

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 10,90 €

Vegetarische Gerichte ab 11 Uhr/vegetarian dishes

Spinat Spätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und gemischten Salat	12,90 €
Spinach spätzle with swiss cheese, fried onions and mixed salad	
Kartoffel-Quark-Blinis mit Avocado-Bulgur-Salat und Tomaten Frischkäse	13,50 €
Potatoe quark blinis with avocado-bulgur-salad and tomato fresh cheese	
Rahmschwammerl mit Semmelknödel und frischen Kräutern	12,50 €
Creamy mushrooms with herbs and bread dumpling	
Steinpilze in Rahm mit Semmelknödel und frischen Kräutern	17,50 €
Porcini mushrooms in cream with bread dumpling	
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischten Salat	11,90 €
Homemade spätzle with swiss cheese, fried onions and mixed salad	
Schwäbische Krautkrapfen mit Schmelzzwiebeln und Butter	11,50 €
Swabian kraut crullers with melting onion	
Kürbisrisotto mit Grillgemüse, Ringelbeete und gehobelter Parmesan	14,50 €
Pumpkin risotto with grilled vegetables, red beetroot, shared parmesan	

Vegane Gerichte ab 11 Uhr/vegan dishes

Linguine in Kürbiscremsoße, Kaiserschoten, Kirschtomaten und gerösteten Nüssen	13,50 €
Linguine in pumpkinsauce, snow peas, cherry tomatoes and roasted nuts	

Traditionelle Hauptgerichte ab 11 Uhr/bavarian delicious

Schweinebraten in Augustiner Dunkelbiersoße,	
Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	13,80 €
Pork roast with potato dumpling and white cabbage salad white bacon	
Geschmorte Rinderbackerl in Burgundersoße, Wurzelgemüse und Kartoffelpüree	17,50 €
Braised beef cheeks in burgund sauce, root vegetables and mashed potatoes	
½ oder ¼ Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	22,50 €/16,50 €
½ or ¼ roasted duck, with red cabbage and potato dumpling	
Sauerbraten vom Färsentafelspitz mit Apfelblaukraut und Semmelknödel	18,80 €
Braised beef with bread dumpling and red cabbage	
Schmankerlplatte für 2: Ente, Schweinebraten, 2 St. Fränkische	
Metzgerbratwürste, Apfelblaukraut, Kartoffel-und-Semmelknödel	30,50 €
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	18,50 €
Deer stew with cranberry pear, almondromanesco and bread dumpling	
Hirschrückensteak rosa gebraten, Hagebuttensauce mit	
Mandel-Romanesco und Serviettenknödel	25,50 €
Venison steak, rosehip sauce, almondromanesco and roasted dumplings	

Fischgerichte ab 11 Uhr/fish dishes

Heimischer Zander vom Grill auf Grillgemüse und Kürbisrisotto	19,50 €
Pike perch fillet from grill, on grilled vegetables, pumpkin risotto	

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, Rahmschwammerl und Käsespätzle	18,50 €
Filet from pork swabian style with mushrooms in cream and cheese spätzle	
Kalbslendchen vom Grill, Steinpilzrahmsoße, Butterspätzle und kleinen Salat	22,50 €
Grilled veal sirloin with porcini cream sauce, homade spätzle, small salad	
Wiener Schnitzel vom Kalb, kalt gerührte Preiselbeeren,	
Bratkartoffeln und kleinen Salat	22,50 €
Breaded escalope of veal with cranberries and fried potatoes, small salad	
Senioren Wienerschnitzel vom Kalb, kalt gerührte Preisebeeren,	
Bratkartoffeln und kleinen Salat	17,50 €
Senior breaded escalope of veal with cranberries and fried potatoes, small salad	
Ochsenfetzen von der Lende in Charlotten-Rotweinsöße,	
Bratkartoffeln und kleinen Salat	19,50 €
Roasted beef sirloin 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 Pommes	14,50 €
Beef burger with onions, bacon, BBQ-sauce, cheese and french fries	
Zwiebelrostbraten aus der Angus-Lende, rosa gebraten mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle	24,50 €
Medium roasted beef sirloin with crispy onions and homemade spätzle	

