



**Augustiner
AMPLATZL**

**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.

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 sind mit viel Stolz ein Münchner Wirtshaus mit Herz. Bei uns im Wirtshaus geht`s in erster Linie um`s Bier und bayerische Schmankerl. Im Augustiner am Platzl geht es aber auch um Familie, ums Miteinander und um das, was bleibt. Wir sind ein Familienbetrieb, geprägt von Generationen, Geschichten und ganz besonderen Menschen. Zwei dieser Menschen sind unsere Kinder Paula & Julius. Darum haben wir Ihnen zwei Weine gewidmet. Den Weißwein „Cuvée Paula“ und den Rotwein „Pinot Noir Julius“. Probieren Sie selbst und stoßen Sie mit uns an, ob mit Bier oder Wein: auf Paula, auf Julius, auf die besonderen Momente und auf alles, was wirklich zählt.

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 A,G,J,L,2,3,4,5 mit Kren, Essiggurke, Butter und einer Scheibe Hausbrot	€ 9,90
GERÄUCHERTES FORELLENFILET A,D,G mit Preiselbeer-Meerrettichsahne, Salat und einer Scheibe Malzbrot	€ 14,50
AUGUSTINER BROTTZEITBRETTL A,G,L,2,3,4,5 (ab 2 Personen) reichlich garniert mit regionalen Wurst- und Schinkenspezialitäten, Pfefferbeisser, Bergkäse, Obatzda, Griebenschmalz, Schnittlauchbrot, Butter und Hausbrot	p.P. € 17,90
OBATZDA A,G,2  mit Zwiebelringen, Radieserl und Schnittlauch, dazu eine Scheibe Hausbrot	€ 12,90
BAYRISCHER WURSTSALAT A,J,L,2,3 von der Regensburger mit roten Zwiebeln, Fassgurkerl und einer Scheibe Hausbrot	€ 13,50
SCHWEIZER WURSTSALAT A,G,J,L,2,3 von der Regensburger mit roten Zwiebeln, Fassgurkerl, Bergkäse und einer Scheibe Hausbrot	€ 14,90
MARKTFRISCHE BLATTSALATE AN BALSAMICO-DRESSING A,J,L  mit gerösteten Kernen und Croûtons, dazu zwei Scheiben Steinofenbaguette	€ 14,90
...mit gratiniertem Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin A,G	zzgl. € 5,60
...mit gebratenen Rinderlendenstreifen	zzgl. € 9,50
CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RIND A,G,1,2,3,6,11 mit Parmesanspännen, Croûtons und Rucola	€ 16,50

Aus der Suppenküche

HERZHAFTE RINDERBRÜHE A,C,G,I ...mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch	€ 6,80
...mit gebratenem Kaspressknödel und feinem Wurzelgemüse	€ 7,50
CREMIGE KARTOFFELSUPPE A,G,I,L  mit Malzbrotcroûtons	€ 7,50

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.



Traditionelle Wirtshaus Schmankerl

OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN MIT RESCHER KRUSTE A, I, L, 1, 2, 3 € 17,90
aus der Schulter, in Augustiner Dunkelbiersoße mit zwei Kartoffelknödeln und Krautsalat

½ HINTERE SCHWEINSHAXE A, I, L, 1, 2, 3 € 21,90
in Augustiner Dunkelbiersoße mit zwei Kartoffelknödeln und Krautsalat

220g ZWIEBELROSTBRATEN AUS DER LENDE A, C, G, I, L, 1 € 34,90
vom Weiderind in Rotweinssoße mit Röstzwiebeln und Röstkartoffeln

WIENER SCHNITZEL VOM KALB A, C, J, L, 1, 3 € 29,50
mit Wildpreiselbeeren, wahlweise mit Pommes frites, Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat

MÜNCHNER SCHNITZEL VOM SCHWEIN A, C, I, L, 1, 3 € 22,50
in Meerrettich-Senfpanade, wahlweise mit Pommes frites, Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat

