

Frühstück von 10 Uhr bis 12 Uhr/breakfast

Münchner Weißwurst Stück	2,80 €
Munichs famous white sausage piece	
3 Rühr- oder Spiegeleier mit Kochschinken	5,90 €
3 scrambled or fried eggs with ham	
2 Paar Wiener mit hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat	6,80 €
2 pair of wiener with potatoe-cucumber salad	

Brotzeiten, Vorspeisen ab 11 Uhr/appetizers and snacks

Internationale Käseplatte mit Weintrauben, Walnüssen und Honig- Feigen-Dip und Brot	11,80 €
Internationale chees platter with grapes, walnuts and honey-fig-dip and bread	
Dreierlei vom Tatar (Lachs, Avocado, Rind) mit Parmesanchip und Bauernbrot	12,50 €
Three kinds of tatar (salmon, avocado, beef) and bread	
Geräuchertes Forellenfilet mit Guacamole und Berner Rösti	9,50 €
Smoked trout filet with guacamole and berner crispy rösti	
Hausgemachter Obazda mit roten Zwiebeln und Hausbrot	7,80 €
Bavarian chees speciality, brie with cream cheese and red onions	
Bayrischer Wurstsalat von Regensburgern mit rote Zwiebeln, Essigurke und Hausbrot	7,80 €
Bavarian sausage salad with red onions and bread	
Schweizer Wurstsalat mit Emmentalerstreifen	8,80 €
Bavarian sausage salad with red onions and bread with stripes from emmentaler	
Tafelspitzzölze 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	12,50 €
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	
Nudelterrinen in kräftiger Rindssuppe, Rindfleischwürfel und Gemüsestreifen	6,90 €
Beef bouillon with noodles, boiled beef and vegetables	

Frische Salate ab 11 Uhr/salads

Kleiner gemischter Salat	4,50 €
Small mixed salad	
Großer Salatteller/Salat bowl	
mit Hähnchenbruststreifen/with chicken breast strips	12,50 €
Avocado, mariniertes Spargel und Granatapfelkerne	10,50 €
Avocado, marinated asparagus and pomegranate seeds	
Vier gegrillten Garnelen/four grilled prawns	13,50 €
Unsere Salate werden mit unserem hausgemachten Balsamikodressing angemacht.	
Auf Wunsch können sie die Salate mit Essig-Öl-Dressing bekommen	
Ceasar Salat Romanacherzen, Hähnchenbruststreifen, Parmesan, Croutons	12,50 €
Caesar salad with chicken breast, romaine lettuce, homemade croutons, parmesan cheese	

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 €

Mittwochs

Jeden Mittwoch verschiedene Innereingerichte
aus der Kronfleischküche.

Vegetarische Gerichte ab 11 Uhr/vegetarian dishes

Spinat Spätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und gemischten Salat	11,50 €
Spinach spätzle with swiss cheese, fried onions and mixed salad	
Blutampfer-Apferisotto mit Grillgemüse	10,50 €
Blood sorrel and apple risotto with grilled vegetable	
Rahmschwammerl mit Semmelknödel und frischen Kräutern	11,50 €
Creamy mushrooms with herbs and bread dumpling	
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischten Salat	10,50 €
Homemade spätzle with swiss cheese, fried onions and mixed salad	
Schwäbische Krautrapfen mit Schmelzzwiebeln und Butter	9,50 €
Swabian kraut crullers with melting onion	

Vegane Gerichte ab 11 Uhr/vegan dishes

Linguine in rahmigen Saitlingen und Babyspinat	10,50 €
Linguine in creamy kingoyster mushrooms and baby spinach	
Bayrisches Fusion Curry mit zweierlei Sesamreis	9,50 €
Bavarian fusion curry with two kinds of sesamrice	

