

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: **Name**
Datum: **Datum**
Uhrzeit: **00.00 Uhr**
Telefon: **079**
E-Mail: **@**
Anzahl Personen: **xx Pax**
Davon Vegetarisch: **-**
Davon weitere Intoleranzen: **-**

Apéro

Haselnüsse, verschieden mariniert mit Paprika, Curry & Kräuter pro P. CHF 3.00

Baguette Brötli überbacken

Hausgemachte Kräuterbutter | Appenzellerkäse pro P. CHF 7.00

«Augarten Plättli»

Geräucherter Rohschinken | Speck & Coppa vom eigenen Hof
Simmentaler Alpkäse vom Gut Rheinau pro P. CHF 10.00

Vorspeisen

Kleiner Augarten-Salat

Blattsalat | Kerne | Rüebli | Wachtelai vom eigenen Hof
Huusdressing oder Frenchdressing CHF 9.00

Frühling

Flaacher Spargelsalat

Hüttenkäse | Erdbeeren | Rohschinken und Radiesli vom eigenen Hof
Augarten-Husdressing CHF 19.00
Vegetarisch CHF 17.00

Sommer

Nierstück kalt aufgeschnitten

Chnolibrot | Kräuter aus unserem Garten | Augartensauce CHF 18.50

Herbst

Lauwarmer Pastinakenkompot

Hirschmostbröckli aus Altdorf (SH) | geröstetes Malzbrot
Sauerrahm | Kräuteröl CHF 18.00
Vegetarisch CHF 16.00

Winter

Nüsslisalat

Eier und Speck vom eigenen Hof
Huusdressing oder Frenchdressing CHF 14.50
Vegetarisch CHF 13.00

GRUPPENMENÜS

Vorspeise Suppe

Wyländer Rieslingsuppe

Baumnussknusper | Baumnussöl vom eigenen Hof

CHF 10.50

Frühling

Flaacher Spargelsuppe von der Flaacherspargel

Rohschinkenspiess vom eigenen Hof | Spargeleinlage

CHF 12.00

Vegetarisch

CHF 10.50

Sommer

Leichte grüne Erbsensuppe

Rohschinkenspiess vom eigenen Hof | Kartoffel-Crumble

CHF 11.00

Vegetarisch

CHF 9.50

Herbst

Kürbis-Apfelsuppe

Coppa-spiess vom eigenen Hof | Kartoffel-Crumble

CHF 11.00

Vegetarisch

CHF 9.50

Winter

Kartoffelsuppe

Speck-spiess vom eigenen Hof | Kartoffel-Crumble

CHF 10.50

Vegetarisch

CHF 9.50

GRUPPENMENÜS

Hauptgericht

Schweinhalsbraten vom eigenen Hof im Oklahoma-grill niedergegart ***

Huusgmachtli Augartensauce Saisonalem Gemüse	mit Bratkartoffeln	CHF 35.00
	mit Augarten Pommes Frites	CHF 35.00
	Mit Kartoffelgratin	CHF 35.00

Rindsentrecôte, 180g, rosa gebraten, huusgmachtli Bierbutter

Glasiertes Saisongemüse aus dem Weinland	mit Augarten Pommes Frites	CHF 46.00
	mit Hausnudeln	CHF 46.00
	mit Saison-Risotto	CHF 46.00

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

Huusgmachtli Augatendipp Augartenkräuter	mit Kartoffeln	CHF 29.00
	mit gemischtem Salat	CHF 29.00

Frühling

Flaacher Spargeln mit Nierstück vom eigenen Hof

Bärlauch-Kartoffeln Rohschinken hausgemachte Sauce Hollandaise		CHF 41.00
--------------------------------------------------------------------	--	-----------

Sommer

Spare Ribs vom eigenen Hof

Grillgemüse BBQ Sauce	Kräuterrisotto	CHF 32.00
	Augarten Pommes Frites	CHF 32.00

Herbst

Wildschweingulasch vom Wyland

Rahm-Wirz Schweizer Pilze herbstlich ausgarniert	Huusgmachtli Laugenknödel	CHF 35.00
------------------------------------------------------	---------------------------	-----------

