



## Augustiner Biere vom Holzfass und Fass

Augustiner Hell	0,5 l	3,90 €
	1 l	7,80 €
Augustiner Edelstoff	0,5 l	4,20 €
	1 l	8,40 €
Augustiner Dunkel	0,5 l	4,20 €
	1 l	8,40 €
Augustiner Schnitt	0,3 l	3,30 €
Augustiner Radler	0,5 l	3,90 €
	1 l	7,80 €

## Flaschenbiere

Augustiner Weißbier	0,5 l	4,20 €
Augustiner Pils	0,33 l	3,80 €
Clausthaler alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Erdinger alkoholfreies Weißbier	0,5 l	3,90 €

## Alkoholfreie Getränke

Valser St. Petersquelle Classic	Fl. 0,33 l	3,50 €
	Fl. 0,75 l	6,50 €
Valser St. Petersquelle Naturell	Fl. 0,33 l	3,50 €
	Fl. 0,75 l	6,50 €
Tafelwasser	0,5 l	3,00 €
	1 l	5,00 €
Coca Cola <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,00 €
Coca Cola Zero <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,00 €
Fanta <sup>1, 2, 5, 6</sup>	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,00 €
Orangensaft	0,2 l	3,00 €
Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
Apfelsaft-Schorle	0,5 l	4,50 €
Johannisbeersaft-Schorle	0,5 l	4,50 €
Bitter Lemon <sup>4, 5</sup>	Fl. 0,2 l	3,90 €
Tonic Water <sup>4, 5</sup>	Fl. 0,2 l	3,90 €
Ginger Ale <sup>4, 5</sup>	Fl. 0,2 l	3,90 €

## Heißgetränke

Haferl Kaffee <sup>3</sup>	3,00 €
Milchkaffee <sup>3</sup>	4,00 €
Latte Macchiato <sup>3</sup>	4,00 €
Espresso <sup>3</sup>	2,50 €
Espresso, doppelt <sup>3</sup>	4,00 €
Cappuccino <sup>3</sup>	3,50 €
Haferl Tee <sup>3</sup> - verschiedene Sorten -	3,00 €

## Spirituosen

Obstler	4 cl	6,00 €
Williamsbirne, Himbeergeist	4 cl	6,50 €
Grappa	4 cl	6,00 €
Ramazzotti <sup>2, 5</sup>	4 cl	6,00 €
Underberg <sup>2, 5</sup>	2 cl	4,00 €
Jägermeister	4 cl	6,00 €
Wodka, Gin	4 cl	6,00 €

Edelbrände und diverse weitere Spirituosen – siehe Digestifkarte

## Sekt / Champagne

Lutter & Wegner Riesling Sekt	0,1 l	5,00 €
	Fl. 0,75 l	35,00 €
Pommery Brut Royal Piccolo	Fl. 0,2 l	18,00 €

## Weinschorle

Weißweinschorle vom Grünen Veltliner	0,2 l	4,00 €
	0,4 l	6,50 €

## Weißweine

Weißburgunder Baden, trocken	0,2 l	5,00 €
Grüner Veltliner	0,2 l	5,00 €
Riesling „Siegfried“	0,1 l	4,50 €
Dreissigacker/Laggner Rheinhessen	Fl. 0,75 l	32,00 €
Grauburgunder „Brunhilde“	0,1 l	4,50 €
Dreissigacker/Laggner Rheinhessen	Fl. 0,75 l	32,00 €
Rosé „Isolde“	0,1 l	4,50 €
Dreissigacker/Laggner Rheinhessen	Fl. 0,75 l	32,00 €

## Rotweine

Spätburgunder Pfalz Lergemüller	0,2 l	6,00 €
Chianti	0,2 l	6,00 €
Lutter & Wegner Château Lion Noir	0,1 l	5,00 €
Grand Vin de Bordeaux	Fl. 0,75 l	35,00 €
Blauer Zweigelt	0,1 l	5,00 €
Umatham, Burgenland	Fl. 0,75 l	35,00 €
Impérial Cuvée Krongut Bornstedt Burgenland	0,1 l	7,50 €
	Fl. 0,75 l	49,00 €

Für Ihre weitere Weinauswahl fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte

Feiern Sie im Herzen von Berlin bei uns  
im **Augustiner am Gendarmenmarkt** oder  
verschenken Sie unsere Gutscheine.  
Wir beraten Sie gerne.



Wir akzeptieren EC- und Kreditkartenzahlungen ab 25 € (Visa, MasterCard, AMEX)

Bitte nennen Sie Ihren Zahlungswunsch freundlicherweise vorab  
bei unserem Servicepersonal

Unsere Augustiner Gläser & Krüge sowie weitere typisch  
Alpenländische Souvenirs können Sie bei uns gern käuflich  
erwerben. Werfen Sie einen Blick in die  
**Merchandising-Vitrine im Eingangsbereich.**  
Oder fragen Sie unser Personal.



