,90
ZANDERFILET IM AUGUSTINER BIERTEIG GEBACKEN A, C, D, G, L, M, N mit hausgemachter Remoulade und lauwarmem Kartoffelsalat	€ 16,80
ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE A, C, G, L, 2  mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln	€ 15,50
DREIERLEI KNÖDEL (Rote Beete, Spinat, Käse) C, G, L, O  mit Nussbutter, Pinienkerne und Wildkräutersalat	€ 16,90
VEGANE BREZN-SPINATPFLANZERL A, F, H, L  auf Tomaten-Linsen-Gemüse und Wildkräutersalat	€ 16,50



Aus der Wurstküche

ORIGINAL MÜNCHNER WEIßWURST, 2 STÜCK ^{L, M, 0, 2, 3, 4} (bis 14.00 Uhr, solange der Vorrat reicht)	€ 6,90
...mit süßem Senf	
...mit münchner Brezn	zzgl. € 2,00
...jede weitere Weißwurst	zzgl. € 3,50
ABGEBRÄUNTER LEBERKÄS ^{M, 2, 3}	€ 12,50
...mit lauwarmem Kartoffelsalat	
...mit Spiegelei und lauwarmem Kartoffelsalat	€ 14,90
ROSTBRATWÜRSTL VOM GRILL ^{A, L, M, 0, 2, 3, 4, 5}	
mit Fasssauerkraut, frischem Kren und einer Scheibe Bauernbrot	
...6 Stück	€ 13,90
...9 Stück	€ 16,90
...12 Stück	€ 19,90
KNACKIGE CURRYWURST ^{L, M, 0, 2, 3, 4}	€ 15,60
mit hausgemachter fruchtig-pikanter Currysoße und Pommes frites	
VEGANE CURRYWURST VON GREENFORCE ^{L, M, 0, 3} 	€ 15,60
mit hausgemachter fruchtig-pikanter Currysoße und Pommes frites	



Beilagen

BEILAGENSALAT ^{A, L, M, 0} von bunten, frischen Blattsalaten, Sprossen und Hausdressing	€ 5,90
KARTOFFELSALAT ^{C, G, L, M, N, 0}	€ 5,10
FASSSAUERKRAUT ^{0, 2}	€ 5,10
KRAUTSALAT ^{C, G, L, M, 0}	€ 5,10
POMMES FRITES ³	€ 5,90
MÜNCHNER BREZN ^A	€ 2,00
PORTION HAUSBROT ^A	€ 2,00
PORTION WILDPREISELBEEREN ^{0, 2, 3}	€ 2,00
PORTION FRISCH GERIEBENER KREN ^{0, 2}	€ 2,00
PORTION BUTTER ^{G, 2}	€ 1,50
BEILAGEN WECHSEL	€ 2,00



Aus der Zuckerbäckerei

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL A, C, G, H, O 

mit Vanillesoße und Schlagsahne

€ 8,90

TICHY EISMARILLENKNÖDEL A, C, G, O 

auf Beerengrütze

€ 8,90

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN A, C, G, O 

auf Waldbeeren und Schlagsahne

€ 8,40



Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff | 2 - mit Konservierungsstoff oder konserviert, auch mit Nitritpökelsalz und/ oder Nitrat | 3 - mit Antioxidationsmitteln | 4 - mit Geschmacksverstärker | 5 - geschwefelt | 6 - geschwärzt | 7 - gewachst | 8 - mit Süßungsmittel bzw. mit Süßungsmitteln | 9 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, wenn Süßungsmittel und Zucker enthalten sind | 10 - enthält eine Phenylalaninquelle bei Aspartam und Aspartam- Acesulfamsalz | 11 - kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, bei Tafelsüßen und bei 10 % Zugabe von Sorbit, Mannit, Isomalt, Lactit, Xylit, Maltit | 12 - mit Milcheiweiß, bei Fleischgerichten | 13 - mit Phosphat | 14 - Chininhaltig | 15 - Koffeinhaltig | 16 - Taurinhaltig | 17 - bestrahlt, bei bestrahlten Kräutern und Gewürzen (ionisierende Strahlen) | 18 - nach der Ernte behandelt, bei der Verwendung von Chlorprophan, Imazalin, Thiabendazol | 19 - gentechnisch verändert, Zutaten mit genetisch veränderten Organismen