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	10,50 €
Homemade meatballs with potatoe-cucumber-salad	
Rosa gebratene Lammkoteletts auf Thymian	
Grillgemüse und getrüffelten Kartoffelsackerl	22,50 €
Medium roasted lamb chops on a thyme-grill-vegetable and truffeld potato sack	
½ oder ¼ Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	18,50 €/14,50 €
½ or ¼ roasted duck, with red cabbage and potato dumpling	
Sauerbraten vom Färsentafelspitz mit Apfelblaukraut und Semmelknödel	16,50 €
Braised beef with bread dumpling and red cabbage	
Schmankerplatte für 2: Ente, Schweinebraten, 2 St. Fränkische Metzgerbratwürste,Apfelblaukraut, Kartoffel-und-Semmelknödel	26,50 €
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, Mandel-Broccoli und Semmelknödel	16,50 €
Deer stew with cranberry pear, broccoli and bread dumpling	
Hirschrücken rosa gebraten an Schattenmorellen Soße, Mandel-Broccoli und Spätzle	24,50 €
Medium roasted venison with morello-sauce, broccoli and spätzle	

Fischgerichte ab 11 Uhr/fish dishes

Lachssteak vom Grill mit Riesling-Buttersoße, grünen Spargel und Petersilienkartoffeln	18,80 €
Grilled salmon steak with riesling-butter-sauce, green asparagus and potatoes	
Heimischer Zander vom Grill auf Grillgemüse, geschmorte Kirschtomaten und Trüffel-Polenta	16,50 €
Pike perch fillet from the grill, on grilled vegetables, braised tomatoes and truffle polenta	

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	15,50 €
Filet from pork swabian style with mushrooms in cream and cheese spätzle	
Kalbsleber "Berliner Art" mit Apfelscheibe, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	16,50 €
Fried liver from veal with apple slice, roasted onions and mashed potatoes	
Wiener Schnitzel vom Kalb, kalt gerührte Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinen Salat	19,50 €
Breaded escalope of veal with cranberries and fried potatoes, small salad	
Ochsenfetzen von der Lende in Charlotten-Rotweinsöße, Bratkartoffeln und kleinen Salat	17,50 €
Roasted beef sirlion slices with sauce burgund and fried potatoes, small salad	
2 St. Fränkische Metzgerbratwürste mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	9,90 €
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	18,50 €
Medium roasted beef sirlion with crispy onions and homemade spätzle	
Rip Eye vom Angusrind mit Rotwein-Scharlottenbutter, Grillgemüse und Folienkartoffel	23,50 €
Rib eye with redwine shallotsbutter, grilled vegetable and baked potato	

Nachtsch/dessert

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus (ca. 20 min.)	9,80 €
Sugared sliced pan cake with raisins and apple mousse	
Dreierlei Windbeutel gefüllt mit Bayrisch Creme, Mousse au Chocolate, Beeren Grütze	7,50 €
Three kind of cream puff with bavarian cream, chocolate mousse, beery jelly	
Mousse au Chocolate im Glas mit frischen Beeren	6,50 €
Chocolate mousse in a glass with fresh berries	
Drei Marillenknödel in Zimbrösel, Vanilleis und frischen Beeren	7,50 €
Three apricot dumplings in cinnamon crumbs, vanilla icecream 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	7,80 €
Breades escalope from veal with french fries	
Nudeln mit Tomatensoße	4,50 €
Noodles with tomato sauce	

Beilagen/side dishes

Portion Blaukraut/Red cabbage	3,00 €
Portion Krautsalat/White cabbage salad	3,00 €
Semmelknödel/Bread dumpling	2,20 €
Kartoffelknödel/Potato dumpling	2,20 €
Portion Spätzle/Spätzle	2,20 €
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. Brotzeit 11-22.30 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.