HAUSGEMACHTE KALBFLEISCHPFLANZERL, 2 STÜCK A, C, I, L, 1 € 17,50
mit Bratensoße und Kartoffelsalat

GESOTTENER RINDERTAFELSPITZ G, L, 6 € 22,90
in der eigenen Brühe, mit Wurzelgemüse, Spinat und Kren

½ AUGUSTINER GRILLHENDL G, M € 14,90
Bayrisches Landhendl frisch vom Spieß (solange der Vorrat reicht)
...mit Kartoffelsalat ^{1,1} € 18,90
...mit Pommes frites ³ € 20,20
...mit kleinem Salat ^{1,1} € 19,90

GEGRILLTE SCHWEINELENDCHEN A, G, M, C, 6 € 22,90
mit Schwammerl-Rahmsoße, Käsespätzle und Röstzwiebeln

UNSER KLASSIKER: BAYRISCHES REINDL A, I, L, 1, 2, 3, 5 (ab 4 Personen) p.P. € 25,90
Schweinshaxe, Schweinsbraten, Rostbratwürstl mit Augustiner Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödeln, Fasssauerkraut und Krautsalat, serviert im Reindl

GEGRILLTES ZANDERFILET D, G € 21,50
auf Kartoffelstampf, Spinat und Zitronen-Olivenöl

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE A, C, G € 15,80
mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln 

DREI GEBRATENE KASPRESSKNÖDEL A, C, G, J € 19,90
auf Wildkräutersalat mit Hollerdressing 

KNUSPRIG GEBRATENE GEMÜSEMAULTASCHEN A, F, 2, 11 € 20,90
auf Tomaten-Salbei-Sugo und Wildkräutersalat 



Aus der Wurstküche

ORIGINAL MÜNCHNER WEIßWURST, 2 STÜCK ² (bis 14.00 Uhr, solange der Vorrat reicht)

...mit süßem Senf ^{J, L, 2}	€ 7,90
...mit Münchner Brezn ^A	zzgl. € 2,00
...jede weitere Weißwurst ²	zzgl. € 4,00

ABGEBRÄUNTER LEBERKÄS ²

...mit Kartoffelsalat ^{J, L}	€ 12,90
...mit Spiegelei und Kartoffelsalat ^{C, J, L}	€ 15,20

ROSTBRATWÜRSTL VOM GRILL ^{A, I, L, M, 1, 5}

mit Fasssauerkraut, frischem Kren und einer Scheibe Hausbrot

...6 Stück	€ 13,90
...9 Stück	€ 17,90
...12 Stück	€ 21,90

KNACKIGE CURRYWURST ^{L, M, 1, 2, 3, 4, 9}

mit hausgemachter, fruchtig-pikanter Currysoße und Pommes frites

VEGANE CURRYWURST VON GREENFORCE ^{L, M, 1, 2, 3, 4, 9}



mit hausgemachter, fruchtig-pikanter Currysoße und Pommes frites

€ 15,60

Beilagen

BEILAGENSALAT ^{J, L} von bunten, frischen Blattsalaten mit Sprossen und Hausdressing

€ 6,20

KARTOFFELSALAT ^{J, L}

€ 5,10

FASSAUERKRAUT ^{L, 5}

€ 5,10

KRAUTSALAT ^{L, 2}

€ 5,10

POMMES FRITES ³

€ 5,90

MÜNCHNER BREZN ^A

€ 2,00

PORTION HAUSBROT ^A

€ 2,00

PORTION WILDPREISELBEEREN ^{0, 2}

€ 2,00

PORTION FRISCH GERIEBENER KREN ^{0, 2}

€ 2,00

PORTION BUTTER ⁶

€ 2,00

BEILAGENWECHSEL

€ 2,00



Aus der Zuckerbäckerei

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL ^{A, G} 	€ 8,90
mit Vanillesoße und Sahne	
TICHY EISMARILLENKNÖDEL ^{A, C, G} 	€ 9,50
auf Beerenragout	
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN ^{A, C, G, M} 	€ 8,50
auf Fruchtspiegel und Sahne	