Winter

Gefülltes Schweinsfilet im Speckmantel vom eigenen Hof

gefüllt mit Lauch, Ricotta & Augartenkräuter Federkohl	Weissweinsrisotto	CHF 43.00
----------------------------------------------------------	-------------------	-----------

In der Hauptgerichtsparte ist es auch möglich die Saisonalen gerichte Auserhalb, der Saison zu bestellen.
Saisonale Komponente wie Beilage & Gemüse werden somit angepasst.

GRUPPENMENÜS

Vegetarisch

Huusgemacht Ravioli mit Saisonaler füllung

Saisonale füllung | Kräuterschaum | Haselnüsse

Hauptgang

CHF 26.00

Frühling

Huusgemacht Kartoffelkrapfen gefüllt mit Flaacherspargeln

Kräuterschaum | Frühlingsgemüse

Hauptgang

CHF 31.00

Sommer

Gefülltes Sommergemüse

Ricotta | überbacken mit Appenzellerkäse | Bandnudeln

CHF 27.00

Herbst

Huusgemacht Kürbisgnocchi

Federkohl | Kräuterschaum | Baumnüsse vom eigenen Hof

CHF 28.00

Winter

Winterliches Risotto

Saisonales Gemüse | Kräuterschaum

CHF 27.50

Dessert

Saisonaler Streuselkuchen mit Huusgmachter saison Glace

Saisonale Früchte aus der Schweiz | Rahm

CHF 12.50

Dessertvariationen

Nach Wunsch zusammenstellbar

ca.

CHF 15.00

Frühling

Selbstgemachtes Rhabarber Sorbet

Rhabarber aus Benken

Pro Kugel

CHF 4.50

mit Schlagrahm

+CHF 1.50

mit einem «Schuss» Schweizer-Gin

+CHF 3.80

Sommer

Coup Romanoff

Marinierte Schweizererbeeren | Huusgmacht Erdbeersauce | Huusgmacht Vanille Glace

kl.

CHF 9.50

gr.

CHF 14.00

Herbst

Huusgemachte Schlorzifladen

Rahm

CHF 7.00

Winter

Apfelmostcreme

Schweizer Äpfel | Caramel | Baumnüsse vom eigenen Hof

CHF 12.00

Weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte
www.augarten-rheinau.ch

GRUPPENMENÜS

Weisswein Empfehlung

Staatsschreiber Weiss

Pinot Noir | Riesling Sylvaner | Muscat | Gewürztraminer
Staatskellerei Zürich 2019

CHF 35.00

Rufus

Sauvignon Blanc
Herter Weine, Hettlingen, Taggenberg, 2019

CHF 49.00

Rotwein Empfehlung

Väterchenfrost Rot

90% Syrah | 10% Pinot Noir
Herter Weine, Hettlingen, 2018
Offenes Bouquet, leicht rauchig-pfeffriges Bouquet, dunkelrote Beeren

CHF 55.00

Merlot Rötiberg

Merlot
Weinkellerei Rötiberg, Wichlingen 2018

CHF 61.00

Staatsschreiber Rot

Pinot Noir
Staatskellerei Zürich 2018

CHF 35.00

Zur Burg

Blauburgunder | Maréchal Foch | Dornfelder
GVS Weinkellerei, Stein am Rhein 2018

CHF 45.00

Getränke

Mineral 1.0 Liter

CHF 5.00

Kaffee

CHF 4.20

Tee

CHF 4.50

Hausbier 3 dl.

CHF 4.50

GRUPPENMENÜS

Allgemeine Informationen

Verlängerung & Nachzuschlag

Ab 24:00 Uhr müssen wir bei der Gemeinde Rheinau eine „Verkürzung der Schliesszeit“ beantragen und unsere Mitarbeiter mit Nachzuschlag 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
10.00 CHF pro Person. **CHF 10.00**

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