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

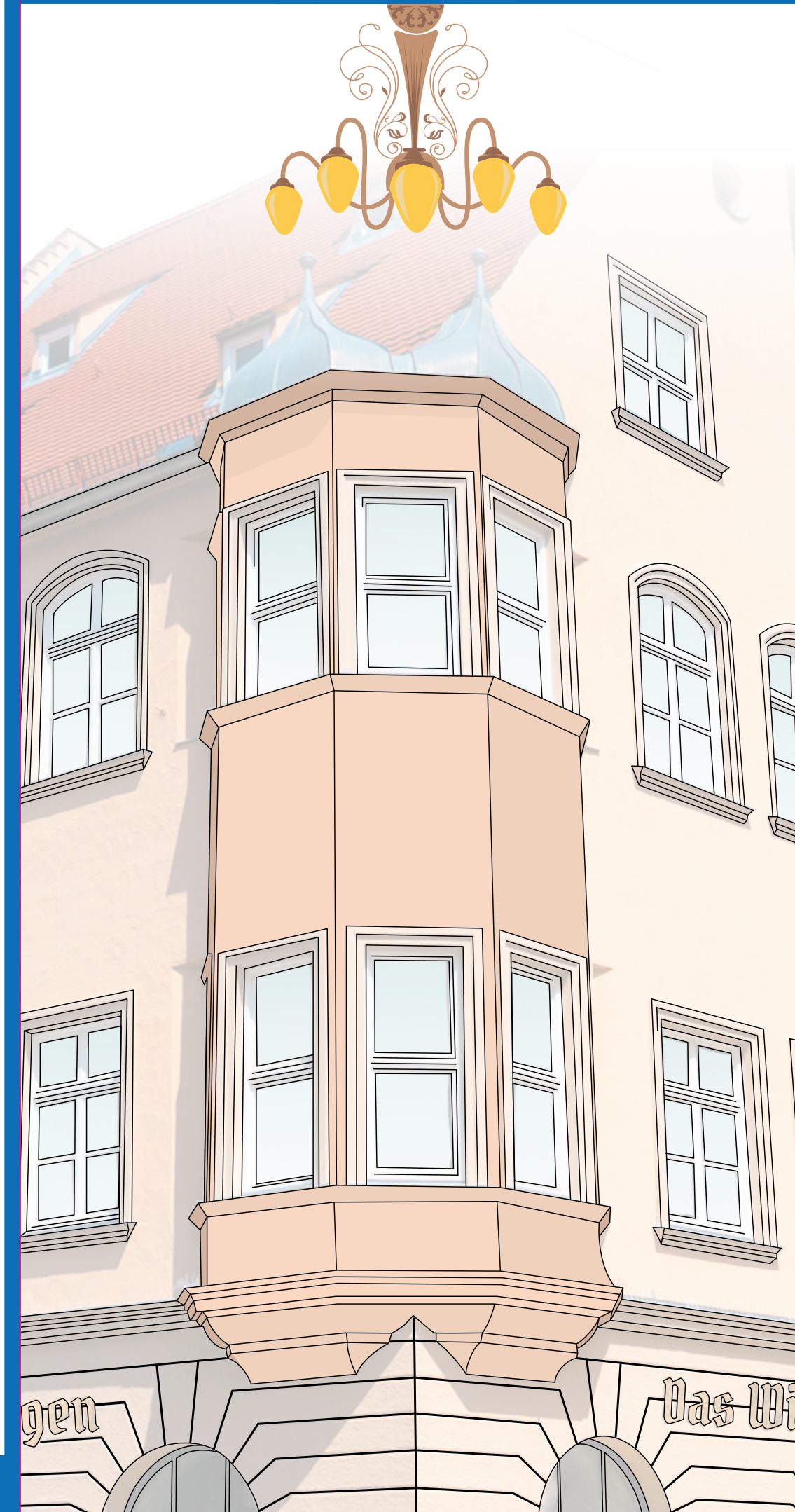
Feiern

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	3,20 €
Cola Mix	0,4l	3,50 €
Zitronenlimonade	0,4l	3,40 €
Zitronenlimonade	0,3l	2,70 €
Coca Cola	0,33l	3,40 €
Coca Cola Light	0,33l	3,40 €
Fanta Orange	0,33l	3,40 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,80 €
Schweppes Tonic Water	0,2l	2,80 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,80 €
Apfelsaft Naturtrüb	0,3l	2,90 €
Johannisbeernektar	0,3l	2,90 €
Rhabarbernektar	0,3l	2,90 €
Maracujanektar	0,3l	2,90 €
Orangensaft	0,3l	3,10 €
Apfelschorle	0,4l	3,80 €
Orangenschorle	0,4l	3,80 €
Johannisbeerschorle	0,4l	3,80 €
Rhabarberschorle	0,4l	3,80 €
Maracujaschorle	0,4l	3,80 €
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	3,80 €
Eistee (Beeren - Kirschmischung - Soda)	0,4l	3,80 €