Nachtsch/dessert

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus (ca. 20 min.)	9,80 €
Sugared sliced pan cake with raisins and apple mousse	
Hausgemachte Apfelkücherl mit Vanilleeis und Zwetschgenröster	7,50 €
Homade Applerings with one scoop of vanilla ice cream and plump sauce	
Desservariation 1 Apfelkücherl, 1 Marillenknödel, hausgemachte	
Mousse au Chocolat, 1 Kugel Beerensorbet und frische Beeren	12,50 €
Desservariation 1 fried applerling, 1 apricot dumpling, homemade mousse au chocolate, 1 scoop of berries sorbet, fresh berries	
Hausgemachte Creme Brulee mit Cappuccinoeis	6,90 €
Homemade creme brulee with one scoop of cappuccino ice cream	
Drei Marillenknödel in Zimtbrösel, 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	4,00 €
Dumpling with sauce	
Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes	11,50 €
Breades escalope from veal with french fries	

Beilagen/side dishes

Portion Blaukraut/Red cabbage	3,50 €
Portion Krautsalat/White cabbage salad	3,50 €
Semmelknödel/Bread dumpling	3,50 €
Kartoffelknödel/Potato dumpling	3,50 €
Portion Spätzle/Spätzle	4,00 €
Portion Kartoffelpüree /Mashed potatoes	3,00 €
Portion Pommes/French fries	3,50 €
Portion Grillgemüse/Grilled vegetables	4,80 €
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.

Frühstück von 10 Uhr bis 12 Uhr/breakfast

Münchner Weißwurst Stück	3,10 €
Munichs famous white sausage piece	
2 Paar Wiener mit hausgemachten Kartoffelsalat	6,80 €
2 pair of wiener with potatoe salad	

Brotzeiten, Vorspeisen ab 11 Uhr/appetizers and snacks

Internationale Käseplatte mit Weintrauben,	
Walnüssen und Honig- Feigen-Dip und Brot	13,80 €
Internationale chees platter with grapes, walnuts and honey-fig-dip and bread	
Gebratener Ziegenkäse mit glacierten Feigen und Pumpernickelbrot	11,50 €
Fried goat cheese with glazed figs and pumpernickel thaler	
Rindertartar, angemacht und Bauernbrot	14,50 €
Beef tartar and bread	
Hausgemachter Obazda mit roten Zwiebeln und Hausbrot	8,80 €
Bavarian chees speciality, brie with cream cheese and red onions	
Bayrischer Wurstsalat von Regensburgern mit rote	
Zwiebeln, Essiggurke und Hausbrot	7,90 €
Bavarian sausage salad with red onions and bread	
Schweizer Wurstsalat mit Emmentalerstreifen	8,90 €
Bavarian sausage salad with red onions and bread with stripes from emmentaler	
Tafelspitzsülze mit Gemüsewürfel, Salatbouquet	
Remouladensoße und Bratkartoffeln	10,80 €
Beef in aspic with vegetable cubes, salad and fried potatoes	
Augustiner Brotzeitplatte mit Pfefferbeisser, Käse, Geräucherten,	
Kräuterfrischkäse, kleinen Rindertatar und Obatzda, reich garniert mit Brot	14,50 €
Bavarian starters plate with bread	

Hausgemachte Suppen ab 11 Uhr/homade soups

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	4,20 €
Beef bouillon with thinly sliced pancake and chives	
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	4,50 €
Beef bouillon with liver dumpling	
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Hausbrot	6,80 €
Homemade gulash soup with bread	

