



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Angebot für Ihre Veranstaltung oder Reservierung

Herzlich Willkommen!

Für die einen ist es das frisch gezapfte Augustiner Edelstoff vom Holzfass. Andere schwören auf die bayerischen Schmankerl und andere Köstlichkeiten unserer Küche. Viele sind begeistert vom einmaligen Ambiente unverfälschter Münchner Biergarten- und Wirtshauskultur. Und manche genießen alles zusammen gleichermaßen.

Alles zu Ihrer Veranstaltung

Unsere Räumlichkeiten bieten eine Vielzahl an Möglichkeiten Veranstaltungen durchzuführen. Von Hochzeiten über Firmenveranstaltungen und Geburtstagen ist in unserem Haus alles möglich.

Neben unseren Buffet – und Getränkevorschlägen, die Sie auf den folgenden Seiten im Detail finden, gestalten wir Ihnen gerne ein umfangreiches Abendprogramm sowie typisch bayerisches Flair.

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Unsere Räumlichkeiten

Jagdstube (94 qm) inklusive Terrasse, bis 116 Personen
Umsatzgarantie für Exklusivbuchung: Euro 4.300,00

Jagdstube (94 qm), bis 110 Personen
Umsatzgarantie für Exklusivbuchung: Euro 3.300,00

Große Jagdstube (64 qm), bis 80 Personen
Umsatzgarantie für Exklusivbuchung: Euro 2.400,00
(Achtung- Durchgang muss gewährt werden)

Kleine Jagdstube (30 qm), bis 36 Personen
Umsatzgarantie für Exklusivbuchung: Euro 1.080,00

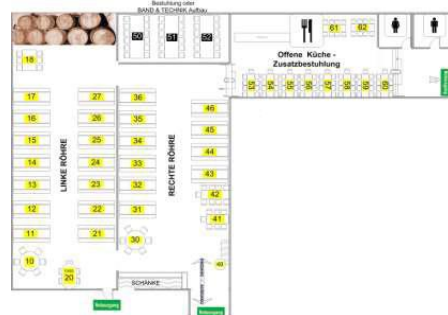
Lagerkeller (202 qm), bis 300 Personen
Umsatzgarantie für Exklusivbuchung: Euro 7.000,00

1 Röhre Lagerkeller (101 qm), bis 150 Personen
Umsatzgarantie für Exklusivbuchung: Euro 3.500,00

Festsaal (420 qm) inklusive Terrasse, bis 600 Personen
Umsatzgarantie für Exklusivbuchung: Euro 9.500,00

Augustiner Keller (15.000 qm), bis 6200 Personen
Umsatzgarantie für Exklusivbuchung: Euro 180.000,00 €
(ausgenommen Bierstube)

Im Anschluss an Ihre Buchung beraten wir Sie gern zu allen Bestuhlungsmöglichkeiten, die günstigsten Positionen für Buffets oder Technik.



Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Snacks zum Empfang

	€
Mini Quiche Lorraine mit einer saftigen Schinken Kräuterfüllung	1,50
Babytomaten mit Kräuterfrischkäse gefüllt	1,50
Minitörtchen mit frischen Rauchlachs-Gurkenjoghurt gefüllt	1,80
Kleines Kartoffelbrot mit Bärlauch-Pesto, Beinschinken und gewürztem Ricotta gefüllt	1,80
Mini Leberkäsesemmel mit Händelmayersenf	1,50
Augustiner Brezenpralinen mit cremigen Obazdem und Radieserlstifte gefüllt	1,50
San Daniele Schinken auf Grissini gewickelt	1,50
Mailänder Salamiwürfel mit rahmigem Fontinakäse gespießt	1,50
Melonenkugeln im Serranomantel gespießt	1,90
Gebratene Feuerteufel im Mini-Kümmelweckerl	1,50
Schnittlauchcremefraiche mit Lachskaviar im Strudelteigtörtchen	2,80

