

**Spätsommer-Jahrgang
Frischer Federweißer 2020**

Empfehlungen

von unserem Küchenteam
und Chefkoch Herr
Stephan Nußbaumer



...zum Beginn für den Löffel

- **Feurige Soljanka -Julischka-** klein 5,90€ / groß 7,90 €

...oder für Zwischendurch

- **Flammkuchen** mit aufgelegtem Räucherlachs
-herzhaft- 12,90 €
- **Warmer Zweibelkuchen** mit Kräuterrahm 5,90 €

„Augustiner“

an der

Ärämmerbrücke

...hinzu ein toller Begleiter,

Spätsommer-Jahrgang 2020 -Frischer Federweißer- 3,50€

...süßlich-spritziger neuer Wein....

....Fleischlos aber nicht Reizlos -Vegetarisch-

- **Seelachs-Filet**
an Dill-Schmorgurken-Gemüse -pikant-
mit Salzkartoffeln 12,90 €

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

- **Sommerlicher Salat (mit frischem Hausbrot)**
gebratene Entenbrust dazu Orangen-Dressing 12,90 €

....Einheimische Rezepturen aus alten Kochbüchern

- **Thüringer Fleischklopse**
(Schwein in Strohhaltung aus der Thüringischen Rhön)
Kartoffelstampf mit frischen Rahm-Champignons 12,90 €
- **Zarte geschmorte Ochsenbäckchen**
mit Rahmwirsing und gebratenen Kloßscheiben 18,90 €

....Traditionelle Klassiker

- **Kalbs-Tafelspitz in Meerrettichsoße**
Kartoffeln im Gemüse-Sud 18,90 €
- **Kalbsgeschnetzeltes in Egerling-Rahmpilzen**
an Kartoffelpuffer 16,90 €

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

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

....zum Schluss vielleicht doch etwas Süßes

- **Eisbecher** Vanille-Eis Waldbeerenkompott Eierlikör
mit etwas Sahne 6,90 €

Viel Freude, guten Appetit Ihr Erfurter Augustiner-Gastgeber

Uwe Machnik mit seinem Team