



**Augustiner**  
**AM PLATZL**

---

**Speisen und**  
**Getränke**

# WILLKOMMEN!

## Im Wirtshaus der Herzen.

Wir sind ein  
MUSIKANTEN-  
FREUNDLICHES  
WIRTSHAUS

### 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 regelmäßig 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

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

## Aus der Suppenküche




|  |        |
|--|--------|
| <b>HERZHAFTE RINDERBRÜHE</b> A, C, G, I<br>mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch  | € 6,80 |
| <b>CREMIGE KARTOFFELSUPPE</b> A, G, I, L <br>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

|   |              |
|---|--------------|
| <b>OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN MIT RESCHER KRUSTE</b> A,I,L,1,2,3<br>aus der Schulter, in Augustiner Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödl und Krautsalat   | € 17,90      |
| <b>½ HINTERE SCHWEINSHAXE</b> A,I,L,1,2,3<br>in Augustiner Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödl und Krautsalat   | € 20,90      |
| <b>220g ZWIEBELROSTBRATEN AUS DER LENDE</b> A,C,G,I,L,1<br>vom Weiderind in Rotweinsauce mit Röstzwiebeln,<br>wahlweise mit Butterspätzle oder Röstkartoffeln   | € 32,50      |
| <b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b> A,C,J,L,1,3<br>mit Wildpreiselbeeren, wahlweise mit Kartoffelsalat,<br>Röstkartoffeln oder Pommes frites   | € 28,90      |
| <b>MÜNCHNER SCHNITZEL VOM SCHWEIN</b> A,C,I,L,1,3<br>in Meerrettich-Senfpanade, wahlweise mit Kartoffelsalat,<br>Röstkartoffeln oder Pommes frites  | € 20,80      |
| <b>HAUSGEMACHTE KALBFLEISCHPFLANZERL, 2 STÜCK</b> A,C,I,L,1<br>mit Bratensoße und Kartoffelsalat  | € 16,20      |
| <b>½ AUGUSTINER GRILLHENDL</b> G,M<br>Bayrisches Landhendl frisch vom Spieß (solange der Vorrat reicht)   | € 14,50      |
| ...mit Kartoffelsalat <sup>J,1</sup>  | € 18,50      |
| ...mit Pommes frites <sup>3</sup>   | € 19,30      |
| ...mit kleinem Salat <sup>J,1</sup>   | € 18,50      |
| <b>UNSER KLASSIKER: BAYRISCHES REINDL</b> A,I,L,1,2,3,5 (ab 4 Personen)<br>Schweinshaxe, Schweinsbraten, Rostbratwürstl mit Augustiner Dunkelbiersoße<br>mit Kartoffelknödl, Fasssauerkraut und Krautsalat serviert im Reindl | p.P. € 25,90 |
| <b>ZANDERFILET IM AUGUSTINER BIERTEIG GEBACKEN</b> A,C,D,G,J,L,2<br>mit hausgemachter Remoulade und lauwarmem Kartoffelsalat  | € 16,80      |
| <b>ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE</b> A,C,G <br>mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln   | € 15,50      |
| <b>DREIERLEI KNÖDEL (Rote Beete, Spinat, Käse)</b> A,C,G <br>mit Nussbutter, Pinienkerne und Wildkräutersalat                              | € 16,90      |
| <b>VEGANE BREZN-SPINATPFLANZERL</b> A,J <br>auf Tomaten-Linsen-Gemüse und Wildkräutersalat   | € 16,50      |



## Aus der Wurstküche

### ORIGINAL MÜNCHNER WEIßWURST, 2 STÜCK <sup>2</sup> (bis 14.00 Uhr, solange der Vorrat reicht)

...mit süßem Senf <sup>1,1,2</sup>

€ 6,90

...mit münchener Brezn <sup>A</sup>

zzgl. € 2,00

...jede weitere Weißwurst <sup>2</sup>

zzgl. € 3,50

### ABGEBRÄUNTER LEBERKÄS <sup>2</sup>

...mit lauwarmem Kartoffelsalat <sup>1,1</sup>

€ 12,50

...mit Spiegelei und lauwarmem Kartoffelsalat <sup>1,1</sup>

€ 14,90

### ROSTBRATWÜRSTL VOM GRILL <sup>A, I, L, M, 1, 5</sup>

mit Fasssauerkraut, frischem Kren und einer Scheibe Bauernbrot

...6 Stück

€ 13,90

...9 Stück

€ 16,90

...12 Stück

€ 19,90

### KNACKIGE CURRYWURST <sup>L, M, 1, 2, 3, 4, 9</sup>

mit hausgemachter fruchtig-pikanter Currysoße und Pommes frites

€ 15,60

### VEGANE CURRYWURST VON GREENFORCE <sup>L, M, 1, 2, 3, 4, 9</sup>

mit hausgemachter fruchtig-pikanter Currysoße und Pommes frites

€ 15,60



## Beilagen

BEILAGENSALAT <sup>1,1</sup> von bunten, frischen Blattsalaten, Sprossen und Hausdressing