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate in Limonendressing mit gebratenen Scampi auf Champagnersoße mit Melonenkugeln	12,90
Hauchdünne Scheiben vom geräucherten Lachs mit Apfelkren, Salatbukett und knusprigen Reiberdatschi	11,20
Hausgemachtes Lachstartar auf Kresse-Reiberdatschi mit gepfeffertem Schnittlauchschand und Forellenkaviar	11,90
Carpaccio von der Rinderlende mit Ciprianisoße und Salatbukett	12,90
Carpaccio von der Rinderlende „klassisch“ mit Limonen-Olivendressing, geschabtem Parmesankäse und Ruccola	Tagespreis
Handgezapfte Blattsalate in unserem Hausdressing mit gebratenen Austernpilzen, reschen Speckwürfeln und Knoblauch-Kräuter-Croûtons	9,80
Augustiner Vorspeisenteller mit Räucherlachs auf Gurkencremefraiche mit Kren, hausgemachte Edelfischterriner mit Schnittlauchschand, mariniertem Rinderschinken mit Limone und Rucola, gegrillte und marinierte Paprika mit Austernpilzen in Basilikummarinade, kleines Salatbukett	12,90

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Magere Sülze von Spanferkel und Tafelspitz mit Radieserldressing würzig mariniert dazu Blattsalate, steirisches Kürbiskernöl und Holzknechtbrot	9,90
Lauwarm geräuchertes Forellenfilet mit Apfelkren, kleines Malzbrot mit Butter und Schnittlauch, Salatbukett	10,50
Augustiner Vorspeisenbrett (pro Person) Knackige Radieserl, Schnittlauchbrot, hausgemachter Obazder, Regensburger Handwurst, kalter Leberkäse, Birnbacher Pfefferbeisser, niederbayrisches Schwarzgeräuchertes, Räucherfisch, Emmentaler und Chiemgauer Landbutter, kleine Fleischpflanzerl und Kräuterfrischkäse, fein garniert mit Tomaten, Essiggurkerl und gekochtem Ei, Hausbrot	11,80

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzbrühe mit Markklößchen und Schnittlauch	3,90
Grißnockerl und Schnittlauch	3,60
Leberknödel oder Leberspätzle und Schnittlauch	3,70
Streifen vom Kräuterpfannkuchen und Schnittlauch	3,80
Münchner Stadtschreibersuppe (ähnlich einer Festtagsuppe)	4,80
Aufgeschmolzene Brotsuppe mit Milzwursteinlage	3,90
Klare Tomatenkraftbrühe mit Topfenockerl und Basilikumstreifen	4,60
Selleriecremesuppe mit Lachstartar	4,60
Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen	4,20
Tomatensuppe mit Croûtons	4,20
Meerrettichschaumsuppe mit geräuchertem Wallerfilet und Apfelwürfeln	4,40

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Fischgerichte

(auch als Vorspeise oder Zwischengang möglich)

Mit Gartendill gedünstetes Bachsaiblingsfilet auf Perlgraupenrisotto mit Kräuternage und grünem Spargel	13,95
Fangfrisches Zanderfilet in der Kartoffelkruste gebraten auf Rote Beete Püree mit Selleriestroh und Kräuterrahmsoße	15,90
Zanderfilet auf der Haut kross gebraten mit Speck-Linsengemüse, Kartoffelwürfeln und Rieslingrahm	15,60
Donau Wallerfilet im Wurzelsud pochiert mit Wurzelgemüsestreifen, Senfbuttersoße und Petersilienkartoffel	17,90
Augustiner Meeresfrüchteteller mit gebratenem Lachsfilet, Zanderfilet, Jakobsmuschel und Scampi auf Blattspinat mit Reispilaw	19,90
Aus bayrischen Seen und Flüssen: gebackenes Karpfenfilet im Kräutermantel, auf der Haut gebratenes Zanderfilet und pochiertes Forellenfilet auf Erbsenpüree mit einer leichten Augustiner Weißbiersenfsoße	15,60
In Thymian-Olivenöl gebratenes Seeteufelfilet auf Schnittlauchsenfrahmsoße mit Ratatouillegemüse und Dillkartoffeln	18,90
Saftiger Strudel vom Flusssaibling auf Fenchelnage mit Butterkartoffeln und Fenchelschiffchen	18,20
Cordon Bleu vom Zander mit Räucherlachs und Kräuterfrischkäse gefüllt, im Dillmantel gebacken mit Kartoffel Rucola Salat serviert	18,20

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Vegetarische Hauptgerichte

(Von den vegetarischen Hauptgerichten machen wir Ihnen gerne auch eine kleinere Portion als Zwischengang)

