

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 Salate

Tagesmenüsalat

Blattsalat | Kerne | Rüebl
Huusdressing oder Frenchdressing CHF 7.00

Kleiner Augarten-Salat

Blattsalat | Kerne | Rüebl | Wachtelei vom eigenen Hof
Huusdressing oder Frenchdressing CHF 9.00

Vorspeise Suppe

Wyländer Rieslingsuppe

Baumnußknusper | Baumnußöl vom eigenen Hof CHF 10.50

Saisonale Cremesuppe

CHF 8.50

GRUPPENMENÜS

Hauptgericht

Paniertes Schweinsschnitzel vom eigenen Hof

Huusgmachtes Paniermehl | Zitronenschnitz

Augarten Pommefrites CHF 23.00

mit gemischtem Salat CHF 23.00

Bierwurst vom eigenen Hof

Huusbier | Röstzwiebeln

Augarten Pommefrites CHF 19.00

mit gemischtem Salat CHF 19.00

Rindsgeschnetzeltes

Rahmsauce | Saisongemüse

mit Rösti CHF 29.00

Haxen vom eigenen Hof

Rahmsauce | Saisongemüse

mit Risotto CHF 29.00

Hackbraten vom eigenen Hof

Crème Fraîche | Saisongemüse

Bratkartoffelstampf CHF 30.00

Ghakets mir Hörnli

Röstzwiebeln | Apfelmus

CHF 17.00

Wurst-Käse-Salat

Augartenkräuter | Appenzellerkäse | rote Zwiebeln

e. CHF 15.00

g. CHF 18.00

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

Huusgmachtä Augartendipp | Augartenkräuter

mit Kartoffeln CHF 29.00

mit gemischtem Salat CHF 29.00

Vegetarisch

Huusgmachte Chäsflade

Blattsalat | Augartenkräuter | Appenzellerkäse

CHF 14.50

GRUPPENMENÜS

Dessert

Panna Cotta

Beerensauce | Minze

CHF 10.50

Zwetschgen Streuselkuchen

Zwetschgen von der Schweiz | Rahm

CHF 6.50

Saison Coupe

Marinierte Schweizerfrüchte | Baumnüsse | Hausgemachte Saison Glace

kl. CHF 9.50

gr. CHF 14.00

Getränke

Mineral 1.0 Liter

CHF 5.00

Softgetränke 3 dl.

CHF 4.00

Kaffee

CHF 4.20

Tee

CHF 4.50

Huusbier 3 dl.

CHF 4.50

GRUPPENMENÜS

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