Freisinger Augustiner
est. 2021

Unsere Öffnungszeiten sind von Montag bis Sonntag von 11:30 bis 23:00 Uhr unsere Küche ist von 11:30 bis 21:30 Uhr für Sie da.

„Doch siehe, da im trauten Kreis
sitzt Jüngling, Mann und Jubelgreis,
und jeder hebt an seinen Mund
ein Hohlgefäß, das meistens rund,
um draus in ziemlich kurzer Zeit,
die drin enthaltne Flüssigkeit
mit Lust und freudigem Bemühn,
zu zuzeln und herauszuziehn.
Weil jeder dies mit Eifer tut,
so sieht man wohl es tut ihm gut.
Man setzt sich auch zu diesem Herrn.
Man tut es häufig tut es gern.

Gedicht von Wilhelm Busch zum Daurer Bräu Freising
(seit 2021 der Freisinger Augustiner)

Die Legende für die Allergene und die Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite

ENTENESSEN

Resche ¼ bayerische Ente
mit Orangenjus, Blaukraut und Kartoffelknödel, dazu Preiselbeer-Bratapfel

Bayerische Ente I Rotkohl I Enten Jus I Boskoop I Marzipan [a, g, l]

€ 23,90

Resche ½ bayerische Ente
mit Orangenjus, Blaukraut und Kartoffelknödel, dazu Preiselbeer-Bratapfel

Bayerische Ente I Rotkohl I Enten Jus I Boskoop I Marzipan [a, g, l]

€ 29,90

Termine:

11.10. Kirchweih – Dult (Sonntag)
01.11. Allerheiligen (Sonntag)
11.11. St. Martinstag (Mittwoch)
29.11. 1. Advent (Sonntag)
06.12. 2. Advent & Nikolaus (Sonntag)
13.12. 3. Advent (Sonntag)
20.12. 4. Advent (Sonntag)
26.12. 2. Weihnachtsfeiertag (Freitag)
06.01. Heilig Drei König (Mittwoch)

Ab drei ganzen Enten: 6 x ½ Enten oder 12 x ¼ Enten auch gerne zu anderen Terminen möglich
Vorbestellungen bitte eine Woche vorher

Solange der Vorrat reicht!

Die Legende für die Allergene und die Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite

JEDEN ERSTEN SAMSTAG IM MONAT:

von der Metzgerei Magnus Bauch

1 Stück Stockwurst
Stockwurst I Hendlmaier süßer Senf [a, l, 2, 5]
€ 3,90

Münchner Duett

1 Stück Original Münchner Weißwurst
1 Stück Stockwurst
Weißwurst I Stockwurst I Hendlmaier süßer Senf [a, l, 2, 5]
€ 6,90

Altbayrische Stockwurst

2 Stück Stockwurst
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree
dazu Augustiner-Dunkelbiersoße
Stockwurst I Kartoffeln vom Gemüsehof Kreilinger in Hallbergmoos I Sahne I Jus [a, g, l, 2, 5]
€ 15,90

Solange der Vorrat reicht!

Die Legende für die Allergene und die Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite

HUNGA

SUPPEN

Creme Suppe nach Tagesangebot € 6,90
Für Sie frisch zubereitet bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Gemüse-Julienne € 7,50
Rinderkraftbrühe I Grießnockerl I Gemüse a1, c, g, l

BROTZEIT…. ist die schönste Zeit

Portion Obatzda mit Brezn € 12,90
Obatzda I rote Zwiebeln I Brezn a1, a5, g

Dreierlei zum Streichen mit Brotkorb € 13,90
steirischer Kürbiskernöl-Frischkäse I Griebenschmalz I Obatzda I Brotkorb a1, a4, a5, a6, g, p, 1, 3

Ofenfrischer Leberkäs mit Kartoffel-Gurkensalat und Ei von der Hofmetzgerei Pförrer € 14,90
Leberkäs I Spiegelei I Kartoffel-Gurkensalat c, m, 1, 3, 5

„Da kloa Toni“ (Brotzeitbretterl für eine Person) von der Metzgerei Magnus Bauch € 14,90
Kalter Braten I Wacholderschinken I Leberkäs I grobe Leberwurst I Butter
Obatzda I Bergkäse I Pfefferbeisser I Essiggurkerl I Radieserl I rote Zwiebeln I Brotkorb a1, a4, a5, a6, g, m, o, p, 1, 3, 5

Anton´s Brotzeitbretterl von der Metzgerei Magnus Bauch € 20,90
Kalter Braten I Wacholderschinken I Leberkäs I Griebenschmalz I grobe Leberwurst I Butter
Obatzda I Bergkäse I Pfefferbeisser I Essiggurkerl I Radieserl I rote Zwiebeln I Brotkorb a1, a4, a5, a6, g, m, o, p, 1, 3, 5

