

Salatteller

Insalatone | Salad

„Augustin“

Blattsalate, Laugenbrezel, gegrillte Weißwurstscheiben, geröstete Speckwürfel, Frühlingszwiebel, Radieschen, Paprika, Kirschtomaten und Hausdressing

Lattuga, ciambella salata, fette di salsiccia bianca grigliata, cubetti di speck arrostiti, cipollotti, ravanelli, peperoni, pomodorini e dressing della casa

Lettuce, pretzel, grilled white sausage slices, roasted speck cubes, spring onion, radishes, peppers, cherry tomatoes and house dressing
13,50 €

„Sissi“

Gegrillte Hühnerbruststreifen, verschiedene Blattsalate, Kirschtomaten, Paprika, Fetakäse, Gurken und Hausdressing
Straccetti di petto di pollo alla griglia, insalata di lattuga, pomodorini, peperoni, feta, cetrioli e dressing della casa

Grilled turkey breast strips, lettuce salad, cherry tomatoes, peppers, feta, cucumber and house dressing
14,80 €

„Franzi“

Gegrillte Garnelen mit bunten Salaten, Paprika, Gurken, Mozzarella, Kirschtomaten und Hausdressing
Gamberi alla griglia con insalata mista, peperoni, cetrioli, mozzarella, pomodorini e dressing della casa

Grilled prawns with mixed salad, peppers, cucumber, mozzarella, cherry tomatoes and house dressing
17,50 €

„König Ludwig“

Gemischter, großer Salatteller mit 2 Südtiroler Speckknödel
Insalata grande mista con 2 canederli allo speck tirolese
Mixed, large salad with 2 South Tyrolean speck dumplings
12,50 €

Desserts

Dolci | Sweets

Südtiroler Apfeltraum

Biskuit | Apfelkompott | Topfencreme
Sogno di mele dell'Alto Adige
biscuit | composta di mele | crema di ricotta
South Tyrolean apple dream
biscuit | apple compote | cottage cheese cream
6,50 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Zimtsahne

Strudel di mele con gelato alla vaniglia e panna alla cannella
Apple strudel with vanilla ice cream and cinnamon cream
6,50 €

Hausgemachtes Tiramisù

Tiramisù fatto in casa | Tiramisù homemade
6,50 €

Crème Brûlée

6,80 €

Hausgemachte Topfenknödel mit Zimtzucker und Marillenkompott

Canderli dolci alla ricotta, fatti in casa con zucchero di cannella e composta di albicocche
Homemade cottage cheese dumplings with cinnamon sugar and apricot compote
7,50 €

Bayrische Creme mit Himbeermark und Waldbeeren

Crema bavarese con polpa di lampone e frutti di bosco
Bavarian cream with raspberry pulp and forest berries
6,50 €

Die Wurstkuchl

Tempo di salsiccia | Time for a sausage snack

Münchner Weißwurst mit Laugenbrezel und süßem Senf
Salsiccia bianca bavarese "Weißwurst" con brezel e senape dolce
Traditional Bavarian white sausage with German style soft Pretzel and sweet mustard
5,50 €

„Meraner Würstel“ mit Sauerkraut und Speckknödel
„Salsiccia di Merano“ con crauti e canederli allo speck
„Merano sausage“ with Sauerkraut and speck dumplings
9,80 €

Original Nürnberger Rostbratwürstchen mit scharfem Senf und frisch geriebenen Kren
"Rostbratwürstchen" Salsiccia originale di Norimberga con senape piccante e rafano fresco grattugiato
"Rostbratwürstchen", Original Nuremberg sausage with spicy mustard and fresh grated horseradish
7,50 €

Frankfurter Würstel (1 Paar) mit Senf und Brot
Salsicce Frankfurter (1 paio) con senape e pane
Frankfurter sausages (1 pair) with mustard and bread
4,80 €

„100jährige“

Unsere hausrezeptierte Schweinswurst mit Sauerkraut und hausgemachten Kartoffelpüree

„La 100enne“ La salsiccia di maiale secondo la ricetta della nostra casa, con crauti e purè di patate fatti in casa
"The 100 year old" recipe of the house, our special pork sausage with sauerkraut and homemade mashed potatoes
9,80 €

Beilagen

Contorni | Side dish

„Bierradi“

Bierrettich frisch aufgeschnitten | 4,00 €
„Bierradi“ di ravanello bianco appena tagliato
„Bierradi“ freshly cut white radish

Hausgemachtes Kartoffelpüree | 4,00 €
Purè di patate fatto in casa
Mashed potatoes homemade