Sellerieschnitzel im Edelstoffbackteig auf Rote Beete Gemüse mit Sauce Hollandaise	8,60
Asiatische Gemüsepfanne mit gebratenem Gemüse süß sauer und Basmatireis	8,90
Parmesanrisotto mit frischen Erbsen und abgeschmolzenen Kirschtomaten	9,50
Kartoffelgnochi in Tomaten Kräuter Sugo mit geschabtem Granakäse und Brokkoli	9,60
Waldpilze in Kräuterrahm mit handgedrehtem Brezenknödel	9,90
Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung in Salbeibutter mit Kirschtomatenragout und Provolonekäse	10,50
Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salatteller	8,80
Tiroler Käsepressknödel auf Schwammerl in Rahm mit Salatteller	9,95
Gartengemüse im Edelstoffbackteig mit Joghurtremouladensoße	7,80
Tiroler Spinatknödel auf Petersiliengemüse mit Riesling und abgrösteten Pilzen	9,50
Pfannenkräuterflädle mit Steinpilz-Mascarponefüllung auf Kerbel-Petersilienrahm und Babykarotten	12,90
Unsere Spargelgerichte können Sie individuell mit unserem Augustiner Keller Team nach Wunsch absprechen	(Tagespreis)
Engelshaar (feine Nudeln) in Trüffelrahm mit einem Eigelb in der Mitte und frisch gehobelten weißen Trüffeln	
<i>(Saison von Ende Oktober – November, Preis nach Gramm)</i>	(Tagespreis)

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Hauptgerichte

Unsere Spezialität, ab 25 Personen: Ganzes gefülltes Spanferkel mit handgedrehtem Kartoffelknödel, Dunkelbiersoße und deftigem Speckkrautsalat	15,50
Bayrischer Würstlteller mit gebratener Woll- und Schweinswurst, Regensburger, Sauerkraut, und Kartoffelpüree	13,90
½ resche Bauernente vom Drehgrill mit Entensoße, handgedrehtem Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut	18,60
Portion Spanferkelbraten mit Dunkelbiersoße, handgedrehtem Semmelknödel und Speckkrautsalat	15,50
Portion glasierte Kalbshaxe vom Drehgrill mit geschmortem Wurzelgemüse, Natursoße und Semmelknödel	18,40
Ein Stück glasierte Kalbshaxe und knusprige Schweinehaxe mit handgedrehtem kleinem Kartoffel- und Brezenknödel, Salatteller	16,30
Zarter gesottener Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln, Wurzelgemüse und frischem Kren	15,80
Unser Renner: ¼ niederbayrische Bauernente und ein Stück Spanferkelbraten , bayrischer Kartoffelknödel und Blaukraut	16,20
Augustiner Schmankerlplatte mit den besten Stücken von Spanferkel, Haxe, Ente, Würstl, Sauerkraut, Gartengemüse und Kartoffelknödel	18,90

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Mastkalbsrücken saftig im Ganzen gebraten, Rotwein - Schalottensauce, feinem Gemüse und überbackenen Rahmkartoffeln	22,10
Lammrücken im Ganzen gebraten unter der Kräuterkruste gratiniert mit Thymianjus, grünen Bohnen, Rahmkartoffeln	18,90
Kräuterfilet „Augustiner Keller“ im Speckmantel gebraten, Armagnacsoße, Gemüseallerlei und Rahmkartoffeln	22,10
Französische Entenbrust rosa gebraten mit pikanter Pfeffersoße, Brokkoli und Kartoffelbällchen	17,60
„Ökonomieratsteller“ 3erlei Filets von Rind, Kalb und Schwein auf Champignonsoße, Mandelbrokkoli und hausgemachten Butterspätzle	17,80
Jungschweinefilet „Jäger Art“ mit Pilzen und Kräutern im Blätterteig saftig gebacken dazu Sauce Bernaise und feines Marktgemüse	15,90
Ausgelöste Poulardenbrust vom Grill auf Champignon-Lauchsauce, Gemüsebukett und hausgemachten Eierspätzle	15,20
Perlhuhnbrüstchen mit Salbei und San Daniele Schinken gefüllt, auf Thymianrahmsoße mit sautierten Austernpilzen, feiner Gemüseauwahl und Nudeln in Kerbelrahm	15,20
Ganzes Ochsenskotelette am Stück rosa gebraten mit Speckbohnen, Sauce Bernaise und überbackenen Rahmkartoffel - am Tisch tranchiert-	23,20
Rinderfilet „Wellington“ auf einer Rotwein-Schalottensauce mit Mandelbrokkoli, Sauce Bernaise und Rosmarinkartoffeln	24,50

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Wildspezialitäten (saisonbedingt)