Frische Salate ab 11 Uhr/salads

Kleiner gemischter Salat	4,50 €
Small mixed salad	
Bunter Salatteller mit gegrilltem Zanderfilet und frischen Sprossen	15,80 €
Salad with grilled zander and sprouts	
Südtiroler Bauernsalat mit Speck, Pilzen und Bratkartoffeln	14,50 €
Salad with bacon, mushrooms and fried potatoes	
Unsere Salate werden mit unserem hausgemachten Balsamikodressing angemacht. Auf Wunsch können sie die Salate mit Essig-Öl-Dressing bekommen	
Ceasar Salat Romanaherzen, Hähnchenbruststreifen, Parmesan, Croutons	15,80 €
Caesar salad with chicken breast, romaine lettuce, homemade croutons, parmesan cheese	

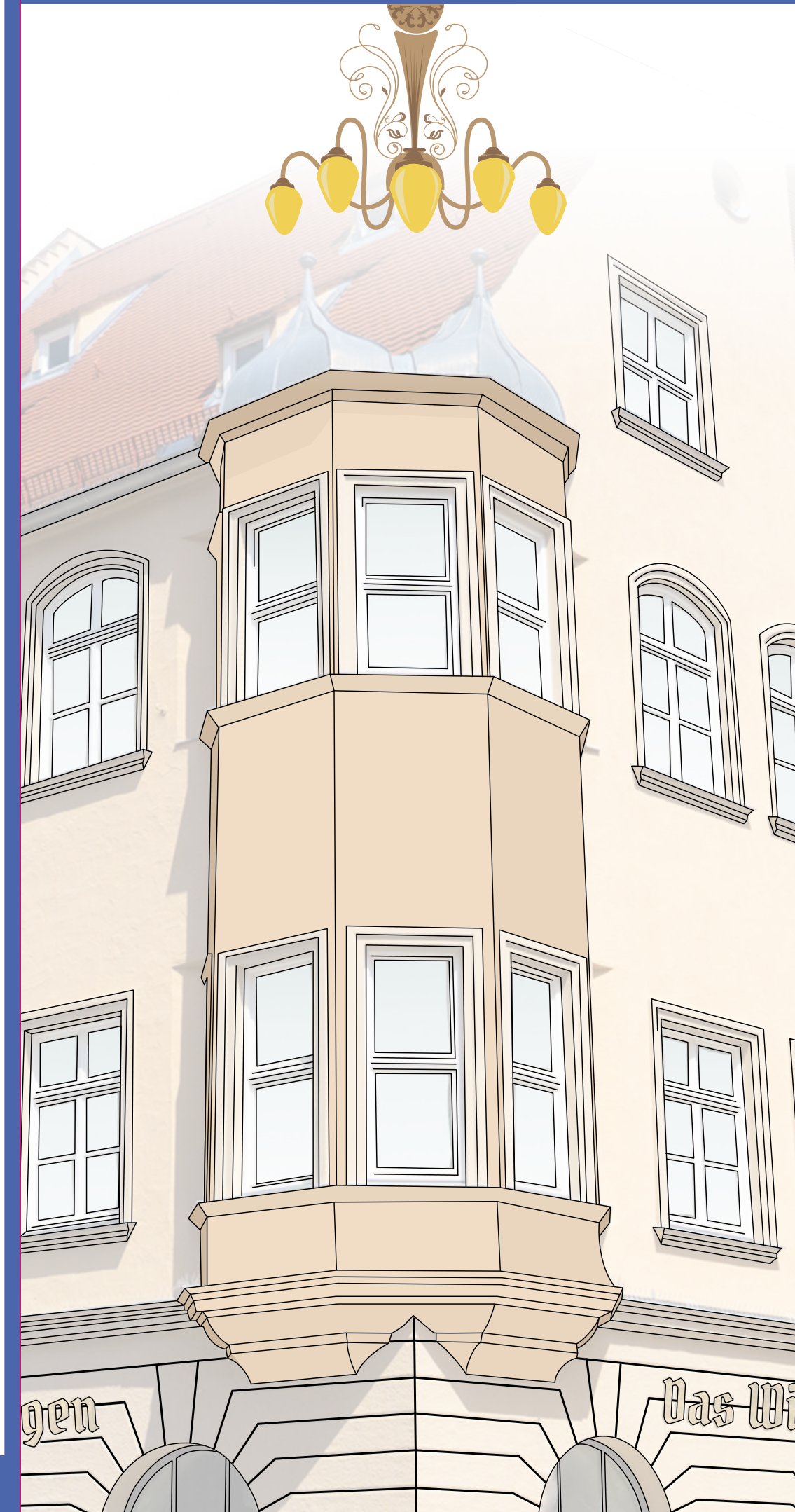
Feiern

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	3,50 €
Cola Mix	0,4l	3,80 €
Zitronenlimonade	0,4l	3,60 €
Zitronenlimonade	0,3l	2,80 €
Coca Cola	0,33l	3,60 €
Coca Cola Zero	0,33l	3,60 €
Fanta Orange	0,33l	3,60 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,10 €
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,10 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,10 €