# Augustiner am Gendarmenmarkt



Das Gasthaus für Genuss und Seele

Charlottenstraße 55 / Ecke Jägerstraße | 10117 Berlin-Mitte  
Tel. +49 30 20 45 40 20 | [www.augustiner-braeu-berlin.de](http://www.augustiner-braeu-berlin.de)  
Öffnungszeiten: täglich ab 10 Uhr



## Salatspezialitäten und Augustiner Schmankerl

Junge jahreszeitliche Blattsalate mit gerösteten Kernen, Brotcroûtons, Radieschen, Cherrytomaten und Gartenkresse	8,50 €
<b>Augustiner</b> Salat: Frische Blattsalate mit zart geräucherter Putenbrust und unserem Hausdressing	13,50 €
Geräucherter Lachs mit Kartoffelrösti und Rote Bete Meerrettich	15,50 €

## Aus dem Suppentopf

Berliner Kartoffelsuppe mit frischem Majoran und Wiener Würstel <sup>6</sup>	7,00 €
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und frischem Lauch	8,00 €

## Von unserem bayerischen Dorfmetzgermeister in die Augustiner Wurstküche

<b>Augustiner</b> Weißwürste <sup>5,6,7</sup> , 2 Stück mit süßem Senf	7,50 €
zusätzlich mit ofenfrisch gebackener Brezn <sup>6</sup>	+ 1,50 €
Original Nürnberger Rostbratwürste <sup>1,5</sup> , 6 Stück auf Fasskraut und Püree	10,50 €
Grobe <b>Augustiner</b> Bratwurst <sup>6,7</sup> , 2 Stück mit Kartoffelpüree <sup>5</sup> und Sauerkraut	10,50 €
Unsere Currywurst <sup>1,6</sup> mit Pommes frites <sup>1,3,5</sup>	11,50 €
<b>Augustiner</b> Würstelpfanne mit Original Nürnberger <sup>1,5</sup> , grober Münchener, Kalbsbratwurst <sup>1,5,6,7</sup> und Thüringer Rostbratwurst <sup>6,7</sup> , dazu Knödel <sup>1,5,6,7</sup> und Fasskraut (ab 2 Personen)	pro Person 19,50 €

## Brotzeiten & kleine Gerichte

<b>Obazda nach altem Rezept</b>	9,00 €
Camembert, Frischkäse, Rosenpaprika und rote Zwiebeln, fein abgeschmeckt	
Bayerischer Wurstsalat <sup>1,6,7</sup> von frischer Regensburger mit roten Zwiebeln und Gewürzgurke <sup>1,5</sup> oder zusätzlich mit Allgäuer Bergkäse	9,50 € 11,50 €
Abgebräunter grober Leberkäse <sup>1,6,7</sup> mit Spiegelei und Kartoffelsalat <sup>1,5</sup>	11,50 €
Tatar <sup>1,2,7</sup> vom Bergrind (250g zum selbst anmachen), dazu Bauernbrot und Butter	19,50 €

## Beilagen

<b>Ofenfrisch gebackene Brezn<sup>6</sup></b>	1,50 €	Gemischter Salat	4,00 €
Butter	1,00 €	Kartoffelsalat <sup>1,5</sup>	3,50 €
Bauernbrot	0,50 €	Bratkartoffeln	3,50 €
Krautsalat <sup>6</sup>	2,50 €	Pommes frites <sup>5</sup>	3,50 €

## Vegetarisch & Fisch

Allgäuer Käsespätzle <sup>5</sup> mit kleiner gemischter Salatbeilage	13,50 €
Kabeljau-Filet im Backteig mit Sauce Remoulade und Pommes frites	17,50 €



## Klassiker & Hausschmankerl

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kruste, Bayrisch Kraut und Knödel	13,50 €
„Die Beste“ krosse ganze Hinterhaxe vom Schweineschinken, ein gutes Kilo, mit Bayrisch Kraut	17,50 €
<b>Augustiner</b> Rindersaftgulasch nach Braumeister Art, mit Eierspätzle und Sauerrahm	18,00 €
Halbe Land-Ente mit Rotkohl und Kartoffelklößen	19,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne gebraten, mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat <sup>1,5</sup>	22,50 €
Gegrilltes Rumpsteak, dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat	27,50 €
<b>Augustiner</b> Schmankerlpfanne mit Schweinsbraten, Fleischpflanzerl, Leberkäse <sup>1,6,7</sup> und Bratwurst <sup>6,7</sup> , dazu Kartoffelknödel <sup>1,5,6,7</sup> , Semmelknödel, Fasskraut und Kartoffelsalat <sup>1,5</sup> (ab 2 Personen)	pro Person 22,00 € pro Person 30,00 €

## Dessert & Käse

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	8,50 €
Kaiserschmarrn aus dem Rohr mit Zwetschgenröster und Vanilleeis <sup>5</sup> (Zubereitungszeit mind. 20 Min.)	11,50 €
Käseteller mit verschiedenem bayerischen Käse und klassischer Beilage (Geräucherter, Obazda, Blauschimmelkäse, Romadur und Bergkäse)	14,50 €