

Business Lunch

Montag bis Freitag von 11 Uhr bis 15 Uhr
täglich wechselnder Business Lunch,
Suppe oder kl. Salat, Hauptgang (Fleisch/Veg.)
und einen Espresso für 9,90 €

Vegetarische Gerichte ab 11 Uhr/vegetarian dishes

Spinat Spätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und gemischten Salat	11,90 €
Spinach spätzle with swiss cheese, fried onions and mixed salad	
Kartoffel-Karotten-Puffer, Tzatziki und Bulgursalat	10,90 €
Carrot mashed potatoes, tzatziki and bulgur salad	
Rahmschammerl mit Semmelknödel und frischen Kräutern	11,50 €
Creamy mushrooms with herbs and bread dumpling	
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischten Salat	11,50 €
Homemade spätzle with swiss cheese, fried onions and mixed salad	
Schwäbische Krautkrapfen mit Schmelzzwiebeln und Butter	10,50 €
Swabian kraut crullers with melting onion	

Vegane Gerichte ab 11 Uhr/vegan dishes

Penne mit Blattspinat, Schmorpaprika, Mandelsoße und Cashew Kerne	12,50 €
Penne with spinach, braised paprika, almond sauce, cashnew nuts	

Traditionelle Hauptgerichte ab 11 Uhr/bavarian delicious

Schweinebraten in Augustiner Dunkelbiersoße,	
Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	12,80 €
Pork roast with potato dumpling and white cabbage salad white bacon	
Kalbfleischpflanzerl mit hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat	11,50 €
Homemade meatballs with potatoe-cucumber-salad	
½ oder ¼ Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	19,50 €/15,50 €
½ or ¼ roasted duck, with red cabbage and potato dumpling	
Sauerbraten vom Färsentafelspitz mit Apfelblaukraut und Semmelknödel	17,80 €
Braised beef with bread dumpling and red cabbage	
Schmankerlplatte für 2: Ente, Schweinebraten, 2 St. Fränkische	
Metzgerbratwürste,Apfelblaukraut, Kartoffel-und-Semmelknödel	28,50 €
Special for 2 person: Duck, pork roast, 2 pieces of franconian sausages, red cabbage and dumpling	

Wildgerichte ab 11 Uhr/deer specialities

Hirsch-Edelgoulasch mit Rotwein-Preiselbeer-Birne,	
mit Mandel-Romanesco und Semmelknödel	17,50 €
Deer stew with cranberry pear, almondromanesco and bread dumpling	
Hirschrückensteak rosa gebraten, Hagebuttensauce mit	
Mandel-Romanesco und Serviettenknödel	24,50 €
Venison steak, rosehip sauce, almondromanesco and roasted dumplings	

Fischgerichte ab 11 Uhr/fish dishes

Heimischer Zander vom Grill auf Grillgemüse,	
geschmorte Kirschtomaten und Rote Beete Reis	19,50 €
Pike perch fillet from the grill, on grilled vegetables, braised tomatoes and red beetroot rice	

Das Wirtshaus ...

... verfügt über eine Bierschwemme
im EG mit 70 Sitzplätzen, das Restaurant "Annastube"
im 1. OG mit 70 Sitzplätzen und dem Saal im 2. OG
mit weiteren 70 Sitzplätzen.

Zusätzlich befindet sich eine attraktive Terrasse
mit 70 Sitzplätzen vorm Haus in der Annastraße.

Sie können hier bei uns im
Wirtshaus Geschenkgutscheine erwerben.