Apfelsaft Naturtrüb	0,3l	3,10 €
Johannisbeernektar	0,3l	3,10 €
Rhabarbernektar	0,3l	3,10 €
Maracujanektar	0,3l	3,10 €
Orangensaft	0,3l	3,30 €
Apfelschorle	0,4l	4,10 €
Orangenschorle	0,4l	4,10 €
Johannisbeerschorle	0,4l	4,10 €
Rhabarberschorle	0,4l	4,10 €
Maracujaschorle	0,4l	4,10 €
Adelholzener prickelnd	0,75l	6,10 €
Adelholzener naturell	0,75l	6,10 €
Adelholzener prickelnd	0,25l	2,90 €
Adelholzener naturell	0,25l	2,90 €
Hausgemachte Limonaden		
Bee's Garden (Honig - Kräuter - Soda)	0,4l	4,50 €
Eistee (Beeren - Kirschmischung - Soda)	0,4l	4,50 €

Kaffeespezialitäten aus dem Hause Dinzler

Tasse Kaffee	3,20 €
Haferl Kaffee	4,30 €
Haferl Cappuccino	4,30 €
Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,10 €
Doppelter Espresso	5,40 €
Haferl Milchkaffee	4,30 €
Latte Macchiato	4,30 €

Teespezialitäten aus dem Hause Ronnefeldt

Haferl Refreshing Mint/Pfefferminze	3,50 €
Haferl BioDarjeeling Summergold	3,50 €
Haferl Fruity Camomile	3,50 €
Haferl Green Dragon/Grüner Tee	3,50 €
Haferl Sweet Berries	3,50 €