Hirschrückensteak gebraten und unter der Haselnuss-Butterkruste gratiniert mit Wacholderrahmsoße, Pilze, Brokkoli, hausgemachte Eierspätzle, Preiselbeeren	21,90
„Der Klassiker“: Rehrücken im Ganzen gebraten auf Wacholderrahmsoße, Schwammerl, Rahmwirsing, hausgemachte Eierspätzle und eine mit Preiselbeeren gefüllte Birne	25,00
Rehkeule rosa gebraten mit Wildrahmsoße, Blaukraut, Spätzle und Preiselbeeren	17,90
Wilderer Teller mit Reh-, Hirsch- und Wildschweinmedaillons dazu Blaukraut, Preiselbeeren und hausgemachte Eierspätzle	18,50
Rehgulasch in BarolosöÙe mit Butterspätzle, geschmorte Wurzeln und Preiselbeeren	15,90
Zartes Hirschschnitzel auf Kürbisgemüse, Wacholderrahmsoße, Rotweibirne, Preiselbeeren und hausgemachte Eierspätzle	18,50

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Zum Abschluss etwas "Süßes"

Dessertteller „Augustiner Keller“ von allem Etwas - lassen Sie sich überraschen -	9,50
Rote Beerengrütze mit Topfen-Vanilleschaum und Mandelkrokant	5,80
Dem Alois seine berühmte Vanille Bayrisch Creme mit Himbeermarksoße und einem Klaks Schlagobers im Weckglaserl serviert	5,90
- auf Wunsch auch mit eingelegten Waldbeeren und Schlagobers	6,90
Hausgemachtes Mousse au chocolat mit Sahne und Schokospäne im Weckglaserl serviert	5,90
Weißbier-Grießflammerie mit Pfirsichen und weißer Kaffeesoße	7,50
Waldfrüchte in Edelstoff eingelegt mit Vanilleschaumsoße und Walnusseis	7,50
Vanillebuchteln auf Blaubeerkompott mit Vanillesauce und Trüffeleiscreme	7,80
Topfenknödel mit süßen Butterbröseln und Zwetschgenröster	7,50
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Walnusseis	5,90
Ofenfrischer Millirahmstrudel mit Vanillesoße und Aprikosenkompott	6,90
Hausgemachte Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Vanilleeis	5,90
Frischer Fruchtsalat mit einem Eis Ihrer Wahl (Preis saisonabhängig)	6,50
Bayrischer Dessertteller mit Apfelkücherl, Millirahmstrudel, Edelstofffrüchten, Vanilleeis und Sahne	8,90

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Menüvorschläge

Empfehlung

Um Ihrer Veranstaltung einen entsprechenden Rahmen zu geben, empfehlen wir Ihnen Ihren Tisch mit Tischwäsche und Stoffservietten einzudecken sowie für Ihre Vorspeise das AUGUSTINER Brotzeitbrettl und den traditionellen Holzfassanstich.

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Bayrische Menüs

Bayrisches Menü I € - 29,90

Augustiner Vorspeisenbrettl

mit knackigem Radi, hausgemachtem Obazdem, Roggenbrot mit Chiemgauer Butter und Schnittlauch, Zwiebel-Schmalzbrot, würzige Pfefferbeisser, Rotthaler Saftschinken, fein garniert mit Tomaten, gekochtem Ei und Essiggurkerl

¼ resche Bauernente

und ein Stück saftiger Spanferkelbraten, handgedrehter Kartoffelknödel und Blaukraut

