



Augustiner Stammhaus

Tagesgerichte

Montag

**Abgebräunter Leberkäs
mit Spiegelei und Kartoffelsalat** € 11,00
Pan fried meat loaf with fried egg and potato salad

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 15,50
Allgäuer cheese noodles with roasted onions

Dienstag

**Blut^{1/3}- und Leberwurst¹
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree** € 15,35
Blood and liver sausages with sauerkraut and mashed potatoes

**Gesottenes Wellfleisch
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree** € 16,45
Boiled corrugated meat with sauerkraut and mashed potatoes

**Schlachtschüssel mit Blut^{1/3}- und Leberwurst¹,
Wellfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree** € 17,60
*Slaughter bowl with blood and liver sausages, corrugated meat
with sauerkraut and mashed potatoes*

Geröstete Knödel mit Ei und Gemüse € 11,00
Roasted dumplings with egg and vegetables

Mittwoch

**2 Paar Kalbsbratwürstel
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln** € 15,50
2 pairs veal sausages with creamed spinach and boiled potatoes

2 Spiegeleier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln € 11,00
2 fried eggs with creamed spinach and boiled potatoes

Donnerstag

**Hausgemachte Metzgermaultasche mit Speckscheibe
Röstzwiebeln auf Schwammerlragout** € 14,90
*Homemade ravioli with slice of bacon,
roasted onions and creamed mushrooms*

**Kaspressknödel mit Bergkäse,
Wurzelgemüse und Blaukraut** € 19,90
Cheese dumpling with mountain cheese, root vegetables and red cabbage

Freitag

Kabeljaufilet gebacken € 19,95
mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat
Cod filled fried with sauce Remoulade and potato salad

Gemüsepflanzerl € 15,90
auf Schwammerlragout und frischen Kräutern
Vegetable balls with creamed mushrooms and fresh herbs