€ 5,90

KARTOFFELSALAT <sup>1,1</sup>

€ 5,10

FASSSAUERKRAUT <sup>L, 5</sup>

€ 5,10

KRAUTSALAT <sup>L, 2</sup>

€ 5,10

POMMES FRITES <sup>3</sup>

€ 5,90

MÜNCHNER BREZN <sup>A</sup>

€ 2,00

PORTION HAUSBROT <sup>A</sup>

€ 2,00

PORTION WILDPREISELBEEREN <sup>0,2</sup>

€ 2,00

PORTION FRISCH GERIEBENER KREN <sup>0,2</sup>

€ 2,00

PORTION BUTTER <sup>6</sup>

€ 1,50

BEILAGEN WECHSEL

€ 2,00



## Aus der Zuckerbäckerei

|  |        |
|--|--------|
| <b>OFENFRISCHER APFELSTRUDEL</b> A, G       | € 8,90 |
| mit Vanillesoße und Schlagsahne  |        |
| <b>TICHY EISMARILLENKNÖDEL</b> A, C, G      | € 8,90 |
| auf Beerengrütze   |        |
| <b>WARMER SCHOKOLADENKUCHEN</b> A, C, G, M  | € 8,40 |
| auf Waldbeeren und Schlagsahne   |        |





### Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff | 2 - mit Konservierungsstoff | 3 - mit Antioxidationsmittel | 4 - mit Geschmacksverstärker | 5 - geschwefelt | 6 - geschwärzt | 7 - mit Phosphat | 8 - mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) | 9 - koffeinhaltig | 10 - chininhaltig | 11 - mit Süßungsmittel | 13 - gewachst

### Allergene

A - Glutenhaltiges Getreide | B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | D - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | F - Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse | G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | H - Schalenfrüchte | I - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | J - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | K - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | L - Schwefeldioxid und Sulphite | M - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

### *Schöffler-Stube*

Eine elegante und helle Atmosphäre herrscht in dieser Stube. Die von den Münchner Schöfflern 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<br>mit Kohlensäure                               | 0,4L € 3,90<br>0,75L € 5,40  |
| ADELHOLZENER<br>Classic oder Naturell, Flasche               | 0,25L € 3,50<br>0,75L € 6,90 |
| COCA-COLA <sup>1, 2, 3, 8, 13, 15</sup><br>Classic oder Zero | 0,33L € 4,20                 |
| COLA MIX <sup>1, 8, 15</sup>                                 | 0,4L € 4,50                  |
| ZITRONENLIMONADE <sup>1, 2, 8</sup>                          | 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 <sup>15</sup>                        | Haferl € 4,50 |
| MILCHKAFFEE <sup>15</sup>                   | Haferl € 4,50 |
| CAPPUCCINO <sup>15</sup>                    | Tasse € 4,20  |
| ESPRESSO <sup>15</sup>                      | Tasse € 2,90  |
| DOPPELTER ESPRESSO <sup>15</sup>            | Tasse € 5,00  |
| TEE<br>Schwarz, Grün, Pfefferminze, Früchte | Haferl € 3,90 |

## SPIRITUOSEN

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

## EDELBRÄNDE

|   |             |
|---|-------------|
| WILLIAMS CHRIST BIRNE<br>40 % Vol. Bayern<br>aus der Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx | 2 CL € 6,80 |
| ALTE MARILLE VON PRINZ<br>41 % Vol. aus dem Holzfass, Vorarlberg                      | 2 CL € 5,80 |
| ALTE WALDHIMBEERE<br>VON PRINZ<br>41 % Vol. aus dem Holzfass, Vorarlberg              | 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 SPRITZ**<sup>1</sup> 0,25L € 7,90

**HUGO**<sup>8</sup> 0,25L € 7,90

**GIN TONIC**<sup>14</sup> € 9,50

## SCHAUMWEINE

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

**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)  
Zitrusschale, 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<br>HELL °<br>vom Fass oder Holzfass | 0,5L    | € 4,60 |
|  | 1,0L    | € 9,20 |
|  | Schnitt | € 4,10 |
| RADLER °, 2, 8<br>vom Fass                     | 0,5L    | € 4,60 |
|  | 1,0L    | € 9,20 |
|  | Schnitt | € 4,30 |
| AUGUSTINER<br>EDELSTOFF °<br>vom Fass          | 0,5L    | € 4,80 |
|  | 1,0L    | € 9,60 |
|  | Schnitt | € 4,30 |
| AUGUSTINER<br>DUNKEL °<br>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<br>WEIßBIER °°    | 0,5L  | € 4,80 |
|                              | 1,0L  | € 9,60 |
| AUGUSTINER<br>RUß'N °°, 2, 8 | 0,5L  | € 4,80 |
|                              | 1,0L  | € 9,60 |
| AUGUSTINER<br>PILS °         | 0,33L | € 4,10 |

|   |      |        |
|---|------|--------|
| AUGUSTINER<br>ALKOHOLFREI HELL °          | 0,5L | € 4,80 |
| KÖNIG LUDWIG<br>LEICHTES WEIßBIER °°      | 0,5L | € 4,80 |
| KÖNIG LUDWIG<br>ALKOHOLFREIES WEIßBIER °° | 0,5L | € 4,80 |

### 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](http://www.augustiner-am-platzl.de)



Augustiner  
AMPLATZ

1886