Dem Alois seine Vanille Bayrische Crème

mit Himbeermarksauce und einem Klaks Schlagobers

Bayrisches Menü II - € 35,50

Tafelspitzbrühe

mit Markklößchen und Schnittlauch

Zarter Kalbsrücken rosa gebraten,

Sauce Mousseline, geschmortes Wurzelgemüse und Mandelbällchen

Bayrischer Dessertteller

mit Apfelstrudel, einem Nockerl Bayrische Crème, Nusseis und roter Beerengrütze

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

3 – Gang Menüs

Menü I - € 26,50

Waldpilzrahmsuppe

mit Würfeln von geräucherter Entenbrust und Kerbel

Zarter gesottener Tafelspitz

mit Meerrettichsoße, Blattspinat, Röstkartoffeln

Weißbier-Grießflammerie

mit Pfirsichen und weißer Kaffeesoße

Menü II - € 23,80

Doppelte Kraftbrühe

mit Kräuterbrättnockerl und Schnittlauch

Münchner Sauerbraten

mit handgedrehtem lockerem Semmelknödel und Apfel-Blaukraut

Steirischer Marillenstrudel

auf weißer Schokoladensoße mit Haselnusseis

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

3 – Gang Menüs

Menü III - € 24,60

Tafelspitzbrühe

mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch

Knusprig gebratenes Spanferkel

in Dunkelbiersoße, handgedrehtem Semmelknödel
und deftigem Speckkrautsalat

Ofenfrischer Apfelstrudel

mit Sahne und Walnußeis

Menü IV – € 26,30

Kerbelrahmsüppchen

mit Schinkenschöberl

Ausgelöste Poulardenbrust

gegrillt, auf Champignon-Lauchsauce, Karotten-Petersiliengemüse
und hausgemachten Eiernudeln

Rote Beerengrütze

mit Topfschaum und Mandelkrokant

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

3 – Gang Menüs

Menü V - € 24,50

Kraftbrühe

mit Grießnockerl und Schnittlauch

Ochsenlende am Stück rosa gebraten

mit grüner Pfefferrahmsoße, Butternudelnest
und grüne Bohnen in San Daniele Schinken

Limetten-Grießflammerie

auf Schattenmorellen in Rotwein mit süßer Creme fraiche

Menü VI - € 29,70

Aufgeschmolzene Brotsupp´n

mit Milzwursteinlage

Glasierte, ausgelöste Kalbshaxe vom Drehgrill

mit handgedrehtem Semmelknödel und im Ofen mit Butter gebackenes Gemüse

Apfelkücherl im Rieslingbackteig

mit Zimt-Zucker und Vanilleeis

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

4 – Gang Menüs

Menü VII - € 46,50

Blattsalate vom Markt

mit gebratenen Riesengarnelen und Champagnersauce

Kraftbrühe mit Markklößchen und Schnittlauch

Filet „Wellington“ im Blätterteig

saftig gebacken mit Rotwein-Schalottensauce und Buttergemüse

Kaffee- und Schokoladenmousse

auf Mangosoße mit Kokoseiscreme

Menü VIII - € 42,50

Räucherlachsrose auf Kressebett

mit knusprigem Reiberdatschi mit Salatbukett

Klare Tomatenkraftbrühe

mit Basilikum-Quarkknockerl

Hirschrückensteak gebraten und unter der Haselnuss-Butterkruste

gratiniert mit Wacholderrahmsauce, Pilze, Brokkoli, hausgemachte Eierspätzle, Preiselbeeren

Früchtedialog

mit Fruchtmarksoßen und Sorbet

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Menü IX - € 46,70

Lauwarmes geräuchertes Saiblingsfilet
mit Apfelmeerrettich und kleinem Salat

Doppelte Kraftbrühe
mit Brättnockerl, Backspätzle, Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch

Gespicktes Ochsenfilet saftig gebraten
mit Sauce Bordelaise, Rosmarinkartoffeln und Gemüseallerlei

Bayrischer Dessertteller
mit Apfelkücherl, Millirahmstrudel, Edelstoffrüchte, Vanilleeis und Sahne

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Vegetarische Menüs

Meal X - € 19,90

Brokkolirahmsuppe

mit Quarkknockerl und frischem Basilikum

Hausgemachter Gemüsestrudel

auf Tomaten-Pilzsugo mit glasierten Kaiserschoten

Frischer Fruchtsalat

aus Früchten der Saison mit Grand Marnier mariniert dazu Vanilleeis

Meal XI - € 22,50

Knackige Blattsalate der Saison

in unserem Hausdressing mit Radieschensprossen und Kräutercroutons

Mezze Lune (Halbmonde)

mit Spinat und Ricotta gefüllt in brauner Salbei Butter auf Blattspinat mit Tomatenwürfeln und frisch gehobeltem Parmesan serviert

Rote Beerengrütze

mit Topfenschaum

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Bayerisches Buffet

kalt – warm ab 50 Personen pro Person € 35,50

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch -wird serviert-

 Saftiger Beinschinken mit Melonenspalten

 Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne , geräucherter Saibling,
 dünn geschnittener Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

 Rosa gebratene Ochsenhochrippe mit Remouladensoße und eingelegtem Gemüse

 Cremiger Geflügelsalat mit Champignonköpfen, Ananas und Kräutern, Feinkostsalate

Hausgemachter Kartoffelsalat, Tomatensalat mit roten Zwiebeln, bayrischer Gurkensalat in Sauerrahm,
Blattsalate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings, hausgemachter Speckkrautsalat

