



Menüvorschläge Augustiner Klosterwirt

*Aus diesen Menüvorschlägen können Sie sich EIN einheitliches Menü zusammenstellen.
Die verschiedenen Preisgruppen ergeben den Gesamtpreis Ihres Menüs.
(ab 15 Personen)*

Vorspeisen:

Gruppe 1:

*Pikant angemachter Salat von bayerischem Semmelknödel
mit gebratenen Steinchampignons und frischen Kräutern*

*Tatar von milden holländischen Matjesfilet
auf gebratenem Granny Smith Apfel und leichtem Currydip*

*Erntefrischer Feldsalat in Himbeerdressing
mit knusprigen Spekscheiben und Kartoffelcroûtons*

Gruppe 2:

*Josef Wagner´s Brauercarpaccio
mit altem Balsamico, gehobeltem Parmesan, Kirschtomaten und Rucola*

*Kleiner Caesar Salad
knackiger Römersalat im Sardellen-Parmesandressing mit Knusper-Brotwürfeln,
gehobeltem Parmesan und Tranchen von der Poulardenbrust*

Italienischer Landschinken mit Rucola und Portweinzwetschgen

Gruppe 3:

*Gambas in feiner Kokos-Currymarinade
mit frischem Ingwer auf knackigem Römersalat*

*Geräucherter Norweger Lachs an kleinem Zucchini-Pilzsalat
und karamellisierter Senfdillsauce*

Tatar vom Rinderfilet pikant angemacht dazu ofenfrisches Krustenbrot

Gruppe 1: 8,90 €

Gruppe 2: 9,40 €

Gruppe 3: 10,90 €





Suppen:

*Toskanische fruchtige Tomatencrèmesuppe
mit Ginsahne und Basilikum*

*Kraftbrühe von der bayerischen Ente mit
mit Grießnockerl, Wurzelgemüse und frischen Kräutern*

*Alt-Münchner Brezensupp´n
mit scharfen Würstel*

*Rahmsüppchen von heimischen Steinpilzen
mit Speckkrusteln*

Domklostertsuppe vom Rind mit dreierlei Einlagen

*Crèmesüppchen von Krustentieren
mit Cognacsahne und Croûtons*

*Französische Zwiebelsuppe
mit Thymian und Cognac verfeinert serviert mit Käsecroûton*

Toskanisches Kartoffel-Parmesansüppchen mit Rucola

Karotten-Orangen-Ingwer Suppe mit Chili-Croûtons

alle Suppen zum Preis von 6,40 €

Sorbets:

*Zitronensorbet-
Sorbet Maracuja-
Sorbet des Jahres
mit **Prosecco** aufgegossen*

*.....zur Neutralisierung der Geschmacksnerven.....
alle Sorbets zum Preis von 5,80 €*





Hauptgänge:

Gruppe 1:

Sanft geschmorter Rindsbraten in feiner Augustiner Edelstoffsauce mit Rosinen verfeinert und böhmischen Knödeln dazu ein bunter Salat

Münchener Schnitzel in der Meerrettichsenfpanade gebacken serviert mit Kartoffel-Radiesersalat und Zitroneneck

Zarte Poulardenbrust vom Grill auf kanadischer Ahornsirup-Senfsauce, Gemüse aus dem Klostergarten und knuspriges Kartoffelgebäck

Gruppe 2:

Geschmortes neuseeländisches Lammhaxerl in Thymiansauce mit Speckbohnen und überbackenen Sahnkartoffeln

Sanft geschmortes Wildgulasch in feiner Wacholderrahmsauce mit Preiselbeerbirne, Zimtrotkohl und Breznknödel

Zarte Hähnchenbrust mit Klosterkäse überbacken auf Blattspinat und Schwenkkartoffeln

Aus dem Frankenweinsud gedünstetes Donau- Wallerfilet auf saurem Kartoffel-Lauchgemüse

Mit Honig und Rosmarin gebratener, milder Ziegenkäse an lauwarmem Linsensalat, gerösteten Pinienkernen und Basilikumkartoffeln

Gruppe 3:

Brust von der Bayrischen Bauernente mit Orangensauce, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

*Reise durch die bayrische Küche
Ofenfrische Schweinshaxe, gebratenes Schäufile (aus der Schweinsschulter mit Kruste), original Nürnberger Rostbratwürste und das Beste von der Ente, dazu gibt's Kartoffelknödel, Kartoffelsalat, frisches Fasskraut und Apfelblaukraut*

Medaillons vom Jungschweinefilet in der Haselnußkruste auf feiner Bratapfelsauce mit knusprigen Kartoffelgebäck und Ingwerrahmkarotten

Filet vom Alpensaibling auf Kartoffel-Parmesanpüree und gebratenen Kirschtomaten

Cordon bleu vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt serviert mit bayerischem Kartoffel-Gurkensalat und Wildpreiselbeeren

Gruppe 1: 17,40 €

Gruppe 2: 18,50€

Gruppe 3: 21,50 €





Desserts:

Gruppe 1:

*Feine Topfencreme „Bourbon-Vanille“
mit Waldbeerenragout und Amarettinis*

*Feines Mövenpick Espresso-Krokanteis
auf kräftiger italienischer Moccasauce und Schlagrahm*

*Münchener Schmankerlcrème mit weißem Rum,
Haselnusskrokant dazu Punschirschen und Waffelröllchen*

Gruppe 2:

Toskanisches Mandel-Grießflammerie mit mariniertem Mangosalat

*Lauwarme Wachauer Marillenknödel auf Bourbon-Vanillesoße
mit Amarettinibrösel und Schlagrahm*

Mit Bayrisch Crème gefüllte Windbeutel auf Schokoladensauce

Gruppe 3:

*Mousse au chocolat von feiner Vollmilchschokolade
mit Eierlikörsahne und Kompott von Schattenmorellen*

Crème brûlée von Zitronengras mit braunem Zucker flambiert

*Münchener Schneegestöber
im Bisquitmantel gebackenes Walnußeis auf Waldbeerenragout*

Gruppe 1: 5,50 €

Gruppe 2: 6,90 €

Gruppe 3: 8,00 €

*Kleine Auswahl von inländischem und französischem Käse
mit Feigensenf, frischer Landbutter und Baguette*

11,80 €

Augustiner
Klosterwirt

Augustinerstraße 1; 80331 München
www.augustiner-klosterwirt.de / +49 (0) 89 – 55054466





Veganes Menü

*Kleine gebackene Kichererbsenbällchen
serviert mit handgerührtem, pikantem Humus*

*Fruchtige, toskanische Tomatensuppe
mit gerösteten Pinienkernen
und frischem Basilikum*

*Heiße Ofenkartoffel
gefüllt mit buntem, mediterranem Pfannengemüse
und Mandel-Basilikumpistou*

*Marinierte, gereifte Mangowürfel
mit grüner Minze und erfrischendem Zitronensorbet*

32,00 €

Augustiner
Klosterwirt

Augustinerstraße 1; 80331 München
www.augustiner-klosterwirt.de / +49 (0) 89 – 55054466



03/2020

5.)