Röstkartoffel | 4,50 €
Patate arrostiti | Roasted potatoes

Ofenkartoffel mit Sauerrahm | 4,50 €
Patate al forno con panna acida
Baked potatoes with sour cream

Portion Sauerkraut | 4,00 €
Porzione di crauti | Portion of Sauerkraut

Buntes Marktgemüse aus der Pfanne | 5,50 €
Verdure miste e saltate in padella
Mixed sautéed vegetables

Laugenbrezel | 2,20 €
Ciambelline salate (Brezel)
German style soft Pretzel

Kartoffel- Gurkensalat | 5,50 €
Insalata di patate e cetrioli
Potato cucumber salad

Kartoffel- oder Gurkensalat | 5,50 €
Insalata di patate - oppure insalata di cetrioli
Potato salad - or cucumber salad

Gemischter Salat | 5,50 €
Insalata mista | Mixed salad

Krautsalat | 4,50 € mit Speck | 6,00 €
insalata di cappuccio | con speck
cabbage salad | with speck

Brotkörbchen | 2,50 €
Cestino con pane misto - Bread basket

Brotzeiten und kalte Gerichte

Spuntini e piatti freddi | Snacks and cold dishes

„Augustiner Brettl“

Für 2 Personen - per 2 persone - for 2 persons
 Verschiedene Südtiroler
 und Bayerische Spezialitäten
 Varie specialità altoatesine e bavaresi
 Various South Tyrolean and Bavarian specialties
 27,50 €

Sauer angemachtes Rindfleisch,
 dünn geschnitten
 mit roten Zwiebelringen
 Carne di manzo acida, tagliata a fette sottili
 con anelli di cipolla rossa
 Sour beef, thinly sliced with red onion rings
 10,90 €

Unser Wurstsalat
 La nostra insalata di salsicce
 Our sausage salad
 9,50 €

„Brettl Marende“ am Stück -
 Südtiroler Speck | Kaminwurzle | Bergkäse
 „Brettl Marende“ al pezzo - Speck dell'Alto Adige,
 salsiccia affumicata, formaggio di montagna
 „Brettl Marende“ a piece - South Tyrolean speck,
 smoked sausages, alpine cheese
 13,50 €

Bayerischer Obazda
 mit roten Zwiebelringen
 Obazda bavarese (crema spalmabile a base di brie)
 con anelli di cipolla rossa
 Bavarian Obazda (brie cheese speciality)
 with red onion rings
 6,50 €

Tatar vom Chianina Rind
 Landmannhof/Ritten/Südtirol
 Tattare del manzo Chianina - Maso Landmann/ Renon/ Alto Aige
 Tattare from the Chianina beef - Landmann Farm/ Renon
 14,80 €

Aus dem Suppentopf

Dalle nostre zuppiere
 Our soups

Speckknödelsuppe (1 oder 2 Speckknödel)
 Canederli di speck in brodo (1 o 2 canederli)
 Bacon dumpling soup (1 or 2 dumplings)
 6,50 € - 7,90 €

Kräftige Tafelspitzsuppe
 mit Kaspressknödel
 Brodo di manzo con canederli
 al formaggio pressati
 Beef broth with pressed cheese dumplings
 6,50 €

Fritatten Suppe
 Brodo di manzo con frittate
 Clear beef broth with sliced pancakes
 6,50 €

„Edelstoff“ Biersüppchen

mit knusprigem Speck,
 Zwiebel und Brezel Pralinen
 Cremosa zuppa di birra „Edelstoff“
 con speck croccante,
 cipolla e praline di brezel
 Creamy „Edelstoff“ beer soup
 with crispy bacon,
 onion and brezel pralines
 6,90 €

Augustiner „Reindl“

Für 2 Personen | per 2 persone | 2 persons

Unsere Schlemmereien
 quer durch die Speisekarte
 Schweinshaxe | Sparerips
 Krustenbraten | Hauswurst
 Speckknödel | Sauerkraut
 Röstkartoffeln

Le nostre prelibatezze a scelta dal nostro menu
 Stinco di maiale | Sparerips (costine di maiale)
 arrosto in crosta, salsiccia
 fatta in casa | canederli allo speck
 crauti | patate arrostate

Our delicacies selected across our menu
 Pork knuckle | Sparerips | crusted roast
 sausage homemade | bacon dumplings
 sauerkraut | roast potatoes

36,50 €

Warme „Vorspeisen“

Antipasti caldi | Our warm appetizers

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat –
 Ricottafüllung, Parmesan und zerlassener Butter
 Schlutzkrapfen (Mezzelune) fatte in casa con ripieno
 di spinaci e ricotta, parmigiano e burro fuso
 Schlutzkrapfen (mezzelune) homemade,
 filled with cottage cheese and spinach
 on melted butter and parmesan
 9,80 €