 Resche Schweinshaxen, rosa gebratenes Roastbeef

 Original Münchner Leberkäse, Nürnberger Rostbratwürstel und
 hausgemachte Fleischpflanzerl auf Sauerkraut

 „unsere Spezialität“ ganzes gefülltes Spanferkel mit
 Blaukraut und gemischten handgemachten Knödeln

 Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit Rieslingkräutersauce, Gemüsestrudel

 Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung, Tomatenragout und Parmesan

Vanille Bayrisch Crème mit Himbeermarksauce, ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Waldbeeren in Edelstoff eingelegt mit Topfenmousse

 Bayrisches Käsebrett mit Obazdem, Radieserl und Walnussbrot

Für Schmalz, Butter, verschiedene Brotsorten und Stoffservietten erlauben wir uns
pro Person € 3,50 zu berechnen.

**Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter**
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Italienisches Buffet

kalt – warm ab 50 Personen pro Person € 35,00

Minestrone mit Ditallini, Gemüse und Kräutern -wird serviert-

Antipasti (kalte Vorspeisen)

Affettato: Mailänder Salami und Mortadella mit Oliven und Peperoni
Hauchdünn geschnittener San Daniele Schinken mit Honigmelone
gebratene Auberginen, Paprika, Zucchini und Austernpilzen in Oliven-Zitronenmarinade eingelegt
Büffel-Mozzarella mit Tomaten, kalt gepresstem Olivenöl und Basilikum
Salat von Meeresfrüchten
Pochierte Lachsmedaillons fein garniert
Verschiedene Blattsalate mit Balsamico Kräuterdressing und Olivenöl

Primi (warme Vorspeisen)

Mezze Lune mit Spinat-Ricottafüllung in Tomaten Steinpilzsugo mit Parmesan und Pesto
Frische Kartoffelgnochi in Salbeibutter mit Granakäse

Secondi (Hauptgänge)

Piccata Milanese vom Kalb in der Käse-Eihülle mit Tomaten-Basilikumsoße und Butternudeln
Pollo arrosto con le herbe (in Kräutern gebratene Poularde) mit im Ofen gebackenen Rosmarinkartoffeln
Hausgemachte Lasagne al forno mit Tomaten und Mozzarella überbacken, Saltim Bocca

Dolci (Dessert)

Hausgemachtes Augustiner Weißbirtiramisu mit Pfirsichen, frischer Fruchtsalat
Vanille Panna Cotta auf marinierten Beeren mit Minze
Italienische Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen

Für Baguette, Ciabatta, Rosmarinfladen, Butter, Kräuterquark und Stoffservietten erlauben wir uns pro Person € 3,50 zu berechnen.

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Internationales Buffet

kalt – warm ab 50 Personen pro Person € 41,00

Tafelspitzbrühe mit Markklößchen und Schnittlauch -wird serviert-

Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße, Vitteltonnato mit Thunfischsoße

Hauchdünn geschnittener Serranoschinken mit Oliven

Italienischer Aufschnitt mit San Daniele, Mailänder Salami, Coppa

(geräucherter Schweinehals) und mit Oliven und Tomaten, marinierter Bresaola (Rinderschinken)

Geräucherte Lachsfiletscheiben mit Sahnemeerrettich, geräucherte Saiblinge mit Apfelfren

Frische Sushi von unserem japanischen Sushimeister mit Sojasoße, eingelegtem Ingwer und Wasabi,

Wildpastete mit Cumberlandsoße, Hausgemachte lauwarmer Lachsterrine mit Schnittlauchsauerrahm

Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum in Olivenöl mit schwarzem Pfeffer

Matjessalat „Hausfrauen Art“, Hausgemachter Geflügelsalat mit Champignons und Ananas

Bayrischer Krautsalat und Gurkensalat in Dillsauerrahm, Blattsalate mit Hausdressing

Gefülltes Spanferkel knusprig gebraten mit Dunkelbiersoße

Resche Enten vom Drehgrill mit Entensoße, Bayrischer Ochsenbraten mit Rotweinsauce

Knusprige Reiberdatschi, Frisches Gemüse der Saison,

Kartoffel- und Semmelknödel, Butterspätzle, Speckbratkartoffel

In der Spargelzeit servieren wir Ihnen auch gerne frischen Schrobenshausener Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder heißer Butter (Tagespreis)

Frischer Fruchtsalat mit Grand Marnier, Mousse au chocolat, frische Vanillewaffeln mit Walnußeis,

Rote Beerengrütze, Vanille Bayrisch Crème

Internationale Käsesorten vom Brett mit Trauben, Birnen sowie Walnuß- und Rosinenbrot

Für Frischkäse, Butter, verschiedene Brotsorten und Stoffservietten

erlauben wir uns pro Person € 3,50 zu berechnen.