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 | 12 - gewachst

Allergene

A - Glutenhaltiges Getreide | B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | D - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | E - Nüsse 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



Augustiner
AM PLATZL

VERANSTALTUNGEN . WIRTSHAUS . 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 € 4,20 0,75L € 5,90
ADELHOLZENER Classic oder Naturell, Flasche	0,25L € 3,90 0,75L € 7,20
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
Ingwerschorle	0,4L € 5,50

HEISSGETRÄNKE aus dem Hause Dallmayr

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

SPIRITUOSEN

PIRCHER OBSTLER 38 % Vol. Südtirol	2CL € 4,20
PIRCHER WILLIAMSBIERNE 40 % Vol. Südtirol	2CL € 4,50

SPIRITUOSEN

PIRCHER MARILLE 40 % Vol. Südtirol	2CL € 4,50
PIRCHER HASELNUSS WALD & GARTEN 30 % Vol. Südtirol	2CL € 4,50
PIRCHER GEBIRGSENZIAN 50 % Vol. Südtirol	2CL € 4,50
ZIRBEN-SCHNAPS VON PRINZ 40 % Vol. Voralberg	2CL € 4,80
WODKA ABSOLUT BLUE 40 % Vol.	4CL € 7,50
GRAPPA RISERVA 40 % Vol.	2CL € 4,80
RAMAZZOTTI 30 % Vol.	2CL € 4,50
JÄGERMEISTER 35 % Vol.	2CL € 4,50
ANGER'S AUGUSTINER TROPFEN 32 % Vol.	2CL € 4,50

EDELBRÄNDE

WILLIAMS CHRIST BIRNE 40 % Vol. Bayern aus der Edelbrand- manufaktur Wilhelm Marx	2CL € 7,20
ALTE MARILLE VON PRINZ 41 % Vol. aus dem Holzfass, Voralberg	2CL € 6,20
ALTE WALDHIMBEERE VON PRINZ 41 % Vol. aus dem Holzfass, Voralberg	2CL € 6,20
ALTE ZWETSCHKE VON PRINZ 41 % aus dem Holzfass, Voralberg	2CL € 6,20
EDELGEIST VOM GEBIRGSENZIAN 48 % Vol. im Maulbeerfass gereift, aus der Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx	2CL € 7,20
SLYRS BAVARIAN SINGLE MALT WHISKY 43 % Vol. Lantenschammer, Schliersee	4CL € 9,90



SCHAUMWEINE

PROSECCO LE CONTESSA BIANCO FRIZZANTE

LE CONTESSA / VENETIEN (I) Glas € 6,50
Cuvée aus Glera und Chardonnay Flasche € 30,50

PINOT ROSÉ CRÉMANT BRUT MARGARETHENHOF / AYL A.D. SAAR (D)

100% Pinot Noir. Elegante Mineralität, feine
Fruchtaromen. Grapefruit, Erdbeere u. Brioche Flasche € 32,50

AIMERY CREMANT DE LIMOUX GRAND CUVÉE

SIEUR D' ARQUES / CHAMPAGNE (F)
Frisch, fruchtig, aromatisch. Flasche € 38,50

CHAMPAGNER ROEDERER „COLLECTION 245“

LOUIS ROEDERER / CHAMPAGNE (F)
Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier.
Noten von gelben Früchten und reifen Zitrus-
früchten. Am Gaumen geschmeidig, weinreich
und saftig. Flasche € 99,00

OFFENE WEISSWEINE

CUVÉE PAULA

MARGARETHENHOF / AYL A.D. SAAR (D)
Benannt nach unserer Tochter Paula. Das ist
ein eleganter Weißwein mit feinem Fruchtspiel
und harmonischer Säure. Sorgfältig aus-
gewählte Rebsorten wie Elbling, Rivaner und
Sauvignon Blanc vereinen sich zu einer frischen
und lebendigen Cuvée, die Leichtigkeit
und Lebensfreude ausstrahlt. So strahlend
charmant und herzlich wie Paula selbst. 0,2L € 6,80
0,5L € 15,20