Allergene

A - Glutenhaltige Getreide | B - Krebstiere | C - Ei | D - Fisch | E - Erdnuss | F - Soja | G - Milch und Laktose | H - Schalenfrüchte | L - Sellerie | M - Senf | N - Sesam | O - Sulfite | P - Lupinen | R - Weichtiere

Aufgrund der Größe unseres Hauses und der Anordnung der Räumlichkeiten, ist es uns leider nicht immer möglich, alle Gerichte gleichzeitig zu servieren. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Unser Servicepersonal steht Ihnen gern für Ihre Fragen zum Thema Allergene zur Verfügung und hält bei Bedarf auch detailliertere Allergeninformationen für Sie bereit. Alle Preise sind inkl. Mwst. und Bedienungsgeld.

Trinkgeld ist nicht inkludiert. Wie folgt gekennzeichnete Speisen sind  Vegetarisch  Vegan

Die Eventlocation Mitten in München!

Unser Veranstaltungsbereich, der sich im ersten Obergeschoss des Augustiner am Platzl befindet, bietet eine Vielzahl von Möglichkeiten für Feiern jeder Art. Er verfügt über eine eigene Bankettküche, eine Schänke und über eigene sanitäre Anlagen. Darüber hinaus kann bei Bedarf der Zugang über einen separaten Eingang erfolgen. So kann Ihre Feier vollkommen unabhängig vom Wirtshausbetrieb stattfinden. Alle Banketträumlichkeiten können sowohl einzeln als auch in Kombination gebucht und genutzt werden, sodass Sie bei uns im Eventbereich, im ersten Obergeschoss, insgesamt bis zu 250 Gäste beherbergen können.

Von Beginn an steht Ihnen unser Bankettbüro mit Rat und Tat zur Seite. Wir arbeiten mit viel Liebe zum Detail. Unsere Mitarbeiter/-innen gehen gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein. Sie werden sich im kleinen Kreis genauso gut umsorgt fühlen wie im größeren Rahmen.

Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie!

Ihre Gastgeber

Oliver und Barbara Wendel



VERANSTALTUNGEN . WIRTSCHAUS . EVENTS



 Bis zu 30 Personen

Bierkutscher-Stube

Eine kleine, separate Stube im gehobenen Wirtshausstil. Gemütliche Holztöne und ein Dekor, welches den Augustiner Bierkutschen gewidmet ist, bestimmen das Ambiente.



 Bis zu 120 Personen

Augustiner-Saal

Der große Bruder der Bierkutscher-Stube ist ebenfalls im gehobenen Wirtshaus-Stil gehalten. Sein Dekor ist von der Geschichte der Augustiner-Brauerei inspiriert. Wenn noch etwas mehr Platz benötigt wird, kann der Saal über die Entfernung einer Trennwand nahtlos mit der Bierkutscher-Stube kombiniert werden.

 Bis zu 60 Personen

Schäffler-Stube

Eine elegante und helle Atmosphäre herrscht in dieser Stube. Die von den Münchner Schäfflern oder Fassmachern inspirierte Stube besticht durch helles Holzdekor und ist für Gesellschaften von bis zu 60 Personen geeignet.



 Bis zu 450 Personen

Event-Flächen

In unserem gesamten Obergeschoss ist Platz für 250 Gäste. Mit separatem Eingang und eigener Bankettküche, eine Schänke und sanitäre Anlagen. Mit unserem Wirtshaus im Erdgeschoss ist Platz für 450 Personen. Gerne planen wir mit Ihnen persönlich das Event.