Unsere Ansprechpartner

erreichen Sie unter

Telefon 089 / 59 43 93

Fax 089 / 55 0 44 15

buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER

Christian Vogler

Arnulfstraße 52 80335 München

www.augustinerkeller.de

buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Augustiner Bierspezialitäten

Augustiner Edestoff vom Holzfass	0,5 l	3,60
	Maß	7,20
Augustiner Weißbier	0,5 l	3,80
Augustiner dunkel vom Fass	0,5 l	3,60
König Ludwig Hefeweißbier dunkel	0,5 l	3,80
König Ludwig Weißbier leicht	0,5 l	3,80
Clausthaler alkoholfrei	0,5 l	3,60
Radler	0,5 l	3,60
	Maß	7,20
Ruß´n	Maß	7,30

Aperitif

Prosecco Aperol	0,2 l	5,90
Spritz Aperol	0,2 l	5,90
Weißbiergranitee (mit Prosecco aufguss)	0,2 l	4,90
Holzfassansich	pro 1 l	7,20

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Sekt und Champagner

Nymphenburg Sekt	0,2 l	5,30
Fürst von Metternich	0,75 l	28,90
Fürst von Metternich	0,2 l	7,60

Prosecco

Del Veneto, Frizzante, Fratelli Endrizzi	0,75 l	22,50
--	--------	-------

Champagner

Moet & Chandon, brut	0,75 l	89,00
Veve Cliquot, brut	0,75 l	89,00

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Flaschenweine

0,75l/€

weiß

Sommeracher Katzenkopf

22,50

Silvaner, Q.b.A., trocken

Winzergenossenschaft Sommerach Franken, Bocksbeutel

Stoffig, feine Silvanerart

Opfinger Sonnenberg

21,50

Grauburgunder Q.b.A, trocken

Winzereigenossenschaft Opfingen Tuniberg Baden

Kräftig, vollmundig, typische Burgundernote

Kloster Eberbach

25,30

Riesling Q.b.A, trocken

Staatsweingut Kloster Eberbach, Reingau

Würzig, fruchtig, harmonisch

Pinot Grigio

27,90

D.O.C., trocken, feine Säure, vollmundig, harmonisch

Endrizzi Trentino

26,90

Chardonnay

D.O.C. mild, fruchtig

Endrizzi, Trentino

Lugana

D.O.C., trocken, fruchtig, Mandelnote

29,90

S. Christina

Unsere Ansprechpartner

erreichen Sie unter

Telefon 089 / 59 43 93

Fax 089 / 55 0 44 15

buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER

Christian Vogler

Arnulfstraße 52 80335 München

www.augustinerkeller.de

buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

rot

Oberrotweiler Kaiserstühler Spätburgunder Q.b.A., trocken Kaiserstühler Winzereivereinigung Baden Gehaltvoll, fruchtig	25,20
Cabernet Sauvignon , Endrizzi D.O.C., trocken, samtig, vollmundig Fratelli Endrizzi, Trentino	25,30
Cabernet Sauvignon – Zonnebloem trocken, kraftvoll, harmonisch Zonnebloem, Südafrika	31,60
Merlot – San Simone Vigneti Dele Dolomiti, Endrizzi	21,60
Sensi Shiraz Collezione IGT Kräftig, samtig Weingut Sensi	26,80

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Warme Getränke

Dallmayr Kaffee	Tasse	2,60
Dallmayr Kaffee	Haferl	3,90
Dallmayr Kaffee, koffeinfrei	Tasse	2,60
Espresso		2,40
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	Tasse	2,70
Latte macchiato		4,60
Heiße Schokolade	Haferl	3,50
Schwarzer Tee oder Kräutertee	Haferl	2,70
Glühwein, zur kalten Jahreszeit	Haferl	3,90
Rum Punsch	Haferl	3,90
Jagertee	Haferl	4,90