Vom Grill und aus der Pfanne ab 11 Uhr/from the grill

Schwabenteller mit Schweinefiletmedaillons, Rahmschammerl und Käsespätzle	17,50 €
Filet from pork swabian style with mushrooms in cream and cheese spätzle	
Kalbsleber "Berliner Art" mit Apfelscheibe, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	18,50 €
Fried liver from veal with apple slice, roasted onions and mashed potatoes	
Wiener Schnitzel vom Kalb, kalt gerührte Preiselbeeren,	
Bratkartoffeln und kleinen Salat	20,50 €
Breaded escalope of veal with cranberries and fried potatoes, small salad	
Senioren Wienerschnitzel vom Kalb, kalt gerührte Preisebeeren,	
Bratkartoffeln und kleinen Salat	16,50 €
Senior breaded escalope of veal with cranberries and fried potatoes, small salad	
Ochsenfetzen von der Lende in Charlotten-Rotweinsöße,	
Bratkartoffeln und kleinen Salat	18,50 €
Roasted beef sirlion slices with sauce burgund and fried potatoes, small salad	
2 St. Fränkische Metzgerbratwürste mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	11,50 €
2 pieces of franconian sausages with mashed potatoes and cabbage	
"Gustl" Beef Burger mit Zwiebel-Chutney, Speck, BBQ-Soße, Bergkäse und Süßkartoffel-Pommes	13,50 €
Beef burger with onions, bacon, BBQ-sauce, cheese and sweet potato fries	
Zwiebelrostbraten aus der Angus-Lende, rosa gebraten mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle	22,50 €
Medium roasted beef sirlion with crispy onions and homemade spätzle	
Nachtsich/dessert	
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus (ca. 20 min.)	9,80 €
Sugared sliced pan cake with raisins and apple mousse	
Hausgemachter Obstsalat mit Beeren Sorbet	6,50 €
Homemade fruitsalad with 1 scoop of berry sorbet	
Rhabarber Tiramisu mit Beerensorbet und frischen Füchten	7,80 €
Rhubarb tiramisu with 1 scoop of berry sorbet	
Dessertteller: 1 Marillenknödel, Rhabarber Tiramisu, Obstsalat, 1 Kugel Beerensorbet	12,50 €
Dessert plate: 1 apricot dumpling, rhubarb tiramisu, fruit salad, 1 scoop of berry sorbet	
Drei Marillenknödel in Zimbrösel, Vanilleeis und frischen Beeren	8,50 €
Three apricot dumplings in cinnamon crumbs, 1 scoop of vanilla ice cream and fresh berries	
Kinderkarte/for kids	
Spätzle mit Soße	4,50 €
Spätzle with sauce	
Knödel mit Soße	3,50 €
Dumpling with sauce	
Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes	10,50 €
Breades escalope from veal with french fries	

Beilagen/side dishes

Portion Blaukraut/Red cabbage	3,00 €
Portion Krautsalat/White cabbage salad	3,00 €
Semmelknödel/Bread dumpling	2,50 €
Kartoffelknödel/Potato dumpling	2,50 €
Portion Spätzle/Spätzle	2,50 €
Portion Pommes/French fries	3,50 €
Portion Süßkartoffel Pommes/Sweet potato fries	4,00 €
Portion Salzkartoffeln/Boiled potatoes	2,20 €
Portion Bratkartoffeln/Fried potatoes	3,50 €
Portion Kartoffel-Gurkensalat/Potatoes-cucumber salad	3,00 €
Portion Meerrettich/Horseradish	1,00 €
Brez'n/Brezel	1,20 €
Scheibe Hausbrot/Bread	0,60 €
Portion Butter/Butter	0,80 €
Portion Preiselbeeren/Cranberries	1,00 €

Täglich frische Weißwurst und Brezn ab 10 Uhr.
Vorspeisen und Hauptgerichte sowie Dessert 11-22.00 Uhr letzte Bestellung 21.45 Uhr.

Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen und Getränken wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Für Umbestellungen berechnen wir Ihnen 0,80 €

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

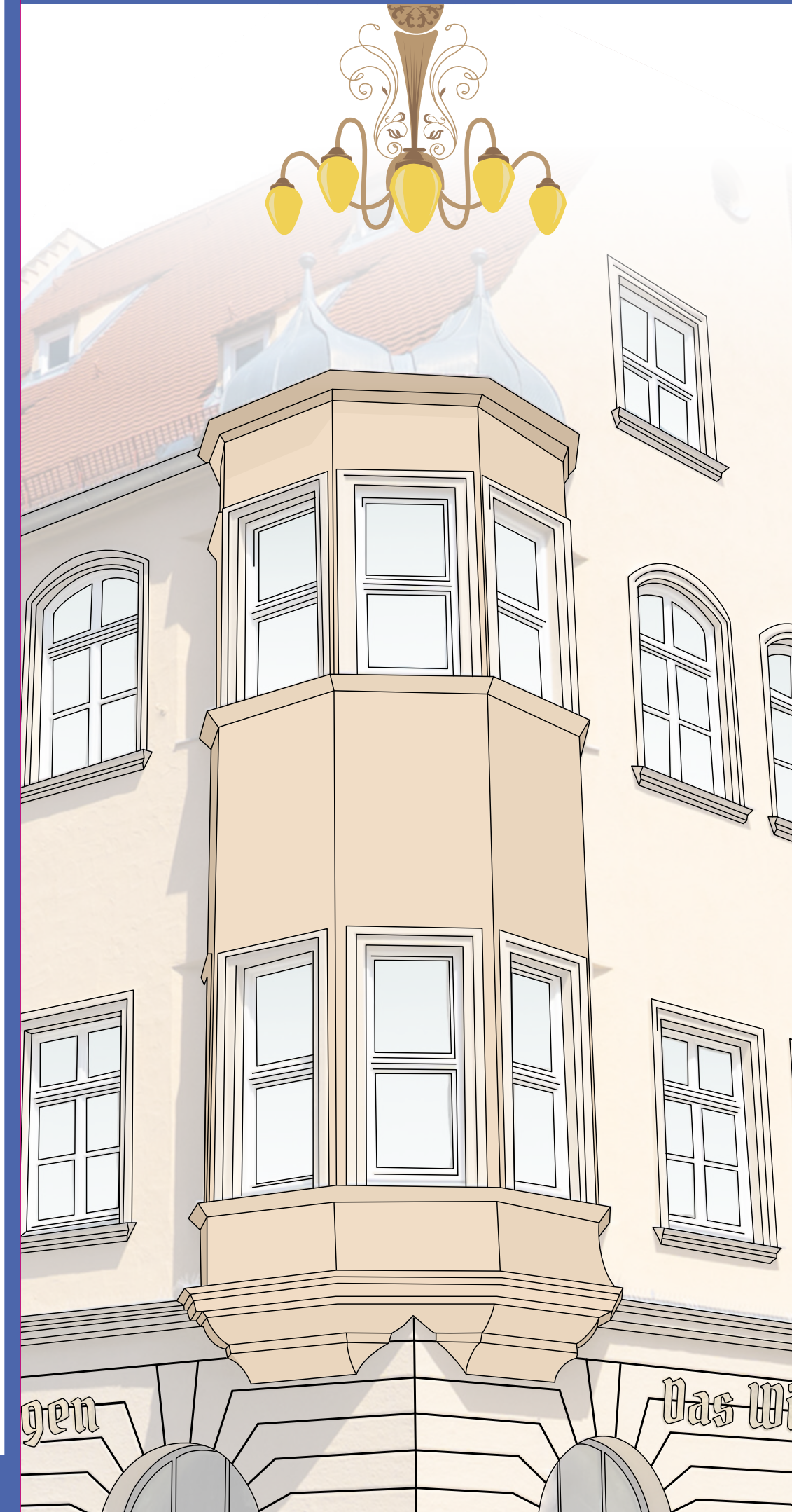
Feiern

Weihnachtsfeier, Jahresabschluss, ein Dank an deine Mitarbeiter – "Das Wirtshaus unter dem Bogen" im Zentrum von Augsburg bietet für jeden Anlass den passenden Rahmen. Ob ein Dinner in unserem entspannten Restaurant "Annastube", ein festlicher Jahresabschluss mit Deinen Mitarbeitern in unserem "Saal" oder eine Betriebsfeier – die Möglichkeiten sind vielfältig.