SCHNITZLIGES

Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes Frites € 18,90
Schweinelachse I Wiener Panade I Pommes Frites a1, c

Freisinger Schnitzel vom Schwein in Panade mit Pommes Frites € 19,90
Schweinelachse I Meerrettich I süßer und scharfer Senf I Pommes Frites a1, c, m

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln € 27,90
Kalbsoberschale I Wiener Panade I Bratkartoffeln I Preiselbeeren a1, c

Die Legende für die Allergene und die Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite

SALATE

Großer Salatteller € 12,50
Gemischte Blattsalate der Saison I Karotte I Tomate I Gurke I Paprika

gegrillter Ziegenkäse aus pasteurisierter Milch [g] € 7,50

ausgebackene Hähnchenbrust in der Kerndlpanade [a1, a5 , c] € 7,50

Zu unserem Salat bieten wir an:

Honig-Senf-Dressing [m] I Balsamico-Essig & Oliven-Öl

Gemischtes Baguette [a1, a4, a5, a6, z1, z3]

WÜRSTLPARADE

Frische Würstl von der Metzgerei Magnus Bauch

Original Münchner Weißwurst bis17:00 Uhr € 3,50
mit Hendlmaier süßem Senf [m]
1 Stück Weißwurst [2, 5]

Breze [a1, a5, g] € 1,80

Rostbratwürstl mit Sauerkraut und Bauernbrot
Rostbratwurst I Sauerkraut I 1 Scheibe Bauernbrot I Jus [a1, a4, l, o, 1, 3]

Sechs Stück [l, m, 2,5] € 11,90

Neun Stück [l, m, 2, 5] € 14,90

<u>Jeden ersten Samstag im Monat:</u>

Münchner Duett aus original Münchner Weißwurst und Stockwurst € 6,90
Weißwurst I Stockwurst I Hendlmaier süßer Senf [a, l, 2, 5]

BURGEREI

Das Burger Fleisch ist ein 230 Gramm Patty vom Angus Ochsen

Veganer Burger mit Süßkartoffel Patty, Zwiebelmarmelade und Pommes Frites € 19,90
Süßkartoffel Patty I hausgemachte BBQ-Soße I Tomate I Essiggurkerl I rote Zwiebel I Salat I Pommes Frites [a1, 1, 3, 4]

Brauburschen Burger mit Speck und Pommes Frites € 20,90
Angus Ochse I Speck I hausgemachte BBQ-Soße I Tomate
Essiggurkerl I rote Zwiebel I Salat I Pommes Frites [a1, 1, 3, 4]

Senner Burger mit Bergkäse und Pommes Frites € 20,90
Angus Ochse I Bergkäse I hausgemachte BBQ-Soße I Tomate
Essiggurkerl I rote Zwiebel I Salat I Pommes Frites [a1, g, 1, 3, 4]

Der „scharfe Senner“ mit Jalapeños, Bergkäse und Pommes Frites € 20,90
Angus Ochse I Bergkäse I Jalapeños I hausgemachte BBQ-Soße I Tomate
Essiggurkerl I rote Zwiebel I Salat I Pommes Frites [a1, g, 1, 3, 4]

Die Legende für die Allergene und die Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite

BAYRISCHE SCHMANKERL…. und mehr

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 15,90
Hausgemachte Spätzle I Bergkäse von der „Kasdandlerin“ gegenüber I Zwiebeln [a1, c, g]

Ofenfrischer Krustenbraten vom Schwein, Kartoffelknödel, Dunkelbiersoße € 15,16
Schweineschulter I Kruste I Kartoffelknödel I Augustiner Dunkelbiersoße [a1, a4, l, o, 1, 3]
mit Krautsalat [1, 3] € 17,90

extra Kartoffelknödel [a1, a4, o] € 4,50

extra hausgemachtem Semmelknödel [a1, c, g] € 4,50

Saures Lüngerl mit hausgemachtem Semmelknödel € 17,90
Kalbslunge I Semmelknödel [a1, c, g, l]

Vegetarische angebräunte Maultaschen mit geschmolzenen Zwiebeln und Beilagensalat € 17,90
Handgemachte Maultaschen von Herr Kächele in Stuttgart I geschmolzene Zwiebeln [a1, c, g, m]

Ausgebackene Hähnchenbrust in der Kerndlpanade mit Kartoffel-Gurkensalat € 17,90
Hähnchenbrust I Cornflakes I Kürbiskerne I Sonnenblumenkerne I Kartoffel-Gurkensalat [a1, a5, c, m, 1, 3]

Hausgemachte Tomatenspätzle mit karamellisierten Birnenspalten, € 18,50
Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen
Spätzle I Ziegenkäse aus pasteurisierter Milch I Walnüsse I Birne I Tomaten [a1, c, g, h3]

