

Bio ♻️ Regional ♻️ Fair ♻️ Nachhaltig

AUGUSTE

★ Premium-Junkfood.de ★

Speisen & Getränke



AUGUSTE ★ PREMIUM SOULFOOD ★

“Premium” bedeutet für uns: Bio, Regional, Nachhaltig und Fair

BIO

Durch sorgfältige Auswahl unserer Lieferanten und Ausschliesslicher Verarbeitung von BIO-Rohstoffen erreichen wir maximale Qualität. Beim Fleisch legen wir besonderen Wert auf artgerechte Tierhaltung, die über das BIO-Siegel hinausgeht. Deswegen kontrollieren wir unsere Bauern selbst und legen Wert auf zusätzliche Zertifizierung durch BIOLAND, Demeter oder Naturland.

REGIONAL

Alle wesentlichen Zutaten unserer Burger, wie die Buns, das Fleisch und das Gemüse beziehen wir ausschliesslich regional bis ca 70km im Umkreis von Nürnberg (ausser Gemüse im Winter). Das spart CO2 und stärkt die Region. Wir kennen jeden unserer Bauern und Erzeuger persönlich.

NACHHALTIG

Mit unserem neuen “UPCYCLING“-Einrichtungs- und Betriebskonzept setzen wir nun auch bei Design und Arbeitsklima auf ökologische, nachhaltige und faire Materialien und Prozesse. Upcycling ist der Prozess in dem man Restmaterialien aufwertet und somit Ressourcen spart. Damit steht die Auguste nun nicht nur für Regionalität, Nachhaltigkeit und Fairness, sondern auch für den bewussten ökologischen Umgang mit Verarbeitungsmaterialien.



BIO-Kontrollstelle:
DE-ÖKO-006

**Alle Speisen
auch zum
Mitnehmen!**

FAIR

Fair zum Gast:

Auch wenn “BIO & FAIRe” Burger deutlich teurer sind, als konventionelle, haben wir sehr knapp kalkuliert. Bei der Zubereitung achten wir darauf, dass wir möglichst gesund produzieren (z.B. keine Transfettsäuren, wenig Acrylamid)

Fair zu unserem Personal:

Durch sozialversicherungspflichtige Anstellungen mit Vergütung über Mindestlohn und durch eigene Ausbildung.

Fair zu den Erzeugern:

Direkte Erzeuger-Belieferung - Der Bauer bestimmt den Preis der Ware, den er zum Leben benötigt.

Fair zu Tieren und Umwelt:

Alle Rinder leben auf fränkischen Weiden und werden art- und wesensgerecht gehalten (Naturland-zertifiziert). Unsere Rinder werden bis 13 Jahre alt und erreichen damit fast normales Lebensalter. CO2-Kompensation, ökologischer Landbau

Faires Wirtschaftssystem:

Wir bereiten uns auf die Gemeinnützigkeit vor. Wir arbeiten seit 2009 nach dem premium-Firmenbetriebssystem, das u.a. vorschreibt:

- + Ökologische und regionale Ausrichtung,
- + eigene Ausbildung von Mitarbeitern,
- + faire Entlohnung über Mindestlohn, Mitarbeiter entscheiden, wie sie angestellt werden wollen (z.B. Stunden)
- + Keine Gewinnerzielung: Unsere Preise sind so kalkuliert, dass alle Beteiligten fair bezahlt werden. Inhaber zahlen sich den gleichen Stundenlohn wie die Mitarbeiter.
- + soziale, ökonomische und ökologische Nachhaltigkeit nicht freiwillig sondern als feste Vorschrift des premium-os.



AUGUSTE ★ PREMIUM JUNKFOOD ★

Anti-Burger



Alles BIO!

14,90 Salat Hummelstein

Gebackener Schafskäse an Salat Auguste (Zutaten s.u.) mit Erbeeren mit Papadam oder Baguette als Beilage (Beilage ist "Nicht-BIO", da n.v.)

15,90 Salat Sebald

Salat Auguste (Zutaten s.u.) mit Avocado getoppt mit Gemüsecrunch und gerösteten Cashewkernen, Zitrusdressing mit Papadam oder Baguette als Beilage (Beilage ist "Nicht-BIO", da n.v.)

16,90 Salat Zabo

Salat Auguste (Zutaten s.u.) mit gegrillter BIO-Freiland-Pute und Ananas, Zitronengras-Minz-Dressing mit Papadam oder Baguette als Beilage (Beilage ist "Nicht-BIO", da n.v.)

17,90 Salat Whörd

Gegrillte Riesengarnelen (Bio) mit gerösteten Erdnüssen auf Salat-Auguste (Zutaten s.u.), Zitrusdressing mit Papadam, Baguette oder Krupuks als Beilage (Beilage ist "Nicht-BIO", da n.v.)