Für bis zu 150 Personen ist das "Wirtshaus unter dem Bogen" als Eventlocation für jeden privaten oder geschäftlichen Anlass individuell buchbar.



Das Wirtshaus unter dem Bogen Wirtsfamilie Blösl



Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,4l	3,30 €
Cola Mix	0,4l	3,60 €
Zitronenlimonade	0,4l	3,50 €
Zitronenlimonade	0,3l	2,80 €
Coca Cola	0,33l	3,40 €
Coca Cola Zero	0,33l	3,40 €
Fanta Orange	0,33l	3,40 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,90 €
Schweppes Tonic Water	0,2l	2,90 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,90 €
Apfelsaft Naturtrüb	0,3l	3,00 €
Johannisbeernektar	0,3l	3,00 €
Rhabarbernektar	0,3l	3,00 €
Maracujanektar	0,3l	3,00 €
Orangensaft	0,3l	3,20 €
Apfelschorle	0,4l	3,90 €
Orangenschorle	0,4l	3,90 €
Johannisbeerschorle	0,4l	3,90 €
Rhabarberschorle	0,4l	3,90 €
Maracujaschorle	0,4l	3,90 €
Adelholzener prickelnd	0,75l	5,90 €
Adelholzener naturell	0,75l	5,90 €
Adelholzener prickelnd	0,25l	2,80 €
Adelholzener naturell	0,25l	2,80 €

Hausgemachte Limonaden

Bee's Garden (Honig - Kräuter - Soda)	0,4l	3,90 €
Eistee (Beeren - Kirschmischung - Soda)	0,4l	3,90 €

Kaffeespezialitäten aus dem Hause Dinzler

Tasse Kaffee	2,80 €
Haferl Kaffee	3,90 €
Haferl Cappuccino	3,90 €
Espresso	2,50 €
Espresso Macchiato	2,70 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Haferl Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €

Teespezialitäten aus dem Hause Ronnefeldt

Haferl Refreshing Mint/Pfefferminze	3,30 €
Haferl BioDarjeeling Summergold	3,30 €
Haferl Fruity Camomile	3,30 €
Haferl Green Dragon/Grüner Tee	3,30 €
Haferl Sweet Berries	3,30 €

Weine

Weinschorle weiß/rot, süß/sauer	0,2l	3,70 €
Weinschorle weiß/rot, süß/sauer	0,5l	6,60 €

Weißweine offen

DE Baden, Grauburgunder Qualitätswein		
trocken, Weingut Stefan Rinklin	0,2l	5,90 €
DE Rheingau, Riesling, Qualitätswein		
trocken, Weingut Johannes Ohlig	0,2l	5,90 €
AT Heuriger Grüner Veltliner, Winzer Krems	0,2l	5,20 €

Roséwein offen

DE Franken, Rotling "fränkische Machart", Qualitätswein, fruchtig	0,2l	5,60 €
---	------	--------

Rotweine offen

AT Blauer Zweigelt, Qualitätswein, trocken, Winzer Krems	0,2l	5,40 €
IT Venetien, Linea 071, Merlot IGT, trocken	0,2l	5,60 €
IT Ampulien, Solmio, Negroamaro Primitivo IGP, trocken	0,2l	5,60 €

Weißweine 0,75l

DE Franken, Bocksbeutel "fränkische Machart", Silvaner, Qualitätswein, trocken, Winzerkeller Sommerach	0,75l	24,50 €
DE Rheinhessen, Weißburgunder Juwel, ObA trocken, Juliane Eller Weine	0,75l	25,50 €
IT Venetien, Vigne Alte Lugana, DOC, trocken, Cantina Fratelli Zeni	0,75l	29,50 €

Roséwein 0,75l

DE Franken, Rotling "fränkische Machart", Qualitätswein, fruchtig	0,75l	21,50 €
---	-------	---------

