



# Februar im Augustin

## aus dem Suppentopf ...

*Bamberger Rauchbiersuppe*  
mit Griesnockerl & Knusperbrotwürfel 4,90 €

*Knoblauchrahmsuppe*  
mit Scampis & Gemüsekonfetti 4,90 €

## Vorneweg ...

*Rapunzelsalat an  
Kartoffel-Speck-Dressing*  
mit Kalbsleberstreifen in Hagebuttensoße 9,80 €

## kleine Sünden als „Minidessert“ ...

*Marzipan-Mohn-Eis  
an Süßkirschenragout*

*Rum-Rosinen-Eis  
auf Pralinenmousse*

*Pistazieneis  
auf Mandelgriesschmarn*

je 3,90 €

## Hauptgerichte ...

*Lendchen im Speckmantel auf Edelpilzkäsesoße*  
mit Kroketten und Wintergemüse 14,80 €

2008 er Wiesenbronner Wachhügel Pinot Noir trocken  
Schoppen 0,2l 8,90 €

*„Dorade“ im Ganzen*  
auf Grillgemüse dazu ofenfrisches  
Knoblauchbrot 17,80 €

2009er Würzburger Abtsleite Riesling Q.b.A. trocken  
Bürgerspital zum Hl. Geist  
im Duft wie reife Birne – fruchtig-kräftig im Geschmack  
Schoppen 0,2l 5,40 €

*Augustins „Almschnitzel“*  
gefüllt mit Röstzwiebeln und Bergkäse  
dazu Rösti Ecken und Gemüse 12,80 €

2009er Rivaner QbA Ökolog. Weingut Gerhard Roth  
trocken, köstlich erfrischend, leicht im Alkohol  
Schoppen 0,2l 5,10 €

*Rumpsteak unter der Meerrettichkruste*  
dazu Kartoffelbaggers & Wintergemüse 20,80 €

2009er Spätburgunder trocken QbA - ein Klassiker  
im Holzfaß gereift – leuchtendrot; duftet nach dunklen Waldbeeren,  
ökolog. Weingut Gerhard Roth

Schoppen 0,2l 6,40 €