



Augustiner Stammhaus

Fischspezialitäten

Duett von Rauchmatjes und Fjordlachs
mit Reiberdatschi und Hausfrauensauce € 16,90

*Duo from pickled herring and fjord salmon
with potato pancake and „housewife sauce“*

Tomatengemüsenudeln
mit gegrilltem Scampispiß € 13,90

Tomato-vegetable noodles with grilled scampi spit

Kabeljaufilet gebacken
mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat € 18,90

Fried cod fillet with sauce remoulade and pototo salad

Zanderfilet vom Grill
mit Kräuterbutter und Butterkartoffeln € 22,50

Grilled pike perch fillet with herbal butter and boiled potatoes

Gegrillte Lachstranche
mit Senfsauce und Gemüsereis € 23,90

Grilled salmon slice with mustard sauce and vegetable rice

Bayerischer Seesaibling im Ganzen gebraten
mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat € 24,90

(Zubereitung 20 Min)

*Bavarian lake char, whole fried (preparation 20 min)
with boiled potatoes and mixed salad*

vegetarisch

Schweizer Nudelpfanderl € 12,90
mit Schwammerlragout und Bergkäse überbacken

Swiss noodles pan with mushroom ragout and gratinated with cheese

Allgäuer Kaspresknödel
mit Bergkäse auf Rahmwirsing € 13,90

Allgäuer cheese dumpling with mountain cheese and creamed savoy

Rachspeise

„Heiße Liebe“
Vanilleeis mit warmen Himbeeren
und Schlagobers € 7,50

„Hot Love“ vanilla ice cream wit hot raspberries and whipped cream