



# Augustiner Stammhaus

## Wochenschmankerl

**Fleischpflanzerl mit Kalbfleisch** € 17,90  
Bratensauce und Kartoffel-Gurken-Salat  
*Meat balls with veal meat, gravy and potato-cucumber-salad*

**Allgäuer Almteller** € 18,90  
mit hausgemachter Metzgermaultasche,  
Fleischpflanzerl mit Kalbfleisch,  
Rahmschwammerl, Wurzelgemüse und Eierspätzle  
*Allgäuer alpine plate with homemade „butcher style“ ravioli,  
meat ball with veal meat, creamed mushrooms and swabian noodles*

## Spargelspezialitäten

**Spargelcremesuppe** € 8,90  
mit Spargeleinlage und Sahnehaube  
*Asparagus cream soup with asparagus and cream topping*

**Spargel-Rahm-Nudelpfanderl** € 14,90  
mit Schinken und Mozzarella überbacken  
*Creamed asparagus noodle pan  
ham and gratinated with mozzarella cheese*

**Frischer Stangenspargel** € 25,90  
mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln  
*Fresh asparagus with sauce Hollandaise and parsley potatoes*

**Erweiterungsmöglichkeiten zum Spargel**  
*Additional to the portion of asparagus*

- **Schweinelendchen „Wiener Art“** € 9,90  
*- pork escalope „Vienna Style“*
- **gegrillter Garnelenspieß** € 9,90  
*- grilled shrimp skewer*
- **roher und gekochter Schinken** € 7,90  
*- raw and boiled ham*

## vegetarisch

**Germknödel** € 9,90  
mit Zwetschgenmus gefüllt  
Mohnbrösel und Vanillesauce  
*Yeast dumpling filled with plum jam, poppy seeds and vanilla sauce*

**Rahmschwammerl in Kräutersahne** € 18,80  
mit Semmelknödel  
*Creamed mushrooms in herbal cream with bread dumpling*

## Nachspeise

**Bayerisch Creme - im Weckglas serviert**  
mit frischen Erdbeeren und Schlagobers € 9,90  
*Bavarian cream with fresh strawberries and whipped cream*