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER mit Kohlensäure	0,4L € 3,90 0,75L € 5,40
ADELHOLZENER Classic oder Naturell, Flasche	0,25L € 3,50 0,75L € 6,90
COCA-COLA ^{1, 2, 3, 8, 13, 15} Classic oder Zero	0,33L € 4,20
COLA MIX ^{1, 8, 15}	0,4L € 4,50
ZITRONENLIMONADE ^{1, 2, 8}	0,4L € 4,20
APFELSAFT	0,2L € 3,90
ORANGENSAFT	0,2L € 3,90
FRUCHTSAFTSCHORLEN	
Apfel	0,4L € 4,50
Johannisbeere	0,4L € 4,90
Rhabarber	0,4L € 4,50
Holunder	0,4L € 4,50
ingeschorle / Ingwer	0,4L € 4,90

HEISSGETRÄNKE aus dem Hause Dallmayr

KAFFEE ¹⁵	Haferl € 4,50
MILCHKAFFEE ¹⁵	Haferl € 4,50
CAPPUCCINO ¹⁵	Tasse € 4,20
ESPRESSO ¹⁵	Tasse € 2,90
DOPPELTER ESPRESSO ¹⁵	Tasse € 5,00
TEE	
Schwarz, Grün, Pfefferminze, Früchte	Haferl € 3,90

SPIRITUOSEN

PIRCHER OBSTLER 38 % Vol. Südtirol	2 CL € 4,10
PIRCHER WILLIAMSBIERNE 40 % Vol. Südtirol	2 CL € 4,50
PIRCHER MARILLE 40 % Vol. Südtirol	2 CL € 4,50
PIRCHER HASELNUSS WALD & GARTEN 30 % Vol. Südtirol	2 CL € 4,50
PIRCHER GEBIRGSENZIAN 50 % Vol. Südtirol	2 CL € 4,50
ZIRBEN-SCHNAPS VON PRINZ 40 % Vol. Voralberg	2 CL € 4,50
WODKA ABSOLUT BLUE 40 % Vol.	4 CL € 7,50
GRAPPA RISERVA 40 % Vol.	2 CL € 4,80
RAMAZZOTTI 30 % Vol.	2 CL € 4,50
JÄGERMEISTER 35 % Vol.	2 CL € 4,50

EDELBRÄNDE

WILLIAMS CHRIST BIRNE 40 % Vol. Bayern aus der Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx	2 CL € 6,80
ALTE MARILLE VON PRINZ 41 % Vol. aus dem Holzfass, Voralberg	2 CL € 5,80
ALTE WALDHIMBEERE VON PRINZ 41 % Vol. aus dem Holzfass, Voralberg	2 CL € 5,80



EDELBRÄNDE

ALTE ZWETSCHKE VON PRINZ
41 % Vol. aus dem Holzfass, Vorarlberg 2 CL € 5,80

EDELGEIST VOM GEBIRGSENZIAN
48 % Vol. im Maulbeerfass gereift,
aus der Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx 2 CL € 6,80

SLYRS BAVARIAN SINGLE MALT WHISKY
43 % Vol. Lantenhammer, Schliersee 4 CL € 9,90

FRISCH UND PRICKELND

WEISSWEINSCHORLE
sauer oder süß 0,4L € 6,90

APEROL SPRITZ¹ 0,25L € 7,90

HUGO⁸ 0,25L € 7,90

GIN TONIC¹⁴ € 9,50

SCHAUMWEINE

PROSECCO LE CONTESSE BIANCO FRIZZANTE
LE CONTESSE/ VENETIEN (I) Glas € 5,90
Cuvee aus Glera und Chardonnay Flasche € 28,50

AIMERY CREMANT DE LIMOUX GRANDE CUVÉE
SIEUR D' ARQUES/ CHAMPAGNE (F) Flasche € 34,50
Frisch, fruchtig, aromatisch.

