



# Augustiner Stammhaus

## Schmankerl

**Pfifferling-Rahmsuppe** € 7,50

mit frischen Kräutern

*Chanterelle cream soup with fresh herbs*

**Biergartenbrotzeit** € 11,90

mit Bauernsülze, Sauce Remoulade, cremigem  
Obatzden, roten Zwiebelringen und Hausbrot

*„Beergarten snack time“ with farmer's jelly, sauce remoulade,  
creamy obatzden (ripe camembert mixed with butter, herbs and  
spices), red onion rings and house bread*

**Ofenkartoffel mit Schnittlauchsauerrahm  
und leicht geräuchertem Matjesfilet** € 14,90

*Baked potato with chive sour cream  
and lightly smoked matjes fillet*

**Pfifferling-Risotto** € 14,90

mit Gemüsewürfel und gebratenem Scampispieß

*Chanterelle risotto with diced vegetables and grilled scampi-spit*

**Fleischpflanzerl mit Kalbfleisch** € 16,90

auf rahmigen Pfifferlingen mit Butterspätzle

*Meat balls with veal meat,  
creamed chanterelles and buttered swabian noodles*

**Schweinerückensteak vom Grill** € 18,50

auf Rahmpfifferlingen mit Eierspätzle

*Grilled pork loin steaks with creamed chanterelles and Swabian noodles*

**Rinderrahmbraten** € 19,90

mit frischen Pfifferlingen und Semmelknödel

*Creamed beef roast  
with fresh chanterelles in herbal cream and bread dumpling*

### vegetarisch

**Allgäuer Kaspressknödel** € 13,50

mit Bergkäse auf Blaukraut

*Allgäuer cheese dumpling with mountain cheese and red cabbage*

**Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm  
mit Semmelknödel** € 18,50

*Creamed chanterelles with bread dumpling*

### Nachspeise

**Fluffige Bayrisch Creme** € 8,40

mit frischen Erdbeeren im Weckglas serviert

*Fluffy Bavarian creme with fresh strawberries served in a glas*