Rotweine 0,75l

DE Württemberg, Cuvée, Rot und Wild, trocken, Christian Hirsch	0,75l	25,90 €
AT Burgenland, Blaufränkisch, Qualitätswein, trocken, Weingut Pia Strehn	0,75l	23,50 €
IT Toskana, Chianti Superiore DOC, trocken, Donatella Cinelli Colombini	0,75l	29,50 €

Aperitif

Aperol Sprizz, Aperol, Prosecco, Orange, Soda	6,50 €
Wildberry Lillet, Lillet, Russian Wildberry	6,50 €
Hugo, Prosecco, Holunder, Minze, Soda, Limette	6,50 €
Cordi Sprizz, hausg. Eistee, Prosecco, Orange	6,50 €

Sekt und Champagner

Linea 071, Prosecco Piccolo	0,2l	7,50 €
Linea 071, Prosecco Frizzante DOC, halbtrocken	0,75l	20,50 €
Sekt, Henkell Trocken	0,75l	23,50 €
Cremant, FR Limoux, Grand Cuvée 1531 Rose brut, Sieur D` Arques	0,75l	32,50 €
Champagner, Jeeper Grand Assemblage Brut, Le Domaine Jeeper	0,75l	79,00 €

Das Wirtshaus unter dem Bogen • Pächter: Christian Blösl • Unter dem Bogen 4 • 86150 Augsburg
office@wirtshausunterdembogen.de • Tel. 0821/800 34 700 • www.daswirtshausunterdembogen-augsburg.de

Augustiner Biere vom Fass

Augustiner Hell	0,5l	4,20 €
Augustiner Hell Schnitt		3,50 €
Augustiner Hell Maß	1,0l	8,40 €
Radler	0,5l	4,30 €
Radler Maß	1,0l	8,60 €
Augustiner Edelstoff	0,5l	4,40 €
Augustiner Edelstoff Maß	1,0l	8,80 €
Augustiner Dunkel	0,5l	4,40 €
Augustiner Dunkel Maß	1,0l	8,80 €
Augustiner Dunkel Radler	0,5l	4,30 €

Biere aus der Flasche

Augustiner Pils	0,33l	3,70 €
Augustiner Weißbier	0,5l	4,40 €
Augustiner Weißbier	0,33l	3,10 €
König Ludwig Weißbier – Alkoholfrei	0,5l	4,40 €
König Ludwig Weißbier – Leicht	0,5l	4,40 €
König Ludwig Weißbier – Dunkel	0,5l	4,40 €
Clausthaler – Alkoholfrei	0,5l	4,30 €
Clausthaler Radler	0,5l	4,30 €
Russn	0,5l	4,30 €
Russn Maß	1,0l	8,60 €
Cola Weißbier	0,5l	4,30 €

Saisonbiere

Heller Bock	15. April - ca. 15. Juni	0,5l	4,65 €
Maximator	15. November - ca. 15. April	0,5l	4,65 €
Oktoberfestbier	01. September - ca. 10. Oktober	0,5l	4,65 €

Spirituosen

Williams-Christ Birnenbrand 40%	2cl	3,60 €
Obstwässerle 38%	2cl	3,60 €
Wald-Himbeergeist 40%	2cl	3,60 €
Cuervo Tequila silver 38%	2cl	3,90 €
Grappa Julia Superiore 38%	2cl	3,60 €
Jägermeister 35%	2cl	3,60 €
Amaro Ramazotti 30%	2cl	3,60 €
9 Mile Vodka 37,5%	2cl	3,60 €
Baron Otard VSOP Cognac 40%	4cl	6,80 €
Slyrs Bavarian Single Malt Whisky 43%	4cl	7,80 €

Edelbrände aus dem Hause Lantenschlag

Williamsbirnenbrand unfiltriert 42%	2cl	6,20 €
Marillenbrand 42%	2cl	6,20 €
Haselnussgeist 42%	2cl	6,20 €