CHAMPAGNER MORIZE BRUT
MORIZE/ CHAMPAGNE (F) Flasche € 65,00
Fruchtig-frischer Winzerchampagner.

CHAMPAGNER LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT
LAURENT PERRIER/ CHAMPAGNE (F) Flasche € 105,00
Reife und saftige Frucht, vollmundig.

OFFENER ROSÉWEIN

MERLOT ROSATO
OMINA ROMANA/ IGT LAZIO (I) 0,2L € 7,50
Noten von rosa Grapefruit, exotische Früchten
mit florealer Note, perfektes Säurespiel 0,5L € 17,80

OFFENE WEISSWEINE

GRÜNER VELTLINER QUW NÖ
AIGNER/ NIEDERÖSTERREICH (A) 0,2L € 6,20
Grüner Apfel, Zitrusnoten und das sortentypische „Pfefferl“ am Gaumen. Angenehme Säure. 0,5L € 13,50

RIESLING FEINHERB
WEINGUT FULL/ RHEINHESSEN (D) 0,2L € 6,80
Auf Kalkstein gewachsen, besticht der feinfuchtige, schmelzige Wein durch zarte Zitrusnoten, gelbe Früchte und eine feine Mineralik. 0,5L € 14,80

CUVÉE HERMES DIACTOROS II
OMINA ROMANA/ IGT LAZIO (I) 0,2L € 7,50
Tropische Früchte, Zitruschalen, mediterrane Kräuter unterstützt von einem Hauch Eukalyptushonig Trocken, frische Säure und fruchtbetonter, mineralischer Abgang 0,5L € 17,80

LUGANA DOC „WIGHEL“
TENUTA ROVEGLIA / LOMBARDEI (I) 0,2L € 7,50
Schmelzige Frucht von reifem Kernobst und Zitrus. Saftige Säure. 0,5L € 17,80

OFFENE ROTWEINE

ZWEIGELT LANDWEIN
MÜNZENRIEDER/ BURGENLAND (A) 0,2L € 6,20
Mit Noten von Sauerkirsche & Pflaume, pfeffrig-würzig. 0,5L € 13,50

MERLOT VENETO IGT AFFIN. IN LEGNO „RIGATTIERI“
BOTTER/ VENETIEN (I) 0,2L € 6,20
Im Bukett Waldbeeren & Pflaume, weich und harmonisch im Abgang. 0,5L € 13,50

150+1 PIEMONTE DOC BARBERA
CASALI DEL BARONE/ PIEMONT (I) 0,2L € 6,80
Duft gereifter roter Früchte, gepaart mit leicht würzigen Anklängen. 0,5L € 14,80

PRIMITIVO DI MANDURIA
FEUDI DI SAN MARZANO/ APULIEN (I) 0,2L € 7,50
fruchtig und vielschichtig mit Kakaoaromen. 0,5L € 17,80



FLASCHENWEINE WEISS

RIESLING „FASS 68“ trocken QbA
PHILIPP WITTMANN/ RHEINHESSEN (D)
Bio – Tiefgründige, gelbe Rieslingfrucht, Zitrus
& feine Wildkräuter – ein harmonischer Wein. Flasche € 27,50

GRAUBURGUNDER
„FASS 17“ trocken QbA
THÖRLE/ RHEINHESSEN (D)
Nussig, weiße Früchte – rassig-frisch mit der
perfekten Balance zwischen Säure & Schmelz. Flasche € 29,50

LUGANA RISERVA DOC
„VIGNE DI CATULLO“
TENUTA ROVEGLIA/ LOMBARDEI (I)
Limone, weißer Pfirsich, Aprikose und
Akazien-blütenduft. „Großer“ Bruder des
„Wighele“. Flasche € 33,50

GRÜNER VELTLINER DAC
EDELBAUER/ KAMPTAL (A)
Bio – Sommerlich-farbenreiche, würzige
Frucht und knackig frische Säure. Flasche € 35,50