Bauern-Gröstl € 18,50
Schweinsbraten I Kartoffelknödel I Augustiner Dunkelbiersoße I Spitzkohl I Zwiebeln
Spiegelei I frischer Majoran [a1, a4, c, g, l, o]

Braumeister Biergulasch mit hausgemachtem Semmelknödel € 18,90
Rinderschulter I Augustiner Dunkelbier I Semmelknödel [a1, c, g, l]

Gebratenes Zanderfilet auf Weißwein – Espuma
mit Kartoffelpüree und frischem Marktgemüse € 25,90
Zander I Weißwein I Kartoffeln vom Gemüsehof Kreilinger in Hallbergmoos I Sahne I Wintergemüse [a1, d, g, l, 1]

Böfflamott von der Rinderschulter mit Kartoffelpüree und frischem Marktgemüse € 25,90
Rinderschulter I Kartoffeln vom Gemüsehof Kreilinger in Hallbergmoos I Senfsaat I Rotwein I Wintergemüse [a1, g, l, m]

Zwiebelrostbraten 220g vom bayerischen Jungbullen € 28,90
mit Bratkartoffeln, Rotweinsoße und Röstzwiebeln
Rinderlende I Kartoffeln vom Gemüsehof Kreilinger in Hallbergmoos [a1, g, l]

DAS BESTE ZUM SCHLUSS….

Erdnuss-Crème Brûlée mit frischen Früchten € 5,90
Sahne I Erdnussbutter [a1, c, g, h]

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße € 8,50
Apfelstrudel I Vanillesoße [a1, c, g]

Portwein-Birnen auf Crumble mit Walnusseis und frischen Früchten € 8,50
Williams Birnen I Portwein I Walnusseis [a1, c, g, h3]

Die Legende für die Allergene und die Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite

FÜR DIE KLEINEN AUGUSTINERFREUNDE

	Kinder	Erwachsene
Räuberteller	€ 0,00	
Kartoffelknödel mit Bratensoße Kartoffelknödel I Soße a1, a4, l, o	€ 3,50	€ 5,50
Hausgemachter Semmelknödel mit Bratensoße Semmelknödel I Soße a1, c, g, l	€ 3,50	€ 5,50
Hausgemachte Butterspätzle Spätzle I Butter a1, c, g	€ 4,50	€ 5,50
Hausgemachte Spätzle mit Soße Spätzle I Soße a1, c, g, l	€ 4,50	€ 5,50
Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites Schweinelachse I Wiener Panade I Pommes Frites a1, c	€ 5,90	€ 11,00
Hausgemachte Käsespätzle Hausgemachte Spätzle I Bergkäse von der „Kasdandlerin“ gegenüber a1, c, g	€ 6,90	€ 11,50
4 Rostbratwürstl mit Pommes Rostbratwurst I Pommes l, m, 2, 5	€ 5,90	
Hamburger mit Pommes Frites 230 Gramm Patty vom Angus Ochsen I Pommes a1	€ 9,90	

BEILAGEN

Portion Butter g	€ 1,20
Eine Scheibe Bauernbrot a1, a4	€ 1,40
Brotkorb a1, a4, a5, a6, n, p	€ 5,50
Drei Scheiben Baguette a1, a4, a5, a6, 1, 3	€ 1,40
Eine Breze a1, a5, g	€ 1,80
Krautsalat 1, 3	€ 5,50
Kartoffel-Gurkensalat m 1, 3	€ 5,50
Kleiner gemischter Beilagensalat m	€ 5,50
Portion Sauerkraut aus dem Fass o, 1, 3	€ 5,50
Hausgemachte Butterspätzle a1, c, g	€ 5,50
Hausgemachte Spätzle mit Soße a1, c, g, l	€ 5,50
Kartoffelknödel mit Bratensoße a1, a4, l, o	€ 5,50
Hausgemachter Semmelknödel mit Bratensoße a1, c, g, l	€ 5,50
Portion Pommes Frites	€ 5,50

Die Legende für die Allergene und die Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite



Auflistung der Allergene

a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen[1], Dinkel[2], Khorasan-Weizen[3], Roggen[4], Gerste[5], Hafer[6])
b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g) Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose und daraus gewonnene Erzeugnisse
h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (Mandeln[1], Haselnüsse[2], Walnüsse[3], Kaschunüsse[4], Pecannüsse[5], Paranüsse[6], Pistazien[7], Macadamia- oder Queenslandnüsse[8])
l) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
m) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
n) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
o) Sulfite
p) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
r) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Auflistung der Zusatzstoffe

1. Konservierungsstoffe
2. Geschmacksverstärker
3. Antioxidationsmittel
4. Farbstoff
5. Phosphat
6. Süßungsmittel
7. koffeinhaltig
8. chininhaltig
9. geschwärzt
10. enthält Phenylalaninquelle

Die Legende für die Allergene und die Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite