



Augustiner Stammhaus

Tagesgerichte

Montag

**Abgebräunter Leberkäs
mit Spiegelei und Kartoffelsalat** € 12,50
Pan fried meat loaf with fried egg and potato salad

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 15,50
Allgäuer cheese noodles with roasted onions

Dienstag

**Blut^{1/3}- und Leberwurst¹
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree** € 15,50
Blood and liver sausages with sauerkraut and mashed potatoes

**Gesottenes Wellfleisch
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree** € 16,50
Boiled corrugated meat with sauerkraut and mashed potatoes

**Schlachtschüssel mit Blut^{1/3}- und Leberwurst¹,
Wellfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree** € 17,60
*Slaughter bowl with blood and liver sausages, corrugated meat
with sauerkraut and mashed potatoes*

Geröstete Knödel mit Ei und Gemüse € 11,00
Roasted dumplings with egg and vegetables

Mittwoch

**2 Paar Kalbsbratwürstel
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln** € 15,50
2 pairs veal sausages with creamed spinach and boiled potatoes

2 Spiegeleier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln € 11,00
2 fried eggs with creamed spinach and boiled potatoes

Donnerstag

**Hirtenteller mit Pflanzerl und Lammwürstel
vom Grill mit Kartoffelpüree und Tagesgemüse** € 15,90
*Shepard plate with meat balls, and grilled lamb,
served mashed potatoes and vegetable of the day*

**Kaspressknödel mit Bergkäse,
Wurzelgemüse und Blaukraut** € 19,90
Cheese dumpling with mountain cheese, root vegetables and red cabbage

Freitag

**Garnelenspieß vom Grill und Calamariringe
mit Ofenkartoffel und Kräutersauerrahm** € 17,90
*Grilled shrimp skewer and calamari rings
with baked potato and herbal sour cream*

Gemüsepflanzerl € 15,90
auf Schwammerlragout und frischen Kräutern
Vegetable balls with creamed mushrooms and fresh herbs