



# Augustiner am Platzl

## Ihr Münchner Wirtshaus

### Unsere Tagesschlager

Mo-So: ab 11 Uhr - solange der Vorrat reicht

	€
<b>MO: Pfefferrahmschnitzel<sup>7</sup></b> vom Schwein mit hausgemachten Eierspätzle <sup>1,3</sup>	13,50
<b>DI: Frische Blut- und Leberwurst</b> mit Sauerkraut <sup>9,12</sup> und Salzkartoffeln	10,90
<b>MI: Blut- und Leberwurstgröstl</b> mit Kartoffeln, Zwiebeln und Sauerkraut <sup>9,12</sup>	8,90
<b>DO: Gebackenes Ochsenfleisch mit Remouladensoße<sup>3,10</sup> und Kartoffelsalat<sup>9</sup></b>	12,20
<b>FR: Allgäuer Käsespätzle<sup>1,3,7</sup></b> mit grünem Salat <sup>9,10</sup>	10,50
<b>SO: Immer wechselnder Sonntagsbraten zum Mittagstisch</b> Gefüllte Kalbsbrust (Toastbrot <sup>1</sup> -Gemüsefüllung <sup>9</sup> ) mit Bratensoße <sup>1,9</sup> und Kartoffel-Endiviansalat <sup>9,10</sup>	12,90

### Vegetarisch

Mo-So: ab 11 Uhr - solange der Vorrat reicht

<b>Portion bayerischer Bierradi<sup>7</sup></b> mit Schnittlauch <sup>1,7</sup> und Obazdabrot <sup>1,7</sup>	8,90
<b>Nudel<sup>1,3</sup>-Gemüseauflauf<sup>9</sup></b> mit Tomatensoße und Ziegenkäse <sup>7</sup> überbacken	8,90
<b>Waldpilzrisotto</b> mit frisch gehobeltem Parmesan <sup>7</sup>	9,50
<b>Geröstete Knödel<sup>1,3,7</sup></b> mit Zwiebel, Ei <sup>3</sup> und grünem Salat <sup>9,10</sup>	9,50

### Unsere Wochengerichte

Mo-So: 11 - 22:00 Uhr

<b>Meerrettichrahmsuppe<sup>7</sup></b> mit Croutons <sup>1</sup>	Tasse 4,50
<b>2 St. Heringsfilets<sup>4</sup> „Hausfrauen Art“</b> mit Sauerrahmsauce <sup>7</sup> , Apfel, Gurke, roten Zwiebeln und Salzkartoffeln	9,90
<b>Zanderfilet<sup>4</sup></b> vom Grill mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat <sup>9,10</sup>	21,90
<b>Fleischpflanzerl<sup>1,3</sup></b> vom Kalb mit Kartoffelsalat <sup>9</sup>	11,70
<b>Spaghetti<sup>1,3</sup></b> mit Kalbshackfleischsoße <sup>1</sup> und frisch geriebenem Parmesan <sup>7</sup>	10,50
<b>Pikanter Erbseneintopf</b> mit Karotte, Sellerie <sup>9</sup> , Speck und einer Scheibe Bauernkrustenbrot <sup>1</sup>	10,50
<b>Schweinelendchen</b> vom Grill mit Waldpilzrahmsauce <sup>7</sup> und Eierspätzle <sup>1,3</sup>	14,50
<b>„Tellerfleisch“</b> - gesottene Ochsenbrust in der Brühe mit Wurzelgemüse <sup>9</sup> , frischem Meerrettich und Salzkartoffeln	15,90
<b>Rindertartar</b> (frisch aus der Lende - ca. 180g) mit Eigelb <sup>3</sup> , Gewürzen, Butter <sup>7</sup> und 2 Scheiben Bauernkrustenbrot <sup>1</sup>	18,90
<b>Ungarisches Rindersaftgulasch</b> mit Sauerrahm <sup>7</sup> und Semmelknödel <sup>1,3,7</sup>	14,50
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten<sup>1,7</sup></b> - Rinderlende vom Grill mit geschmelzter Zwiebelsoße <sup>1,7,12</sup> , Eierspätzle <sup>1,3</sup> und gemischtem Salat <sup>9,10</sup>	25,90

### Nachspeisen

<b>Topfenstrudel<sup>1,7</sup></b> mit Vanilleeis <sup>7</sup> und Sahne <sup>7</sup>	6,90
<b>Kaiserschmarrn<sup>1,3,7</sup></b> mit Rumrosinen und Apfelmus	8,90
(ab 2 Personen / Wartezeit 20 Min./bis 22:30 Uhr)	pro Person

### Allergenkennzeichnung

1 Gluten / 2 Krebstiere / 3 Eier / 4 Fische / 5 Erdnüsse / 6 Sojabohnen / 7 Milch / 8 Schalenfrüchte / 9 Sellerie / 10 Senf / 11 Sesamsamen / 12 Schwefeldioxid und Sulphite / 13 Lupinen / 14 Weichtiere  
Da wir eine unbeabsichtigte Kreuzkontamination nie ausschließen können, übernehmen wir hierfür keine Haftung. Einige unserer Produkte stammen aus biologisch kontrolliertem Anbau. DE-ÖKO-001  
Im Zweifel bitte unbedingt Rücksprache m. unserem Küchenchef oder m. der Serviceleitung halten oder Sie verlangen einfach den Allergene Ordner zur Einsicht.