Weine

Weinschorle weiß/rot, süß/sauer	0,2l	3,90 €
Weinschorle weiß/rot, süß/sauer	0,5l	6,80 €
Weißweine offen		
DE Baden, Grauburgunder Qualitätswein		
trocken, Weingut Stefan Rinklin	0,2l	6,10 €
DE Rheingau, Riesling, Qualitätswein		
trocken, Weingut Johannes Ohlig	0,2l	6,10 €
AT Heuriger Grüner Veltliner, Winzer Krems	0,2l	5,50 €
Roséwein offen		
DE Franken, Rotling "fränkische Machart", Qualitätswein, fruchtig	0,2l	5,90 €
Rotweine offen		
AT Blauer Zweigelt, Qualitätswein, trocken, Winzer Krems	0,2l	5,90 €
IT Venetien, Linea 071, Merlot IGT, trocken	0,2l	5,90 €
IT Ampulien, Solmio, Negroamaro Primitivo IGP, trocken	0,2l	5,90 €
Weißweine 0,75l		
DE Franken, Bocksbeutel "fränkische Machart", Silvaner, Qualitätswein, trocken, Winzerkeller Sommerach	0,75l	26,50 €
DE Rheinhessen, Weißburgunder Juwel, ObA trocken, Juliane Eller Weine	0,75l	26,50 €
IT Venetien, Vigne Alte Lugana, DOC, trocken, Cantina Fratelli Zeni	0,75l	31,50 €
Roséwein 0,75l		
DE Franken, Rotling "fränkische Machart", Qualitätswein, fruchtig	0,75l	23,50 €
Rotweine 0,75l		
DE Württemberg, Cuvée, Rot und Wild, trocken, Christian Hirsch	0,75l	27,90 €
AT Burgenland, Blaufränkisch, Qualitätswein, trocken, Weingut Pia Strehn	0,75l	25,50 €
IT Toskana, Chianti Superiore DOC, trocken, Donatella Cinelli Colombini	0,75l	31,50 €
Aperitif		
Aperol Sprizz, Aperol, Prosecco, Orange, Soda		7,80 €
Wildberry Lillet, Lillet, Russian Wildberry		7,80 €
Hugo, Prosecco, Holunder, Minze, Soda, Limette		7,80 €
Cordi Sprizz, hausg. Eistee, Prosecco, Orange		7,80 €
Sekt und Champagner		
Linea 071, Prosecco Piccolo	0,2l	8,50 €
Linea 071, Prosecco Frizzante DOC, halbtrocken	0,75l	22,50 €
Sekt, Henkell Trocken	0,75l	23,50 €
Cremant, FR Limoux, Grand Cuvée 1531 Rose brut, Sieur D`Arques	0,75l	34,50 €
Champagner, Jeeper Grand Assemblage Brut, Le Domaine Jeeper	0,75l	85,00 €

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	4,40 €
Augustiner Hell Schnitt		3,60 €
Augustiner Hell Maß	1,0l	8,80 €
Radler	0,5l	4,40 €
Radler Maß	1,0l	8,80 €
Augustiner Edelstoff	0,5l	4,50 €
Augustiner Edelstoff Maß	1,0l	9,00 €
Augustiner Dunkel	0,5l	4,50 €
Augustiner Dunkel Maß	1,0l	9,00 €
Augustiner Dunkel Radler	0,5l	4,50 €

Biere aus der Flasche

Augustiner Pils	0,33l	3,80 €
Augustiner Weißbier	0,5l	4,50 €
König Ludwig Weißbier – Alkoholfrei	0,5l	4,50 €
König Ludwig Weißbier – Leicht	0,5l	4,50 €
König Ludwig Weißbier – Dunkel	0,5l	4,50 €
Clausthaler – Alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Clausthaler Radler	0,5l	4,50 €
Russn	0,5l	4,50 €
Russn Maß	1,0l	9,00 €
Cola Weißbier	0,5l	4,50 €

Saisonbiere

Heller Bock	15. April - ca. 15. Juni	0,5l	4,80 €
Maximator	15. November - ca. 15. April	0,5l	4,80 €
Oktoberfestbier	01. September - ca. 10. Oktober	0,5l	4,80 €

Spirituosen

Williams-Christ Birnenbrand 40%	2cl	3,80 €
Obstwässerle 38%	2cl	3,80 €
Wald-Himbeergeist 40%	2cl	3,80 €
Cuervo Tequila silver 38%	2cl	3,90 €
Grappa Julia Superiore 38%	2cl	3,80 €
Jägermeister 35%	2cl	3,80 €
Amaro Ramazotti 30%	2cl	3,80 €
9 Mile Vodka 37,5%	2cl	3,80 €
Baron Otard VSOP Cognac 40%	4cl	6,80 €
Slyrs Bavarian Single Malt Whisky 43%	4cl	8,50 €
Edelbrände aus dem Hause Lantenschlag		
Williamsbirnenbrand unfiltriert 42%	2cl	6,50 €
Marillenbrand 42%	2cl	6,50 €
Haselnussgeist 42%	2cl	6,50 €