

Empfehlungen
von unserem Küchenteam
und Chefkoch Herrn Harry Suhl



...zum Beginn für den Löffel

- **Markklößchen-Suppe**
-Gemüseeinlage- 3,90 €

...oder für Zwischendurch

- **Bauern-Flammkuchen** -herzhaft-
Fränkischer Landschinken / Rucola 12,90 €

„Augustiner“
an der

....hinzu ein toller Begleiter,

- **Spätsommer-Jahrgang 2018 -Frischer Federweiser-** 3,50€
....süßlich-spritziger neuer Wein....

Krämerbrücke

.... *prost...sehr zum fröhlichen Segen.*

...etwas herzhaftes zu den Spät-Sommertagen im Biergarten

- **Schweinskopfsülze** mit hausgemachter Apfel-Zwiebel-Remouladensoße
Kräuter-Bratkartoffeln 10,90 €
- **250g Schweinekotelette** -wohlschmeckendes Schweinefleisch aus der Strohhaltung-
mit Tomatisierten, mediterranen Gemüse Krokette 15,90 €

...Einheimische Rezepturen

- **3 kleine Hähnchensteaks**
kleiner Salat, Wedges und Quark 10,90 €
- **Königsberger Klopse**
mit Petersilienkartoffel rote Beete 12,90 €

...der Klassiker ohne Fleisch

- **Broccoli-Blumenkohl-Kartoffel Gratin** 9,90 €

...sehr wichtig, für unsere kleinen Augustiner-Gäste

- **Fischstäbchen**
an Kartoffelstampf oder Pommes frites 6,90 €

....zum Schluss vielleicht doch etwas Süßes

- **Schoko-Kokos-Schnitte**
Beerenkompott Vanille-Eis etwas Sahne 6,90 €

Viel Freude, guten Appetit Ihr Erfurter Augustiner-Gastgeber

Uwe Machnik mit seinem Team