



Augustiner Stammhaus

Wochenschmankerl

Bayerische Schwammerlsuppe € 7,50
Bavarian Mushroomsoup

Schwäbisches Linsengericht
*mit Metzgermaultasche, Wiener Würstel,
Fleischpflanzerl mit Kalbfleisch
und Butterspätzle* € 14,90
*Swabian lentils dish with butchers style ravioli, frankfurter sausage,
meat ball with veal meat served swabian noodles*

Fleischpflanzerl mit Kalbfleisch,
Bratensauce, Kartoffelpüree € 14,90
Meatballs with veal meat, plain sauce and mashed potatoes

Jägerrahmbraten
*aus der Schweineschulter
mit Waldpilzen und Semmelknödel* € 16,90
*Creamed roast „Hunters style“ from the pork shoulder
with forest mushrooms and bread dumpling*

Hirschkalbsgulasch
*in Rotwein geschmort mit Rahmschwammerl,
Preiselbeeren und Semmelknödel* € 19,90
*Venison goulash braised in red wine,
with creamed mushrooms, cranberries and bread dumpling*

vegetarisch

Allgäuer Kaspessknödel
mit Bergkäse auf Rahmwirsing € 13,90
Allgäuer cheese dumpling with mountain cheese and creamed savoy

Schwammerl in Kräuterrahm
mit Semmelknödel € 14,90
Creamed mushrooms with bread dumpling

Nachspeise

„Weihnachtlicher Apfelstrudel“ im Weckglas
*fluffige Bayrisch-Creme mit Amarettini
und Schlagobers* € 8,40
*„Christmas apple strudel“ in a glas
fluffy Bavarian cream with amarettini and whipped cream*