GRÜNER VELTLINER QUW NÖ

AIGNER / NIEDERÖSTERREICH (A)
Grüner Apfel, Zitrusnoten und das sortentypi-
sche „Pfeffer!“ am Gaumen. Angenehme Säure. 0,2L € 7,20
0,5L € 15,50

RIESLING FEINHERB

WEINGUT FULL / RHEINHESSEN (D)
Auf Kalkstein gewachsen, besticht der fein-
fruchtige, schmelzige Wein durch zarte Zitrus-
noten, gelbe Früchte und eine feine Mineralik. 0,2L € 7,20
0,5L € 15,50

CUVÉE THERES QW

WINZERHOF STAHL / FRANKEN (D)
Duftiges Bukett, Fruchtbild von hellen Som-
merfrüchten und einem Hauch Exotik, trocken,
frische Säure und fruchtbetonter Abgang. 0,2L € 7,90
0,5L € 18,50

LUGANA DOC „WIGHEL“

TENUTA ROVEGLIA / LOMBARDEI (I)
Schmelzige Frucht von reifem Kernobst und
Zitrus. Saftige Säure. 0,2L € 8,50
0,5L € 19,50

FRISCH UND PRICKELND

WEISSWEINSCHORLE

sauer oder süß 0,4L € 7,20

APEROL SPRITZ ¹

0,25L € 8,20

INGWER SPRITZ

0,25L € 9,20

HUGO ⁸

0,25L € 8,20

GIN TONIC ¹⁴

€ 9,90

FINE SPRITZ – ALKOHOLFREI ¹

€ 8,20

SECCO ZERO – ALKOHOLFREI

WEINGUT A. KELLER, FRANKEN (D)
aus entalkoholisiertem Wein. Ausdruckstarkes
Fruchtspiel, angenehme harmonische Säure Flasche € 32,50

OFFENE ROTWEINE

PINOT NOIR JULIUS

MARGARETHENHOF / AYL A.D. SAAR (D)
Unser ausdrucksstarker Rotwein, trägt den
Namen unseres Sohnes Julius. Charaktervoll,
stark und mit Tiefe. Ein Spätburgunder, der
mit feinen samtigen Aromen von roten Beeren
und frischen Kirschen sowie sanften Tanninen
begeistert. Ein Wein mit Leidenschaft und Herz,
ganz wie Julius. 0,2L € 6,80
0,5L € 15,20

ZWEIGELT LANDWEIN

MÜNZENRIEDER / BURGENLAND (A)
Mit Noten von Sauerkirsche & Pflaume,
pfeffrig-würzig. 0,2L € 7,20
0,5L € 15,50

MERLOT VENETO IGT AFFIN.

IN LEGNO „RIGATTIERI“
BOTTER / VENETIEN (I)
Im Bukett Waldbeeren & Pflaume, weich
und harmonisch im Abgang. 0,2L € 7,20
0,5L € 15,50

150+1 PIEMONTE DOC

BARBERA
CASALI DEL BARONE / PIEMONTE (I)
Duft gereifter roter Früchte, gepaart mit
leicht würzigen Anklängen. 0,2L € 7,20
0,5L € 15,50

PRIMITIVO DI MANDURIA

FEUDI DI SAN MARZANO / APULIEN (I)
fruchtig und vielschichtig mit Kakaoaromen. 0,2L € 8,50
0,5L € 19,50

ROSÉWEIN

„BY OTT“

CÔTES DE PROVENCE AOC (bio)
DOMAINES OTT / PROVENCE (F)
Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre vereinen
sich zu einem Wein. Eine kräftige Nase getragen
von gelben Früchten, die von etwas Exotik
begleitet wird. Am Gaumen frisch, mit einer
mineralischen und geschmeidigen Struktur. 0,2L € 10,50
0,5L € 25,50
Flasche € 36,50



FLASCHENWEINE WEISS

CUVÉE PAULA

MARGARETHENHOF / AYL A.D. SAAR (D)
Benannt nach unserer Tochter Paula. Das ist ein eleganter Weißwein mit feinem Fruchtspiel und harmonischer Säure. Sorgfältig ausgewählte Rebsorten wie Elbling, Rivaner und Sauvignon Blanc vereinen sich zu einer frischen und lebendigen Cuvée, die Leichtigkeit und Lebensfreude ausstrahlt. So strahlend, charmant und herzlich wie Paula selbst.