„Nudlpfandl“
 Penne mit Fleischsugo, Bechamel,
 Schinken, Champignon, Parmesan,
 gehobeltem Bergkäse
 und gegrillten Rostbratwürstchen
 Penne al ragù, besciamella, prosciutto,
 funghi champignon, parmigiano,
 scoglie di formaggio di montagna e salsiccia al forno
 Penne with meat sauce, béchamel, ham, champignon,
 Parmesan, alpine cheese flakes and typical sausage
 12,50 €

Pusterer Kaspressknödel auf Speckkrautsalat
 Canederli al formaggio pressati tipo pusterese
 su insalata di cappuccio con speck
 Pressed cheese dumplings,
 pusterese style on cabbage salad with speck
 11,50 €

„Unsere Empfehlung“
 Il nostro consiglio | Our recommendation
 Ofenfrische Lasagne nach Bologneser Art
 Lasagne alla bolognese
 9,80 €

Südtiroler Knödel Tris
 Spinat- Bergkäse - & Rote Beete Knödel
 auf kleinem Salat mit Parmesan
 und zerlassener Butter
 Tris di canederli tirolesì - agli spinaci,
 formaggio della malga e barbabietola
 rossa su insalata piccola, parmigiano e burro fuso
 Tyrolean tris of dumplings - with spinach,
 cheese alpine, beetroots, served
 on a small salad, Parmesan and melted butter
 12,50 €

„Kasspatzln“ mit Röstzwiebeln,
 mit würziger Käsemischung
 nach unserem Hausrezept
 Spätzle al formaggio - „Kasspatzln“,
 con cipolle arrostate, miscela di formaggio stagionato,
 secondo la nostra ricetta di casa
 Cheese Spaetzle - „Kasspatzln“,
 with roasted onions, tasty cheese mixture
 according to our house recipe
 11,80 €

„Unsere Klassiker“ & Leibspeisen

I nostri piatti classici & preferiti
 Our classics & favorite dishes

Gekochter Tafelspitz mit Salzkartoffeln,
 Wurzelgemüse, frisch geriebenen Kren
 und grüner Kräutersauce
 Bollito di carne con patate lesse, verdura cotta,
 rafano fresco grattugiato e salsa verde
 Prime boiled beef with fresh horseradish, boiled potatoes,
 cooked vegetables and green herb sauce
 17,80 €

Würzige Sparerips, Ofenkartoffel
 mit Sauerrahm und würziger Barbecuesauce
 Costine di maiale saporite, patate al forno
 con panna acida e salsa barbecue
 Spicy sparerips, baked potato
 with sour cream and barbecue sauce
 15,50 €

Krustenbraten von der Schweinsschulter
 mit Sauerkraut und Speckknödel
 Arrosto di maiale in crosta
 con crauti e canederli allo speck
 Pork roast in a crust with sauerkraut
 and bacon dumplings
 15,50 €

Wiener Schnitzel mit Röstkartoffel
 oder Kartoffelsalat
 Cotoletta alla milanese con patate arrostate
 oppure insalata di patate
 Escalope "Viennese" with roast potatoes
 or potato salad

Schwein | Maiale | Pork
 Kalb | Vitello | Veal
 + Preiselbeeren | + mirtilli rossi | + cranberries
 14,50 €
 19,80 €
 0,50 €

Rib-eye Steak ca. 350g vom Grill
 mit Kräuterbutter, Barbecuesauce
 und Ofenkartoffel mit Sauerrahm
 Rib-eye Steak ca. 350g, burro alle erbe,
 patate al forno con panna acida e salsa barbecue
 Grilled Rib-eye steak ca.350g with herb butter,
 baked potatoes with sour cream and barbecuesauce
 24,50 €

Frisch gebratener „Fleischkäse“ (Leberkäse)
 mit Röstkartoffeln
 Polpettone di carne (Leberkäse) con patate arrostate
 Meat loaf (Leberkäse) with roast potatoes
 9,50 €
 und 2 Spiegeleiern
 e 2 uova fritte | and 2 fried eggs
 12,80 €

Tagliata von der Hühnerbrust
 auf buntem-knackigem
 Gemüse mit Parmesansplitter und Rucola
 Tagliata di petto di pollo su verdure croccanti,
 scoglie di parmigiano e rucola
 Tagliata of turkey breast on mixed crunchy vegetables,
 parmesan shavings and rocket
 16,50 €

Knusprige Schweinshaxe mit Speckkrautsalat

Stinco di maiale croccante
 insalata di crauti con speck
 Crispy pork knuckle
 and cabbage salad
 with speck
 14,50 €