10,90 Currywurst* mit Beilage

Bio-Currywurst in homemade Currysosse mit viel Augusten-Pommes oder Augusten-Chips



Schärfegrade Currywurst (wenn nichts gesagt wird kommt Schärfestufe 1):
 1. deutsch-scharf
 2. orientalisches
 3. thai-scharf
 4. abartig scharf
 5. reines Feuer

15,90-19,90

AUGUSTE gegrilltes Soulfood vom Rind, Pute oder Avocado!

Fein geschnittene und zart gegrillte Stücke vom Bio-Weiderind (Rumpsteak) oder Freiland-Bio-Pute (Brustfilet) oder VEGAN mit gegrillter Avocado.

inklusive Beilagen: Kleiner Auguste-Salat (Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Salatgurken, Paprika, Chicoree und Gemüsesprossen, Kalamata-Oliven, Hausdressing (7)), **gegrilltes mediterranes mariniertes Gemüse und Chipsspiralen. Avocado: 15,90, Pute: 17,90, Rumpsteak: 19,90**

9,90 Grillgemüse der Saison mit Chips

(4,90) in Bio-Olivenöl mit mediterranen Kräutern eingelegtes und gegrilltes Gemüse der Saison mit Chipsspirale, große oder kleine Portion (kleine Portion ist ohne Chips, z.B. als Beilage bestellbar)

5,90 Grosse Portion Augusten-Pommes

Handgemachte frische Pommes (12mm-Cut) aus fränkischen Kartoffeln (BIOLAND), siehe auch FAQ am Ende der Karte.

5,90 Grosse Portion Augusten-Chips

Handgemachte frische Chipsspiralen aus fränkischen Kartoffeln (BIOLAND) hergestellt, siehe auch FAQ am Ende der Karte.

14,90 Auguste Club-Sandwich

Riesen-Classic-New-Yorker mit pikant marinierter und gegrillter Bio-Putenbrust, Tomaten, gegrilltem Bacon, Höhlenkäse, Salat, Guacamole, Special-Club-Sauce im Auguste-Sandwich ...was nicht geschafft wird, kann gerne mitgenommen werden (1,2,7,8)

10,90 Salatschüssel Auguste

(6,80)

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Salatgurken, Paprika, Chicoree und Gemüsesprossen, Äpfel, Orangen, Kalamata-Oliven, Hausdressing (7) (normal/klein), mit Papadam, Baguette oder Krupuks als Beilage (Beilage ist "Nicht-BIO", da n.v.)

Toppings: Avocado gegrillt: 3,90, gegrillte Putenbrust (Bio, Freiland) ca 100g: 6,90, Rumpsteak, gegrillt vom Bio-Weiderind, ca 100g: 7,90

Familien Sonntag!*
Kids erhalten Happa umsonst

V-Monday
Alle veganen und vegetar. Burger 9,90

Grüner Dienstag
Alle Salate mit Chips



BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006



*Currywurst enthält Antioxidans Ascorbinsäure (Vitamin C)

vs. Junkfood

BUNFREE?

Alle Burger sind auch ohne Bun, dafür mit Salat bestellbar (+1,50 €)

AUGUSTE ★ PREMIUM JUNKFOOD ★

Burger



Das Fleisch unserer Burger kommt 100% aus Franken aus Freilandhaltung in Bio und zus. Verbands-zertifiziert

AKTION
im Menü

14,50 Pulled Pork Burger

In premiumcola und BBQ-Soße marinierter, 10 Stunden gegarter Bio-Freiland-Schweinebraten aus Franken im Dinkel-Bun mit Chips und Salat.

AKTION
im Menü

16,50 Pulled Beef Burger

In Rotwein marinierter, 10 Stunden gegarter gezupfter Bio-Freiland-Rinderbraten aus Franken im Dinkel-Bun mit Chips und Salat.

16,90 Grill Burger Auguste 180g/125g *Der Klassiker*

S 14,50 vom fränkischen Bio-Weide-Herefordrind: mit Haus-Sosse, knusprigem Bacon, Allgäuer Höhlenkäse, Essiggurken, Tomaten, karamellisierten Röstzwiebeln und Blattsalat im Dinkel-Bun (1,2,8)

18,90 Der F-Burger 180g/125g *nur für kurze Zeit*

S 16,90 60000 Foodora-Kunden haben ihren Traumburger gewählt & so soll er aussehen: Patty vom Weiderind mit Guacamole, Tomaten, Essiggurken, Höhlenkäse, Mozzarella, Senf/Ketchup und frischen Zwiebeln im Dinkel-Bun (1,7,8)

7,90 Junior - Longhorn *Zum Longhorn Probieren*

60g Beef vom Bio-Longhorn-Weiderind aus Franken, Haussoße, Tomaten, Essiggurken und Salat im Dinkel-Mini-Bun (1,2,8). Longhornbullenfleisch bleibt auch nach dem Grillen rötlich.

