

<u>Faßbier:</u>	0,25 l	0,50 l	1,00 l Maß
Augustiner hell (5,2 %)	1,80 €	3,40 €	6,70 €
Augustiner Edelstoff (5,60 %)	1,90 €	3,60 €	7,10 €
Augustiner dunkel (5,6 %)	1,90 €	3,60 €	7,10 €
	0,30 l	0,50 l	1,00 l/Maß
Augustiner Pils (5,60 %)	2,30 €	3,60 €	7,10 €

<u>Weizenbiere:</u>			0,5l
Augustiner Hefeweißbier (5,4 %)			3,40 €
Erdinger dunkles Hefeweizen (5,6%)			3,40 €
Erdinger kristallklar (5,3 %)			3,40 €
Erdinger Hefeweißbier alkoholfrei			3,40 €

<u>Haustrunk im Maßkrug serviert – sehr lecker:</u>			1,00 l Maß
Augustiner Hefeweißbier mit 4 cl Amaretto und Cola (1,9)			7,10 €

<u>Alkoholfreies Bier:</u>			0,33l
Krombacher alkoholfrei			1,70 €

<u>Malzbier:</u>			0,33 l
Vita Malz (1)			1,70 €

<u>Mineralwasser:</u>			
Lichtenauer Mineralwasser	0,25 l		1,70 €
Lichtenauer stilles Wasser	0,25 l		1,70 €
Lichtenauer Mineralwasser	0,75 l		3,20 €

<u>Limonaden:</u>		0,30 l	0,50 l
Cola, Coca Cola light, Orange, Zitrone, rote Fassbrause		1,90 €	2,90 €
Eistee		1,70 €	2,70 €
			0,25 l
Bitter-Lemon, Tonic-Water, Ginger Ale			2,10 €

<u>Fruchtsäfte:</u>		0,20 l	0,40 l
Orangensaft, Apfelsaft, Apfelsaftschorle		1,70 €	2,90 €
Sauerkirschnektar, Bananensaft, Multivitaminsaft, Tomatensaft, Schwarzer Johannisbeernektar		1,90 €	3,40 €

<u>Energy Drink:</u>			250 ml
Red Bull Dose			3,20 €

Kaffee und Kaffeespezialitäten:

<i>Tasse Melitta Kaffee (9)</i>	1,40 €
<i>Kännchen oder Pott Melitta Kaffee (9)</i>	2,50 €
<i>Tasse Kaffee Hag entkoffeiniert</i>	1,40 €
<i>Espresso (9)</i>	1,80 €
<i>Cappuccino (9)</i>	1,80 €
<i>Milchkaffee</i>	2,10 €
<i>Latte Macchiato</i>	2,90 €

Kakao:

<i>Heiße Schokolade</i>	2,10 €
-------------------------	--------

Heiße Getränke:

<i>Glas heiße Zitrone</i>	1,40 €
<i>Glas Glühwein</i>	2,30 €
<i>Glas Grog</i>	3,80 €

Tee:

<i>Schwarzer Tee, Pfefferminztee, Hagebuttentee, Apfeltee, 9- Kräutertee, Kamillentee, Grüner Tee, Früchtetee</i>	1,30 €
---	--------

Aperitif:

<i>Sandeman Sherry Medium oder Golden</i>	5 cl 2,80 €
<i>Cinzano Bitter</i>	2,80 €
<i>Campari</i>	2,80 €
<i>Pernod</i>	2,80 €

Wermutweine:

<i>Martini weiß zartbitter</i>	0,1 l 2,80 €
<i>Martini rot zartbitter</i>	2,80 €
<i>Martini Rose</i>	2,80 €
<i>Martini Extra Dry</i>	2,80 €

Sekt:

<i>Rotkäppchen trocken</i>	Fl. 0,75 l 12,90 €
<i>Rotkäppchen halbtrocken</i>	12,90 €
<i>Rotkäppchen mild</i>	12,90 €
<i>Rotkäppchen Piccolo halbtrocken</i>	4,00 €
<i>Rotkäppchen Piccolo rose trocken</i>	4,00 €

Für den ganz besonderen Anlaß:

<i>Geldermann Carte Blanche</i>	Fl. 0,75 l 29,00 €
---------------------------------	-----------------------

<u>Whisky:</u>	2 cl	4cl
<i>Glen Grant Scotch Whisky</i>	2,10 €	4,10 €
<i>Johnnie Walker Scotch Whisky</i>	2,10 €	4,10 €
<i>Jim Beam Bourbon Whiky</i>	2,10 €	4,10 €
<i>Ballantines Scotch Whisky</i>	2,10 €	4,10 €
<i>Jack Daniels</i>	2,50 €	4,90 €
<i>Tullamore Dew Irish Whisky</i>	2,50 €	4,90 €
<i>Dimple Scotch Whisky</i>	2,70 €	5,30 €
<i>Glenfiddich Malt Whisky</i>	2,70 €	5,30 €
<i>Chivas Regal</i>	3,10 €	6,10 €

<u>Weinbrand:</u>	2 cl	4 cl
<i>Wiltener Goldkrone</i>	1,80 €	3,50 €
<i>Wiltener Feiner Alter</i>	1,80 €	3,50 €
<i>Chantre Weinbrand</i>	1,80 €	3,50 €
<i>Mariacron</i>	1,80 €	3,50 €
<i>Helios Griechischer Weinbrand</i>	1,80 €	3,50 €
<i>Asbach Uralt</i>	1,80 €	3,50 €
<i>Grappa</i>	2,30 €	4,50 €
<i>Metaxa 7 Sterne</i>	2,30 €	4,50 €
<i>Wiltener Nr 1 XO</i>	2,50 €	4,90 €
<i>Hennessy VS</i>	2,70 €	5,30 €
<i>Remy Martin VSOP</i>	3,10 €	6,10 €

<u>Kräuter/Bitter:</u>	2 cl	4 cl
<i>Augustiner Tropfen</i>	1,80 €	3,50 €
<i>Aromatique Magen Bitter</i>	1,80 €	3,50 €
<i>Schierker Feuerstein</i>	1,80 €	3,50 €
<i>Rhöntropfen Magen Bitter</i>	1,80 €	3,50 €
<i>Rennsteigtropfen</i>	1,80 €	3,50 €
<i>Boonekamp</i>	1,80 €	3,50 €
<i>Stonsdorfer</i>	1,80 €	3,50 €
<i>Jägermeister</i>	1,80 €	3,50 €
<i>Kümmerling</i>	1,80 €	3,50 €
<i>Amaro Ramazzotti</i>	1,80 €	3,50 €
<i>Fernet Branca</i>	1,80 €	3,50 €
<i>Karlsbader Becher</i>	1,80 €	3,50 €
<i>Basaltfeuer 56 % Vol</i>	2,10 €	4,10 €

<u>Wodka:</u>	2 cl	4 cl
<i>Wodka Gorbatschow</i>	1,80 €	3,50 €

<u>Klarer:</u>	2 cl	4 cl
Nordhäuser Doppelkorn	1,80 €	3,50 €
Wacholder	1,80 €	3,50 €
Gebirgsenzian	1,80 €	3,50 €
<u>Aquavit:</u>	2 cl	4cl
Malteser	1,80 €	3,50 €
<u>Gin:</u>	2 cl	4 cl
Gordens Dry Gin	1,80 €	3,50 €
<u>Obstbrände:</u>	2 cl	4 cl
Schwarzwälder Kirschwasser	1,80 €	3,50 €
Schwarzwälder Williams Christ Birne	1,80 €	3,50 €
Slivovitz	1,80 €	3,50 €
<u>Rum:</u>	2 cl	4 cl
Havanna Club	1,80 €	3,50 €
Bacardi Rum Light Dry	1,80 €	3,50 €
Bacardi Premium Black	1,80 €	3,50 €
Pott Rum	1,80 €	3,50 €
<u>Liköre:</u>	2 cl	4 cl
Echt Nordhäuser Saure Kirsche	1,60 €	3,10 €
Echt Nordhäuser Johannisbeere	1,60 €	3,10 €
Echt Nordhäuser Pfefferminzlikör	1,60 €	3,10 €
Echt Nordhäuser Eierlikör	1,60 €	3,10 €
Apfelkorn	1,60 €	3,10 €
Saurer Apfel	1,60 €	3,10 €
Amaretto Mandellikör	1,60 €	3,10 €
Kleiner Feigling	1,80 €	3,50 €
Batida de Coco	1,80 €	3,50 €
Sierra Tequila	1,80 €	3,50 €
Ouzo	1,80 €	3,50 €
Sambuca Molinari	1,80 €	3,50 €
Baileys Cream mit Whisky	2,10 €	4,10 €
Southern Comfort	2,10 €	4,10 €

Auf Wunsch werden alle Spirituosen mit einem Aufschlag von 1,00 € als Mixgetränk Ausgeschenkt.

Cocktails mit Alkohol:

Sex on the Beach-Wodka, Pfirsich, Orange und Maracuja	4,90 €
Mai Tai- Rum, Dry Orange, Curacao, Mandel und Zitrone	4,90 €
Pina Colada- Rum, Ananas und Kokos	4,90 €
Tequila Sunrise- Tequila, Grenadine, Orange und Zitrone	4,90 €

Cocktails ohne Alkohol:

Virgin Colada- Ananas und Kokos	4,40 €
---------------------------------	--------

Flaschenweine:

<i>Freyburg Müller Thurgau DQW</i> <i>Eleganter Wein mit leichter Muskatnote, erinnert an Äpfel, Aprikosen und Walnüsse</i>	<i>trocken weiß</i>	<i>0,75 l</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Freyburg Silvaner DQW</i> <i>Zarter Duft nach Holunder und Basilikum</i>	<i>trocken weiß</i>	<i>0,75 l</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Freyburg Riesling</i> <i>Fruchtiger Geschmack nach Pfirsichen und Aprikosen</i>	<i>trocken weiß</i>	<i>0,75 l</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Freyburg Kerner DQW</i> <i>Frisch fruchtige Art mit leichter Apfel-Pfirsich Note</i>	<i>trocken weiß</i>	<i>0,75 l</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Freyburg Bachus DQW</i> <i>Fruchtiger Wein mit Blumen und Johannisbeernoten</i>	<i>halbtrocken weiß</i>	<i>0,75 l</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Freyburg Bachus DQW</i> <i>Fruchtige Aromen</i>	<i>lieblich weiß</i>	<i>0,75 l</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Freyburg Portugieser Weißherbst</i> <i>Duft von roten Johannisbeeren, Himbeeren und Schattenmorellen</i>	<i>halbtrocken rose</i>	<i>0,75 l</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Freyburg Dornfelder DQW</i> <i>Intensiver Duft nach Kirschen, Brombeeren und Holunder</i>	<i>trocken rot</i>	<i>0,75 l</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Freyburg Spätburgunder DQW</i> <i>Eleganter Duft von Erdbeeren, Kirschen, Brombeeren bis hin zu Anklängen von Vanilleschoten</i>	<i>trocken rot</i>	<i>0,75 l</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Freyburg Zweigelt DQW</i> <i>Aus den Trauben des blauen Zweigelt, körperreicher Wein</i>	<i>trocken rot</i>	<i>0,75 l</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Freyburg Dornfelder DQW</i> <i>intensiver Duft nach Kirschen, Brombeeren und Holunder</i>	<i>halbtrocken rot</i>	<i>0,75 l</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Freyburg Dornfelder DQW</i> <i>Süffiger Rotwein mit reichem Bukett</i>	<i>lieblich rot</i>	<i>0,75 l</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Affenthaler Spätburgunder QBA</i>	<i>lieblich rot</i>	<i>0,75 l</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Le Flamand Landwein</i>	<i>tocken rose</i>	<i>1,00 l</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Chianti</i> <i>Sehr gut zu Wild, Braten und kräftigem Käse</i>	<i>trocken rot</i>	<i>0,75 l</i>	<i>12,90 €</i>

Offene Weine:

<i>Apfelwein</i>		<i>0,2 l</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Freyburg Müller Thurgau DQW</i>	<i>trocken weiß</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>eleganter Wein mit leichter Muskatnote, erinnert an Äpfel, Aprikosen und Walnüsse</i>			
<i>Freyburg Bachus DQW</i>	<i>halbtrocken weiß</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Fruchtiger Wein mit Blumen und Johannisbeernoten</i>			
<i>Freyburg Bachus DQW</i>	<i>lieblich weiß</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Fruchtige Aromen</i>			
<i>Freyburg Portugieser Weißherbst</i>	<i>halbtrocken rose</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Duft von roten Johannisbeeren, Himbeeren und Schattenmorellen</i>			
<i>Freyburg Dornfelder DQW</i>	<i>trocken rot</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Intensiver Duft nach Kirschen, Brombeeren und Holunder</i>			
<i>Freyburg Dornfelder DQW</i>	<i>halbtrocken rot</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,30 €</i>
<i>intensiver Duft nach Kirschen, Brombeeren und Holunder</i>			
<i>Freyburg Dornfelder DQW</i>	<i>lieblich rot</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Süffiger Rotwein mit reichem Bukett</i>			
<i>Le Flamand Landwein</i>	<i>trocken rose</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Chianti</i>	<i>trocken rot</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Sehr gut zu Wild, Braten und kräftigem Käse</i>			

Zigarren:

<i>Danemann Sumatra</i>	<i>Stk.</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Danemann Brasil</i>	<i>Stk.</i>	<i>1,50 €</i>

Speisekarte

Wir servieren zu allen Hauptgerichten einen kleinen Salat

Spezialitäten aus Bayern:

<i>2 original Bayrische Weißwürste mit süßem Senf und Bretz'n (L,A)</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Leberkäs' mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatbeilage (2,3,4,A)</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Preßsack mit „Musik“, dazu Bratkartoffeln (Sülze mit Zwiebeln, Essig und Öl)</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Käsespätzle- Spätzle mit Käse überbacken, Röstzwiebeln und Salatbeilage (8,A)</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Deftige Riesen-Schweinshax'n mit Sauerkraut und Kartoffeln (ca. 20 Minuten) (1,G)</i>	<i>15,80 €</i>

Tagesgericht: (Montag-Freitag von 11Uhr bis 15Uhr)

Zusätzlich zu unserer reichhaltigen Speisekarte bieten wir Ihnen ein täglich wechselndes Tagesgericht mit Vorsuppe oder Dessert zum Preis von nur: 6,99 €

Inhaltsstoffe: 1=mit Farbstoffen, 2=mit Konservierungsstoff (en), 3=mit Antioxidationsmitteln, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=mit Schwefeldioxid, 6=mit Schwärzungsmitteln, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=Chininhaltig, 11=mit Süßungsmitteln, 12=enthält eine Phenylalainquelle, 13=gewachst, 14=Taurin, 15=Nitritpökelsalz
Allergene: A=Eier, B=Fisch, C=Krebstiere, D=Milch, E=Sellerie, F=Sesamsamen, G=Schwefeldioxidund Sulphite, H=Erdnüsse, I=Glutenhaltiges Getreide, J=Lupine, K=Schalenfrüchte, L=Senf, M=Sojabohnen, N=Weichtiere

Speisekarte

Wir servieren zu allen Hauptgerichten einen kleinen Salat

Aus dem Suppentopf:

Tagessuppe		3,80 €
Leberknödelsuppe (A)		4,20 €
Ungarische Gulaschsuppe (1)	4,20 €	groß: 7,50 €
Soljanka (2)	4,20 €	groß: 7,50 €

Unsere Schmanker'l – täglich frisch für sie zubereitet:

Würzfleisch mit Käse überbacken, Zitrone und Toast (1,2,8,I,D)	4,80 €
---	--------

Gartenfrische Salate:

Großer Salat mit Thunfisch, Oliven, Käse, Ei, Dressing und Toast (2,8,D,I,B)	9,80 €
Großer Salat mit zarten Putenstreifen, Käse, Ei, Dressing und Toast (2,8,D,I)	9,80 €

Vegetarische Gerichte:

Münchner Spätzlepfanne mit Champignons in Rahmsoße und einem Salatteller (1,3,A,I,D)	9,80 €
Spinatpfännchen mit Spätzle, Gorgonzola und einem Salatteller (8,A,D)	11,80 €

*Unsere warme Küche hat für sie bis 22.00 Uhr geöffnet.
Danach bieten wir Ihnen leckeren Flammkuchen an.*

Flammkuchen „Elsässer Art“	8,80 €
Flammkuchen „Griechischer Art“ mit Feta -Käse und Peperoni	8,80 €
Flammkuchen „Das Meer“ mit Lachs und Shrimps	8,80 €

Speisekarte

Wir servieren zu allen Hauptgerichten einen kleinen Salat

Vom Grill und aus der Pfanne:

<i>Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelkroketten und Rahmchampignons (1,2,3,G,D,I)</i>	<i>12,80 €</i>
<i>Thüringer Bratwurst mit Petersilienkartoffeln und Sauerkraut</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Gegrillte Schweinerippchen mit Petersilienkartoffeln und Sauerkraut</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Schweinekammsteak mit Zwiebeln, Bratkartoffeln (D)</i>	<i>12,80 €</i>
<i>Hamburger Schnitzel mit Bratkartoffeln (Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern) (A)</i>	<i>12,80 €</i>
<i>Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites (1,3,A,I,G)</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Paniertes Schweineschnitzel „Zigeuner“ mit Pommes frites (2,3,A,I)</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Zartes Schweinenackensteak überzogen mit einer Knoblauchkräutersauce, serviert mit Pommes frites (D)</i>	<i>12,80 €</i>
<i>Zartes Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, serviert mit Pommes frites (1,2,8,D;I)</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Zarte Schweinelendchen nach „Strindberg Art“ (in Zwiebel-Senf-Eihülle) mit Röstitalern (AI)</i>	<i>14,80 €</i>
<i>„Augustiner Teller“ – 4 zarte Schweinefilets mit Champignons, Bratkartoffeln (1,2,3,G,D)</i>	<i>15,80 €</i>
<i>Pfeffersteak- Rumpsteak mit Pfefferschrot und Kräuterbutter, dazu servieren wir Röstitaler (1,D)</i>	<i>16,80 €</i>

Wir servieren zu allen Hauptgerichten einen kleinen Salat

Aus Fluss und Meer:

<i>Bachforelle „Müllerin Art“ in zerlassener Butter mit Petersilienkartoffeln</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Dillrahm-Lachspfännchen-gedünsteter Lachs mit Spätzle in Dillrahmsoße(B,D)</i>	<i>12,80 €</i>

Deftiges aus dem Topf:

<i>Gulasch mit Thüringer Klößen und Apfelrotkohl (Rind und Schwein) (1,2,G,I)</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Ofenfrischer Schweins'braten mit Thüringer Klößen und Sauerkraut (1,2,3,G,I)</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Deftiger Hirschgulasch mit Pilzen, Thüringer Klößen und Rotkohl (1,2,G,I)</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Gefüllte Rinderroulade mit Thüringer Klößen und Apfelrotkohl (1,2,3,I,G,L)</i>	<i>14,80 €</i>

Für unsere Senioren:

