

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.

Um einen reibungslosen Service zu garantieren, empfehlen wir Ihnen ein einheitliches Menü pro Gruppe auszuwählen. Eine Vegetarische Alternative ist immer möglich. Möchten sie Ihren Gästen eine Auswahl von Fisch und Fleisch anbieten, bitte ich sie mit uns Kontakt aufzunehmen, damit wir sie dazu beraten können. Alle Menüs werden ab 10 Personen serviert.

Wir stellen Ihnen aber auch Menüs nach Ihren Vorstellungen und nach Saison zusammen. Für Menübesprechungen, bitten wir Sie einen Termin im Vorfeld abzumachen.

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

GRUPPENMENÜS

Name: **Name**
Firma: .
Datum: .
Uhrzeit: **Uhr**
Telefon: **052**
E-Mail: **.ch**
Anzahl Personen: **Pax**
Davon Vegetarisch: **-**
Davon weitere Intoleranzen: **-**

Vorspeisen Salate

Tagesmenüsalat

Blattsalat | Kerne | Rüebl
Huusdressing oder Frenchdressing

CHF 8.50

Vorspeise Suppe

Saisonale Cremesuppe

CHF 9.50

Hauptgericht

Paniertes Schnitzel vom eigenen Hof

Huusgmachts Paniermehl | Zitronenschnitz

Augarten Pommes Frites

CHF 24.00

Gemischter Salat

CHF 24.00

Hackbraten vom eigenen Hof

Crème Fraîche | Saisongemüse

Bratkartoffelstampf

CHF 32.00

Bierwurst vom eigenen Hof

Huusbier | Röstzwiebeln

Augarten Pommesfrites

CHF 24.00

Cordon Bleu vom eigenen Hof

Appenzeller Käse | Rohschinken von eigenen Hof | Grobchörniger Senf mit Bratkartoffeln

CHF 35.00

mit Augarten Pommes Frites

CHF 35.00

Schweinsgeschnetzeltes

Rahmsauce | Saisongemüse

mit Rösti

CHF 26.00

Haxen vom eigenen Hof

Rahmsauce | Saisongemüse

mit Risotto

CHF 35.00

Ghakets mir Hörnli

Röstzwiebeln | Apfelmus

CHF 19.00

«Ruchfisch-Eggä» aus dem Rhein im Braugartenbier-Teig

Huusgmachtä Augartendipp | Augartenkräuter

mit Kartoffeln

CHF 32.00

mit gemischtem Salat

CHF 32.00

GRUPPENMENÜS

Vegetarisch

Kräuter Risotto

Schweizer saison Gemüse | Kräuterschaum | Kerbel

CHF 25.00

Dessert

Saison Streuselkuchen

Saison Früchte von der Schweiz | Rahm

CHF 8.50

Panna Cotta

Eingemachte Früchte vom eigenen Hof | Rahm

CHF 9.50

Apfelmostcreme

Schweizer Äpfel | Caramel | Baumnüsse vom eigenen Hof

CHF 12.00

Selbstgemachtes Saison Glace

Pro Kugel

CHF 4.50

mit Schlagrahm

+CHF 1.50

mit einem «Schuss» Schweizer-Gin

+CHF 3.80

Getränke

Mineral 1.0 Liter

CHF 7.50

Kaffee

CHF 4.40

Tee

CHF 4.50

Huusbier 3 dl.

CHF 4.90