CHARDONNAY
OMINA ROMANA/ IGT LAZIO (I)
Zitruschale, Aprikosen, Mandeln, kandierter
Ingwer, Trocken, vollmundig mit mittlerem
und frischem Körper. Flasche € 36,50

WINKL I SAUVIGNON BLANC
CANTINA TERLAN/ SÜDTIROL (I)
Fruchtbetont mit feiner Säure und strahlt
hellgelb mit grünlichem Schimmer. Flasche € 44,50

FLASCHENWEINE ROT

MERLOT DOC „SCHRECKBICHL“
SCHRECKBICHL/ SÜDTIROL (I)
Pflaume, Kirsche, roten Beeren und Gewürze.
Vollmundig mit der typischen Merlot-Sanftheit.
(enthält Eiweiß) Flasche € 29,50

ZWIEGELT NEUSIEDLERSEE
DAC RESERVE „RÖMERSTEIN“
MÜNZENRIEDER/ BURGENLAND (A)
Dörrozweitschgen, Kirsche, tiefe Würze, dunkle
Schokolade. Lange Fruchtsüße am Gaumen. Flasche € 31,50

LAGREIN DOC „MURI GRIES“
MURI-GRIES/ SÜDTIROL (I)
Waldbeeren und Veilchen. Kraftvoll am
Gaumen mit reifen Zwetschgen und dunkler
Schokolade. Flasche € 31,50

„LI FILITTI“ PRIMITIVO DI
MANDURIA DOP RISERVA
POGGIO LE VOLPI/ APULIEN (I)
Üppige Pflaume, schwarze Johannisbeere &
Schokolade. Weiche, gut eingebundene Säure. Flasche € 37,50

CABERNET SAUVIGNON
OMINA ROMANA/ IGT LAZIO (I)
Rote Beeren mit einem Hauch von Schokolade,
Kaffee und Tabak, perfekte Balance zwischen
Frucht und Säure, mit langem Abgang. Flasche € 39,50

TOHUWABOHU I CUVÉE
CABERNET FRANC, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT
MARKUS SCHNEIDER/ PFALZ (D)
Dunkles Rubinrot, intensive Aromen von
dunklen Früchten, würzige Note. Flasche € 44,50



Weine können Spuren von Sulfiten enthalten.



AUGUSTINER BIER vom Fass und vom Holzfass

AUGUSTINER HELL ° vom Fass oder Holzfass	0,5L	€ 4,60
	1,0L	€ 9,20
	Schnitt	€ 4,10
RADLER °, 2, 8 vom Fass	0,5L	€ 4,60
	1,0L	€ 9,20
	Schnitt	€ 4,10
AUGUSTINER EDELSTOFF ° vom Fass	0,5L	€ 4,80
	1,0L	€ 9,60
	Schnitt	€ 4,30
AUGUSTINER DUNKEL ° vom Fass	0,5L	€ 4,80
	1,0L	€ 9,60
	Schnitt	€ 4,30

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.



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 °°	0,5L	€ 4,80	AUGUSTINER ALKOHOLFREI HELL °	0,5L	€ 4,80
	1,0L	€ 9,60		KÖNIG LUDWIG LEICHTES WEIßBIER °°	0,5L
AUGUSTINER RUß'N °°, 2, 8	0,5L	€ 4,80	KÖNIG LUDWIG ALKOHOLFREIES WEIßBIER °°	0,5L	€ 4,80
	1,0L	€ 9,60			
AUGUSTINER PILS °	0,33L	€ 4,10			

So erreichen Sie uns:

Telefon: +49 89 370 171 70 | E-Mail: willkommen@augustiner-am-platzl.de

S U Haltestelle: Marienplatz + Isartor

Besuchen Sie uns auch online: [f](#) | [@](#) | www.augustiner-am-platzl.de



**Speisen und
Getränkete**



menu card



**Augustiner
AM PLATZ**