

## RESTAURANT AUGARTEN Brauerei & Wirtshaus



### Liebe Augarten-Gäste

Von unserem elterlichen Betrieb in Dörflingen, beziehen wir die meisten Produkte für unsere Menükarte. Je nachdem was der Bauernhof uns in den verschiedenen Jahreszeiten bietet, gestalten wir unsere Gerichte.

Alle Schweinefleisch-Erzeugnisse sind von unserem Bauernhof in Dörflingen, Sie werden Fachgerecht von unserem Metzger des Vertrauens, Walter Ehrensberger in Oerlingen zerlegt. Die Kräuter vom Augarten stammen von unserem wundervollen Kräutergarten den wir hegen und pflegen.

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem schönen Restaurant und unterbreiten Ihnen sehr gerne unsere Menüvorschläge.

Selbstverständlich gehen wir auf Ihre Wünsche ein und freuen uns, diese mit Ihnen besprechen zu können. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, bevor Sie vorbeikommen.

Wir freuen uns auf Sie  
Nicole & Anica Schmid

Restaurant Augarten | Brauerei & Wirtshaus | Untere Steig 15 | CH-8462 Rheinau  
T: +41 52 319 12 67 | [info@augarten-rheinau.ch](mailto:info@augarten-rheinau.ch)

# BUFFET MENÜ

Name: **Name**

Firma: **Name**

Datum: **xx.xx.xxxx**

Uhrzeit: **00:00**

Telefon: **052**

E-Mail: **@swissonline.ch**

Anzahl Personen: **Pax**

Davon Vegetarisch: **Vegi**

Davon weitere Intoleranzen: **Into**

# BUFFET MENÜ

## Augarten Buffet Traditionell

pro P. CHF 69.00

### Vorspeise

#### Vorspeise

Wyländer Rieslingsuppe  
Dreierlei gemischte Saisonsalate  
Bunterblattsalat  
Nüsslisalat  
Kerne  
Huusdressing oder Frenchdressing

### Hauptgang Buffet

#### Schweizer Fleisch (Schweinefleisch von eigenen Hof)

Schweinshals vom Oklahomagrill  
Rindsgeschnetzeltes  
Augarten Ruchfisch gebraten (Alet / Döbel aus dem Rhein)

### Beilagen

Augarten Pommefrites  
Pilav Reis mit Gemüse  
Kartoffelgratin

### Saucen

BBQ Sauce  
Hausgemachter Jus  
Bierbutter

### Gemüse

Grillgemüse  
Saisongemüse

### Dessert Buffet

Saison Fruchtsalat  
Hausgemachte Vanilleglace  
Hausgemachte Schokoladensauce  
Mandelblättchen  
Saisonaler Streuselkuchen

# BUFFET MENÜ

## Augarten Buffet Exklusiv

pro P. CHF 120.00

### Vorspeise Buffet

#### Vorspeisen

Wyländer Rieslingsuppe  
Roastbeef  
Hausgemachter «Chäsfladä»  
Schweizer Forelle auf Linsen  
Rohschinken Tartar vom eigenen Hof auf Baquette Brötli  
Dreierlei gemischte Saisonsalate  
Bunterblattsalat  
Nüsslisalat  
Kerne  
Huusdressing oder Frenchdressing

### Hauptgang Buffet

#### Schweizer Fleisch (Schweinefleisch von eigenen Hof)

Schweinschals vom Oklahomagrill  
Schweinsnierstück vom Oklahomagrill  
Rindsentrecôte rosa gebraten  
Bierwurst (Hausgemacht mit unserem Braugartenbier)  
Augarten Ruchfisch gebraten (Alet / Döbel)  
Forellenfilet aus der Schweiz

#### Beilagen

Augarten Pommefrites  
Saison Risotto  
Kartoffelgratin

#### Saucen

BBQ Sauce  
Hausgemachter Jus  
Augarten-Kräutersauce

#### Gemüse

Grillgemüse  
Saisongemüse

### Dessert Buffet

Hausgemachte Vanilleglace & Himbeerglace  
Hausgemachte Schokoladensauce  
Mandelblättchen  
Saison Sorbet  
Panna Cotta  
Saison Fruchtsalat  
Saisonaler Streuselkuchen  
Dunkles & Helles Schokomousse

# BUFFET MENÜ

## Weisswein Empfehlung

### Staatsschreiber Weiss

Pinot Noir, Gewürztraminer, Moscato  
Staatskellerei Zürich, 2017

CHF 35.00

### Rufus

Sauvignon Blanc  
Herter Weine, Hettlingen, Taggenberg, 2018

CHF 49.00

## Rotwein Empfehlung

### Zur Burg

Pinot Noir, Marchal Foch, Dornfelder  
GVS Weinkellerei, Stein am Rhein 2016

CHF 45.00

### Väterchenfrost Rot

90% Syrah | 10% Pinot Noir  
Herter Weine, Hettlingen, 2017  
Offenes Bouquet, leicht rauchig-pfeffriges Bouquet, dunklrote Beeren

CHF 55.00

## Getränke

### Mineral 1.0 Liter

CHF 5.00

### Kaffee

CHF 4.20

### Tee

CHF 4.50

### Huusbier 3 dl.

CHF 4.50

### Softgetränke

CHF 4.50

## Spirituosen jeweils 2 cl

### Grappa, Marzadro Amarone Giare

CHF 5.00

### Vieille Poire, Säntis Appenzeller Locher Brauerei

CHF 5.00

### Vieille Prune, Säntis Appenzeller Locher Brauerei

CHF 5.00

### Whisky, Single Malt aus der Speysideregion ca. 10years

CHF 5.00

### Rum, Centenario Costa Rica 20years

CHF 5.00

### Pineau des Charantes (Französischer Dessertwein)

CHF 4.00

# BUFFET MENÜ

## Allgemeine Informationen

### Verlängerung & Nachtzuschlag

Ab 24:00 Uhr müssen wir bei der Gemeinde Rheinau eine „Verkürzung der Schliesszeit“ beantragen und unsere Mitarbeiter mit Nachtzuschlag entschädigen. **CHF 150.00**  
Daher stellen wir Ihnen eine Servicepauschale von CHF 150 pro angefangene Stunde in Rechnung.

### Saalmiete

Die Saalmiete ist im Preis bereits inklusive. **CHF 00.00**

### EDV Anlage

Die benützung unserer hoch modernen EDV Anlage ist im Preis Inklusive **CHF 00.00**  
Beamer, Leinwand & Lautsprecher.

### Torte

Gerne dürfen Sie Ihre Torte mitbringen - idealerweise integrieren wir diese in das Dessertbuffet  
Wen Sie nur Ihre eigene Torte zum Dessert wünschen, verrechnen wir eine Teller/Gabelgeld von **CHF 10.00**  
10.00 CHF pro Person.

### Blumen & Dekoration

Die Räumlichkeiten sind ohne Blumen & Dekoration ausgestattet.  
Basicdekoration, saisonale Wildblumen von unserer Blumenwiese. Pro 4er Tisch **CHF 10.00**  
Festagsdekoration, in zusammenarbeit mit unserer Floristin Blume Weber **ab CHF 10.00**  
Gerne können sie natürlich auch mit ihrem Floristen der eigenen Wahl die Räumlichkeiten Dekorieren.

### Zapfengeld

**Weine 75cl CHF 35.00**

**Spirituosen Pro 2cl CHF 2.50**