



**Augustiner
Bräu München**
gegründet 1328

Das Wirtshaus unter dem Bogen



Das Wirtshaus unter dem Bogen

Unter dem Bogen 4

86150 Augsburg

Email- office@wirtshausunterdembogen.de

FON 0821 800 34 700

Öffnungszeiten

10 Uhr bis 24.00 Uhr

Menü 1

Kleine Bauernsülze mit Sc.Remoulade und
Frisee-Radischensalat an Vinaigrett

Geschmorte Ochsenbackerl an Charlotten-Rotweinsöße mit
Saisongemüse und gefüllte Kartoffelsackerl

Bayrisch Creme mit Beerensorbet und Fruchtmark

29,50€

Menü 2

Flambierter Ziegenkäse mit Pflaumenchutney
und Pumpernickelbrot

Kalbsroulade mit Parmaschinken, Brät und Gemüse gefüllt
in Portwein-Rosmarinsoße, gebackene Blumenkohlröschen
und Kartoffelgratin

Tonkabohnen Mousse mit Blaubeergrütze und Himbeerhippe

34.00€

Menü 3

Parfait vom Ziegenfrischkäse mit Zwiebel-Gurken-Relish
und hausgemachte Brotsticks

Zander auf der Haut gebraten mit gebratenen Spargel,
Polentawürfeln und Tomatenragout

Gebackene Baby-Schoko-Banane mit Capuccinoeis

32,00€

Menü 4

Tomatenconsomme mit Basilikum-Quarknockerl
und Gemüseperlen

¼ Ente mit Apfelblaukraut und Breznködel

Panna Cotta mit angemachten Beeren, Mangospiegel und Minze

25,50€

Menü 5

Kräftige Ochsenbrühe mit Kalbsbrätstrudel und Schnittlauch

Spanferkelrücken in Madairasoße mit Saisongemüse
und Kartoffelpätzchen

Zitronentörtchen mit Himbeermark und frischer Minze

30,00€

Menü 6

Festtagssuppe mit Grießnockerl, Flädle, Leperspätzle und Schnittlauch

Rinderroulade "Bürgerliche Art" in Burgundersoße,
Broccoli und Kartoffelpüree

Schoko Küchlein mit Rotweinkirschen und frischer Minze

31,50€

Menü 7

Gebratene Riesengarnelen mit Baby Leaf Salat in Mango-Chillidressing
und Granatapfelkernen

Steinpilzcremesuppe mit gerösteten Pilzen und frischer Petersilie

Rinderfiletsteak auf Speckbohnen, Sc Bernaise und Kartoffelgratin

Mousse au Chocolat mit frischen Beeren

45,00€

Menü 8

Lachstatar und Graved Lachs an Amalfi Creme
und kleinen Blinis

Kräftige Rindssuppe mit getrüffeltem Schinkenschöberl

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Cassissauce
Apfelblaukraut und hausgemachten Schupfnudeln

Waldbeersorbet auf Limonenespuma

42,50€

Menü 9

Geräuchertes Forellenfilet mit marinierten Feldsalat

Tomaten-Paprikasuppe mit Mozzarella und frischen Basilikum

Kalbsrücken im Dijonsenf-Kräutermantel an Schalotten-Rotweinsauce,
geschmorte Kirschtomaten, grüner Spargel und Blaues Kartoffelpüree

Minicheecake mit Schokospiegel und Pfirsichragout

45,00€

Selbstverständlich können Sie sich Ihr Menü auch selber zusammenstellen aus den Speisen unserer Speisekarte.

Gerne sind wir behilflich bei der Wahl und der Beratung Ihrer Feierlichkeit bei uns im Haus.

Allgemeine Veranstaltungshinweise

Couvert

Auf Wunsch des Gastes für Tischwäsche und Stoffservietten bei Feierlichkeiten, erlauben wir uns ein Couvert von 2,00€ pro Person zu berechnen.

Umsatzgarantie

Bei alleiniger Nutzung eines Raumes berechnen wir die aufgeführten Umsatzgarantien, welche sich aus dem Verzehr von Speisen und Getränken zusammensetzen sollten. Eine evtl. Differenz wird Ihnen als Raummiete in Rechnung gestellt.

Saal: 1500€

Restaurant: 2500€

Zahlungsmittel

Ihre Rechnung begleichen Sie bitte bei Veranstaltungsende in bar oder mit EC- oder Kreditkarte (VISA, Mastercard)

Bekanntgabe der Personenzahl und Berechnungsgrundlage

Bitte teilen Sie uns 4 Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl mit. Dies gilt für uns als Berechnungsgrundlage.