

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 Apérovorschläge. Selbstverständlich gehen wir auf Ihre Wünsche ein und freuen uns, diese mit Ihnen besprechen zu können. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, bevor Sie vorbeikommen.

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

APÉRO OFFERTE

Name: **Name**
Firma: **Name**
Datum: **xx.xx.xxxx**
Uhrzeit: **00:00**
Telefon: **052**
E-Mail: **Mail**
Anzahl Personen: **Pax**
Davon Vegetarisch: **Vegi**
Davon weitere Intoleranzen: **Intoleranz**

Apéro

Snack

	pro Person
Haselnüsse, verschieden mariniert mit Paprika, Curry & Kräuter	3.00
Sprinz-Würfel Appenzellerkäse-Würfel	3.50
Gemüsesticks mit Div. Huusgmacht Dip's	3.00
Trockenfleisch vom eigenen Hof, Rohschinken Coppa Speck	7.00

Kalte Häppchen

	pro Stück
Belegte Bagels (siehe Bild unten)	6.00
Rohschinken vom eigenen Hof	
Käse Frischkäse	
Geräucherter Lachs	

Warme Häppchen

	pro Stück
Huusgmachtä Chäsfladä mit Appenzellerkäse	4.00
Huusgmachtä Bierwurst mit Zwiebelcreme (Schale)	9.00
Flammenkuchen "à la Augarten"	6.00
Saisonaler Risotto	5.50
Saisonale Cremesuppe im Espresso Täsli	5.50

Süsses

	pro Stück
Brownies	4.00
Panna Cotta Saisonaler Frucht Kompot Minze	4.50
Fruchtspiesschen	3.00
Saisonaler Streuselkuchen Schlagrahm	5.00

APÉRO OFFERTE

Apéro Traditionel

Preis pro Person

20.00

Haselnüsse, verschieden mariniert mit Paprika, Curry & Kräuter
Sprinz-Würfel | Appenzellerkäse-Würfel
Trockenfleisch vom eigenen Hof, Rohschinken | Coppa | Speck
Huusmgachtä Chäsfladä mit Appenzellerkäse
Brownies

Apéro Augarten

29.00

Belegte Bagels (siehe Bild unten)

Belegt unter anderem mit geräuchertem vom eigenen Hof aus Dörflingen
Rohschinken
Käse Frischkäse
Geräucherter Lachs

Huusmgachtä Bierwurst mit Zwiebelcreme
Saisonaler Streuselkuchen | Schlagrahm
Fruchtspiesschen

Apéro Festtag

49.00

Snack

Haselnüsse, verschieden mariniert mit Paprika, Curry & Kräuter
Sprinz-Würfel | Appenzellerkäse-Würfel
Gemüsesticks
Div. Huusgmachtä Dip's

Kalte Häppchen

Belegte Bagels (siehe Bild unten)

Belegt unter anderem mit geräuchertem vom eigenen Hof aus Dörflingen
Rohschinken
Käse Frischkäse
Geräucherter Lachs

Trockenfleisch vom eigenen Hof, Rohschinken | Coppa | Speck

Warme Häppchen

Huusmgachtä Chäsfladä mit Appenzellerkäse
Huusmgachtä Bierwurst mit Zwiebelcreme
Saisonaler Risotto
Saisonale Cremesuppe

Süsses

Brownies
Panna Cotta | Saisonaler Frucht Kompot | Minze
Fruchtspiesschen
Saisonaler Streuselkuchen | Schlagrahm

APÉRO OFFERTE

Schaumwein Empfehlung

7.5 dl

Compleo

CHF 55.00

Pinot Noir | Riesling Silvaner | Muscat
Staatskellerei Zürich

Väterchen Frost, Vin Mousseux

CHF 69.00

Pinot Noir 90% | Gamay 10%
Herter Weine, Hettlingen
Methode trationelle 6 Monate auf der Hefe

Weisswein Empfehlung

Staatsschreiber Weiss

CHF 38.00

Pinot Noir | Gewürztraminer | Moscato
Staatskellerei Zürich, 2017

Weisser Dichterwein

CHF 49.00

Pinot Blanc, Gewürztraminer, Riesling Sylvaner
Rötiberg Wilchingen, 2018

Rufus

CHF 49.00

Sauvignon Blanc
Herter Weine, Hettlingen, Taggenberg, 2018

Rotwein Empfehlung

Staatsschreiber Rot

CHF 38.00

Pinot Noir
Staatskellerei Zürich 2018

Adelheid

CHF 49.00

Pinot Noir | Cabernet Sauvignon
Herter Weine, Hettlingen, Taggenberg, 2018

Getränke

Mineral 1.0 Liter

CHF 6.50

Kaffee

CHF 4.20

Tee

CHF 4.50

Huusbier 3. dl

CHF 4.50

Orangensaft 3. dl

CHF 4.00

Saalmiete

Die Saalmiete ist im Preis bereits inklusive
Sowie die benützung der modernen EDV Anlage. Beamer, Musikanlage usw.

CHF 0.0

APÉRO OFFERTE



Hausgemachte Bagels

APÉRO OFFERTE

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 **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