Flasche € 25,90

RIESLING „FASS 68“ trocken QbA (bio)

PHILIPP WITTMANN / RHEINHESSEN (D)
Tiefgründige, gelbe Rieslingfrucht, Zitrus & feine Wildkräuter – ein harmonischer Wein.

Flasche € 29,50

GRAUBURGUNDER „FASS 17“ trocken QbA

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

Flasche € 32,50

WEISSBURGUNDER trocken

MARGARETHENHOF / AYL A.D. SAAR (D)
Feine animierende Fruchtaromen – Quitte, Birne und Nuss. Etwas Kräuternoten, frisch, lebendig sowie moderate Säure.

Flasche € 32,50

LUGANA RISERVA DOC „VIGNE DI CATULLO“

TENUTA ROVEGLIA / LOMBARDEI (I)
Limone, weißer Pfirsich, Aprikose und Akazien-blütenduft. "Großer Bruder" des "Wighel".

Flasche € 35,50

GRÜNER VELTLINER DAC (bio)

EDELBAUER / KAMPTAL (A)
Sommerlich-farbenreiche, würzige Frucht und knackig frische Säure.

Flasche € 35,50

WINKL I SAUVIGNON BLANC

CANTINA TERLAN / SÜDTIROL (I)
Fruchtbetont mit feiner Säure und strahlt hellgelb mit grünlichem Schimmer.

Flasche € 48,50

CHARDONNAY „SOPHIE“ DOC (bio)

MANINCOR / SÜDTIROL (I)
Chardonnay mit einem Hauch von Viognier und Sauvignon Blanc. Fruchtiges Aroma nach Aprikosen, Akazien und Lindenblüte, dicht und kräftig am Gaumen und mit langanhaltender Mineralik.

Flasche € 65,00

FLASCHENWEINE ROT

PINOT NOIR JULIUS

MARGARETHENHOF / AYL A.D. SAAR (D)
Unser ausdrucksstarker Rotwein, trägt den Namen unseres Sohnes Julius. Charaktervoll, stark und mit Tiefe. Ein Spätburgunder, der mit feinen samtigen Aromen von roten Beeren und frischen Kirschen sowie sanften Tanninen begeistert. Ein Wein mit Leidenschaft und Herz, ganz wie Julius.

Flasche € 25,90

MERLOT DOC „SCHRECKBICHL“

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

Flasche € 30,50

ZWEIGELT NEUSIEDLERSEE DAC RESERVE „RÖMERSTEIN“

MÜNZENRIEDER / BURGENLAND (A)
Dörrzweitschgen, Kirsche, tiefe Würze, dunkle Schokolade. Lange Fruchtsüße am Gaumen.

Flasche € 32,50

LAGREIN DOC „MURI GRIES“

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

Flasche € 32,50

„LI FILITTI“ PRIMITIVO DI MANDURIA DOP RISERVA

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

Flasche € 38,50

TOHUWABOHU I CUVÉE CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

MARKUS SCHNEIDER / PFALZ (D)
Dunkles Rubinrot, intensive Aromen von dunklen Früchten, würzige Note.

Flasche € 48,50

„CASSIANO“

DOLOMITI ROSSO IGT (bio)

MANINCOR / SÜDTIROL (I)
Reifer Merlot mit etwas Cabernet, Syrah, Petit Verdot und Tempranillo. Kräuterwürziger und dunkelbeeriger Duft mit dezenten Röstaromen, reife, saftige Frucht und Bitterschokolade. Hohes Niveau, everybody's darling.

Flasche € 65,00



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 ursprünglichen 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



Augustiner
AM PLATZ