Kaffeespezialitäten aus dem Hause Dinzler

Tasse Kaffee	2,70 €
Haferl Kaffee	3,80 €
Haferl Cappuccino	3,60 €
Espresso	2,30 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Doppelter Espresso	3,00 €
Haferl Milchkaffee	3,70 €
Latte Macchiato	3,60 €

Teespezialitäten aus dem Hause Ronnefeldt

Haferl Refreshing Mint/Pfefferminze	3,10 €
Haferl BioDarjeeling Summergold	3,10 €
Haferl Fruity Camomile	3,10 €
Haferl Green Dragon/Grüner Tee	3,10 €
Haferl Sweet Berries	3,10 €

Weine

Weinschorle weiß/rot, süß/sauer	0,2l	3,50 €
Weinschorle weiß/rot, süß/sauer	0,5l	6,40 €
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 €
DE Franken, Bacchus, Qualitätswein, halbtrocken, Weingut Horst Sauer	0,2l	5,90 €
Roséwein offen		
DE Franken, Rotling "fränkische Machart", Qualitätswein, fruchtig	0,2l	5,60 €
Rotweine offen		
DE Württemberg, Trollinger mit Lemberger, Qualitätswein, feinherb, Privatkellerei Hirsch	0,2l	5,90 €
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 €
DE Pfalz, Gelber Muskateller, Qualitätswein, feinherb, Weingut Lergenmüller	0,75l	23,50 €
DE Rheinhessen, Cuvée, Kaliber Weiß trocken, Adams Wein	0,75l	24,50 €
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 €
ES Rioja, Tinto Barrica DOCa, trocken, Bodegas Primicia	0,75l	23,50 €
Aperitif		
Aperol Sprizz, Aperol, Prosecco, Orange, Soda		5,80 €
Wildberry Lillet, Lillet, Russian Wildberry		6,50 €
Hugo, Prosecco, Holunder, Minze, Soda, Limette		5,80 €
Sekt und Champagner		
Linea 071, Prosecco Piccolo	0,2l	7,50 €
Linea 071, Prosecco Frizzante DOC, halbtrocken	0,75l	19,50 €
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	3,90 €
Augustiner Hell Schnitt		3,40 €
Augustiner Hell Maß	1,0l	7,80 €
Radler	0,5l	3,90 €
Radler Maß	1,0l	7,80 €
Augustiner Edelstoff	0,5l	4,00 €
Augustiner Edelstoff Maß	1,0l	8,00 €
Augustiner Dunkel	0,5l	4,10 €
Augustiner Dunkel Maß	1,0l	8,20 €
Augustiner Dunkel Radler	0,5l	4,10 €

Biere aus der Flasche

Augustiner Pils	0,33l	3,50 €
Augustiner Weißbier	0,5l	4,20 €
Augustiner Weißbier	0,33l	2,90 €
König Ludwig Weißbier – Alkoholfrei	0,5l	4,20 €
König Ludwig Weißbier – Leicht	0,5l	4,20 €
König Ludwig Weißbier – Dunkel	0,5l	4,20 €
Clausthaler – Alkoholfrei	0,5l	4,00 €
Clausthaler Radler	0,5l	4,00 €
Russn	0,5l	4,20 €
Russn Maß	1,0l	8,40 €

Saisonbiere

Heller Bock	15. April - ca. 15. Juni	0,5l	4,50 €
Maximator	15. November - ca. 15. April	0,5l	4,50 €
Oktoberfestbier	01. September - ca. 10. Oktober	0,5l	4,50 €

Spirituosen

Williams-Christ Birnenbrand 40%	2cl	3,50 €
Obstwässerle 38%	2cl	3,50 €
Wald-Himbeergeist 40%	2cl	3,50 €
Cuervo Tequila silver 38%	2cl	3,90 €
Grappa Julia Superiore 38%	2cl	3,50 €
Jägermeister 35%	2cl	3,50 €
Amaro Ramazotti 30%	2cl	3,50 €
9 Mile Vodka 37,5%	2cl	3,50 €
Baron Otard VSOP Cognac 40%	4cl	6,80 €
Slyrs Bavarian Single Malt Whisky 43%	4cl	7,80 €

Edelbrände aus dem Hause Lantenschlag

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