<i>Ofenfrischer Schweins'braten mit Thüringer Kloß und Sauerkraut (1,2,3,G,I)</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Gulasch mit Thüringer Klößen und Apfelrotkohl (Rind und Schwein) (1,2,G,I)</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Deftiger Hirschgulasch mit Pilzen, Thüringer Kloß und Rotkohl (1,2,3,G,I)</i>	<i>10,80 €</i>

Für unsere kleinen Gäste:

<i>Pommes frites mit Mayonnaise oder Ketchup (2,L,A)</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Spätzle mit Bratensoße (1,A,I,L)</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Hähnchenschnitzel mit Pommes frites (3,A,I)</i>	<i>6,80 €</i>

Dessert/Eisbecher

Und zum Abschluß etwas „Süßes“:

<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis (A,I)</i>	<i>5,80 €</i>
<i>1 Kugel Eis</i>	<i>1,00 €</i>
<i>Gemischtes Eis – 3 Kugeln Premium Eis</i>	<i>mit Sahne 4,80 €</i>
<i>nach Wahl (1) (Vanille, Schokolade, Erdbeer)</i>	<i>ohne Sahne 3,80 €</i>
<i>Eis & Heiß mit Himbeeren – Cremiges Vanille Eis</i>	
<i>mit heißen Himbeeren (1)</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Schwedenbecher – 4 Kugeln Vanille Eis auf</i>	
<i>fruchtigem Apfelmus, garniert mit Sahne und Eierlikör (1,2,3)</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Joghurtbecher – 4 Kugeln Joghurteis mit Erdbeersöße (1)</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Coupe Dänmark – 4 Kugeln cremiges Vanilleeis</i>	
<i>garniert mit Sahne und Schokosöße (1)</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Herrenbecher – 4 Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör</i>	
<i>und Sahne garniert (1)</i>	<i>6,80 €</i>

In eigener Sache:

Sehr geehrte Gäste, um Fehler zu vermeiden bzw. Unzulänglichkeiten beseitigen zu können, muß man diese erst kennen. Aus diesem Grund haben wir für Sie einen Meckerkasten eingerichtet. Wir wären Ihnen sehr dankbar, wenn sie jede Beanstandung in ein paar kurzen Worten zu Papier bringen würden.

So können wir sofort die Beseitigung dieser Mängel in die Wege leiten. Natürlich freuen wir uns auch über ein Lob, wenn alles in Ordnung war.

Räubergelage im Gewölbekeller

*Wir laden Euch ein zur Belustigung der Leiber, zur Freude
der Augenlichter und zur Erholung derer Eurer Sinne.
Lasset Euch verwöhnen beim Zechen im tiefen Keller.
Es erwartet Euch ein Riesengelage, so viel der Magen verträgt.
So einer, der guten Gaben nicht weidlich zuspricht,
welcher muffig Fratzen schneidet oder gar trutzig dreinschaut,
ein Solcher kommet an den Pranger, bis daß er gewillig
reuig an die Tafel zurück zu kehren und Besserung gelobet.*

*Wir garantieren Euch unvergessliche Stunden der Geselligkeit
und Freude. Dieses Gelage servieren wir ab 10 Personen
zum Preis von **17,90 € pro Person** gegen Voranmeldung.
Telefon 03691/215250*

*Als Räubergelage servieren wir Euch: Grillhaxe, Rippchen,
Fleischspieße, Hähnchen, Sauerkraut, Klöße, Brot,
Soße, Salate und einen Begrüßungsschnaps bis das
der Bauch Euch berstet. (1,2,3,4)*

Party- und Plattenservice

*Ab sofort bieten wir unseren Gästen einen preisgünstigen Party- und Plattenservice an.
Planen sie Ihre Familienfeiern ganz entspannt – wir liefern die Speisen.*

*Telefonische Bestellung unter:
Telefon.: 03691/215250
Oder lassen Sie sich von uns beraten
Mo.- So. 11.00 Uhr – 24.00 Uhr*

Sehr geehrte Gäste!

*Wir bemühen uns seit Jahren Ihnen die Speisen in bester Qualität zu servieren. Deshalb verzichten wir zum größten Teil auf Fertigprodukte.
Unser Fleisch beziehen wir frisch von der Fleischerei Oppel.*

Für Sie ist uns das Beste gerade gut genug!

*Sie grillen selbst auf einem heißen Naturstein.
Dieses exklusive Vergnügen bieten wir Ihnen auf Vorbestellung an.*

- | | | |
|----|---|---------|
| 90 | <i>Burschenschmaus - ca. 250 g Schweinefilet in Weinbrandtunke, deftig gewürzt mit grünem Pfeffer, dazu servieren wir Ihnen verschiedene Saucen, einen Salatteller und Baguettebrot (2)</i> | 16,20 € |
| 91 | <i>Sängerschmaus - ca. 250 g Putenbrustfiletscheiben deftig gewürzt, mit verschiedenen Saucen, einem Salatteller und Baguettebrot (2)</i> | 15,20 € |
| 92 | <i>Drachenfutter - ca. 250 g Roastbeef deftig gewürzt, mit Zwiebeln, verschiedene Saucen, einem Salatteller und Baguettebrot (2)</i> | 17,20 € |
| 94 | <i>Lebensgeister - Schweinefilet in Knoblauch eingelegt, scharf gewürzt mit verschiedenen Saucen, einem Salatteller und Baguettebrot (2)</i> | 16,20 € |
| 95 | <i>Eisenacher Allerlei - Schweinefilet, Roastbeef und Putenbrust deftig gewürzt mit verschiedenen Saucen, einem Salatteller und Baguettebrot (2)</i> | 16,20 € |

Speisekarte für Busreisegruppen

Aus dem Suppentopf:

Soljanka (2) 4,20 €

Gartenfrische Salate:

Großer Salat mit zarten Putenstreifen, Käse, Ei,
Dressing und Toast (2,8,D,I) 9,80 €

Vegetarische Gerichte:

Münchner Spätzlepfanne mit Champignons in Rahmsauce
und einem Salatteller (1,3,A,I,D) 9,80 €

Vom Grill und aus der Pfanne:

Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelkroketten und Rahmchampignons 12,80 €

Thüringer Bratwurst mit Petersilienkartoffeln und Sauerkraut 8,80 €

Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites 13,80 €

Paniertes Schweineschnitzel „Zigeuner“ mit Pommes frites 13,80 €

Aus Fluss und Meer:

Dillrahm-Lachspfännchen-gedünsteter Lachs mit Spätzle
in Dillrahmsauce, dazu servieren wir einen Salatteller (B,D) 12,80 €

Deftiges aus dem Topf:

Gulasch mit Thüringer Klößen und Apfelrotkohl(Rind und Schwein) 11,80 €

Ofenfrischer Schweins'braten mit Thüringer Klößen
und Sauerkraut 11,80 €

Deftiger Hirschgulasch mit Pilzen, Thüringer Klößen
und Rotkohl 13,80 €

Es ist uns eine Freude, Ihnen dieses Angebot unterbreiten zu dürfen und wir hoffen,
dass es Ihnen zusagt. Sollten Sie ein individuelleres Angebot benötigen, bitten wir
Sie, sich nochmals telefonisch mit uns in Verbindung zu setzen.

Zusätzlich zu unserer Bus- Speisekarte bieten wir für Gruppen unser Räubergelage
in unserem wunderschönen Gewölbekeller an. Wir bedanken uns für Ihr Interesse an
unserem Gasthaus und freuen uns auf Ihren Besuch.

Unser Gasthaus befindet sich im Zentrum von Eisenach, in unmittelbarer Nähe zum
historischen Marktplatz (ca. 150 m). Sie können uns nicht verfehlen.

Augustiner Bräu Spezialausschank

Georgenstraße 30, 99817 Eisenach

Telefon: 0 36 91/21 52 50

Fax: 0 36 91/70 33 65

e-Mail:info@augustiner-eisenach.com

Homepage:www.augustiner-eisenach.com