Spirituosen

Obstbrände aus dem Hause Stetter 2 cl/€

Kirschwasser	2,90
Zwetschgenwasser	2,90
Himbeergeist	2,90
Williamsbirne	2,90
Bodensee Obstler	2,80

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Edelbrände aus dem Hause Lantenhammer Schliersee 2cl/€

Unfiltrierte Birne	7,00
Marille	6,50
Schlehe	6,50

Sonstige Spirituosen 2 cl/€

Wodka Moskovskaya	2,90
Aquavit Linie	3,40
Enzian Grassl	2,90
Asbach Uralt	2,90
Underberg	2,90
Remy Martin	3,70
Jägermeister	2,90
Ramazotti	2,90
Klosterbruder im Flascherl	2,90

Whiskey 4cl/€

Jack Daniel´s	6,60
---------------	------

Cocktails und **Longdrinks** auf Anfrage

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Ausstattung

Gedeck Tischwäsche, Stoffservietten, Brotkorb, Butter, Frischkäse und Schmalz	3,50
Menükarten mit Ihrer „CI“	3,50
Willkommensschild mit Ihrer „CI“ bei Exklusivnutzung mit Ihrem Logo	14,00
Blumendekoration	nach Aufwand
Geburtstagstorte Groß	48,00
Klein	35,00
Photograf Exclusive Bilder Ihrer Veranstaltung	Preis auf Anfrage
Umsatzgarantie für Gästegarderobe	100.00 € pro Mitarbeiter
Bar Umsatzgarantie	500.00 € pro Mitarbeiter
Loungemöbel	Preis auf Anfrage

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Giveaways

Erfeuen Sie Ihre Gäste mit einem bleibenden Andenken an Ihre Veranstaltung:

(Die Give aways werden für Sie vor Ankunft eingedeckt oder stehen zur persönlichen Übergabe an Ihre Gäste für Sie bereit.)

Lebkuchenherz mit Ihrer „CI“
Verschiedene Größen sowie Beschriftungen

Preis auf Anfrage

Pralinen und Gebäck mit Ihrer „CI“
Individuelle Beschriftung oder mit Ihrem Originallogo

Preis auf Anfrage

AUGUSTINER Base cap	12,00 €
AUGUSTINER Poloshirt	25,50 €
AUGUSTINER T-Shirt	15,50 €
AUGUSTINER Hemd	45,50 €
AUGUSTINER Willibecher 0.5l	4,50 €
AUGUSTINER Weißbierglas 0.5l	4,50 €
AUGUSTINER Glaskrug mit Zinndeckel 0.5l	35,50 €
AUGUSTINER Steinkrug 0.5l	10,50 €
AUGUSTINER Steinkrug 1.0l	15,50 €

Unsere Ansprechpartner
erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de



Augustiner-Keller

Alt Münchner Biergarten-Kultur seit 1812

Dekorationen und Sonderwünsche

Individuelle Dekorationen sowie Buchungen von Bands, DJ's oder Künstlern nehmen wir gerne für Sie vor.

Technik im Haus

Beschallungsanlage inklusive Mikrofone	180,00 €
Beamer + Leinwand	350,00 €
Großbildschirm	350,00 €

Anfahrtsbeschreibung Sie erreichen uns am besten mit den öffentlichen Verkehrsmitteln:

U1, U2, U4 und U5, Haltestelle Hauptbahnhof
S1 – S8, Haltestellen Hauptbahnhof oder Hackerbrücke
Straßenbahnen 16 und 17, Haltestelle Hopfenstraße



Parkplätze

Auf dem Gelände des AUGUSTINER KELLERS bieten wir eine begrenzte Zahl von Parkplätzen. Weitere Parkmöglichkeiten finden Sie in den umliegenden Straßen oder auf dem Parkplatz des nahe gelegenen neuen Omnibusbahnhofs (ZOB).

Auf unserer Homepage finden Sie zusätzlich den Link zu Google Earth. Gerne können Sie auch Ihre Gäste über unsere elektronische Postkarte einladen. Den Link dazu finden Sie auf unserer Homepage.

Unsere Ansprechpartner erreichen Sie unter
Telefon 089 / 59 43 93
Fax 089 / 55 0 44 15
buero@augustinerkeller.de

AUGUSTINER KELLER
Christian Vogler
Arnulfstraße 52 80335 München
www.augustinerkeller.de
buero@augustinerkeller.de