9,90 Bürger Burger *Der Einsteiger*

125g vom fränkischen Bio-Weide-Herefordrind: mit Haus-Sosse, Essiggurken, Tomaten, karamellisierten Röstzwiebeln & Blattsalat im Dinkelbun (mit Allgäuer Höhlenkäse EUR 10,90) (1,2,8)

14,50 Herby Burger 180g/125g *Unser Kräuterwunder*

S 11,50 vom fränkischen Bio-Weide-Herefordrind: mit aus 17 Zutaten hausgemachter Kräuterbutter, karamellisierten Röstzwiebeln, Tomaten, Gurken und Blattsalat im Dinkelbun (1,2,8)

14,90 Springburger *Frühling im Winter*

125g Bio-Hereford-Weiderind aus Franken mit mariniertem und gegrilltem mediterranem Gemüse, Blattsalat mit Kräuterpesto und gehobeltem Parmesan im Bio-Dinkel-Körnerbun auch vegetarisch (1,2,4,8)

18,90 Longhornbullen-Burger Texas 180g/125g *Exklusiv nur bei uns*

S 15,90 vom fränkischen Bio-Weide-Longhornbullen: Dinkel-Körnerbun, Barbequesoße, Allgäuer Höhlenkäse, knusprigen Bacon, Essiggurken, Tomaten, Röstzwiebeln und Blattsalat (1,8) Longhorn bleibt auch nach dem Grillen rötlich.

18,90 Junk-Eggsplosion Burger 180g/125g *Ei+Bacon*

S 15,90 vom fränkischen Bio-Weide-Herefordrind: mit Haus-Sosse, Spiegelei, knusprigem Bacon, Allgäuer Höhlenkäse (2x), Essiggurken, Tomaten, karamellisierten Röstzwiebeln, Blattsalat (1,2,8) im Dinkel-Bun

18,90 Monkey-Burger 180g/125g *Banana meets Bacon*

S 16,90 vom fränkischen Bio-Weide-Herefordrind: Karamellierte Banane mit knusprigem Bacon, Tomaten, Spiegelei, Allgäuer Höhlenkäse (2x) und Blattsalat auf Soja-Satay-Erdnuss-Sosse im Dinkel-Körnerbun (1,2,3,5,8)

Da wir jeden Burger frisch zubereiten, bitten wir um Verständnis, dass bei Tischen ab 4 Personen nicht immer alle Speisen gleichzeitig serviert werden können.

Standard= 180g,
S= 125g

180g Burger grillen wir "medium" wenn nichts anderes gesagt wird. 125g Burger sind optisch "welldone", da diese nach dem Grillen weiter "durchziehen" Rötlicher Farbton liegt in der Natur des Weiderinds begründet und bedeutet nicht, dass das Patty "roh" ist.



BIO-Kontrollstelle:
DE-ÖKO-006



Vegane und vegetarische BIO-Burger

Unsere Buns werden nach unserem Rezept exklusiv für die AUGUSTE mit BIO-Dinkelmehl gebacken

BUNFREE?
Alle Burger sind auch ohne Bun, dafür mit Salat bestellbar (+1,50 €)

- 9,90 BLS Burger Vegan**
unsere vegane Eiweißbombe zum BürgerBurgerpreis. Homemade Patty aus Bohnen, Linsen und Soja im Dinkel-Bun mit Barbequesoße, Salat und Rotweinzwiebeln (1,6)
- 12,90 Veggie Burger Vegan od. vegetarisch**
Veganer oder vegetarischer Burger im Dinkel-Körnerbun mit homemade Patty aus saisonalem Gemüse, Sourcreme, mit Allgäuer Höhlenkäse, knackigen Essiggurken, Tomaten, karamellisierten Röstzwiebeln und Blattsalat (1,4,8) (Vegan: Kräuterpesto und veganer Käse)
- 13,50 Avocado Burger Vegan od. vegetarisch**
Veganer oder vegetarischer Burger mit marinierten Avocadoscheiben im Dinkel-Körnerbun mit Allgäuer Höhlenkäse, Sourcreme, Essiggurken, Tomaten, karamellisierten Röstzwiebeln und Blattsalat (1,8) (Vegan: mit Kräuterpesto und veganem Käse (1))
- 11,90 Halloumi-Burger Vegetarisch**
mit 100g mariniertem und gegrilltem Halloumikäse, Blattsalat, Essiggurken, KräuterPesto, Knoblauchdip, karamellisierten Röstzwiebeln und Tomaten im Dinkel-Körnerbun (1,8)
- 14,50 Monkey Burger Vegan**
Veganer Burger mit karamellisierten Bananen, Räucher-Tofu, Erdnüssen, karamellisierten Röstzwiebeln auf Soja-Satay-Sosse mit Essiggurken, Tomaten, Blattsalat im Dinkel-Körnerbun (1,3,5,6)
- 12,90 Springburger Vegan od. vegetarisch**
Mit mariniertem und gegrilltem mediterranem Gemüse, Blattsalat mit Kräuterpesto und gehobeltem Parmesan im Bio-Dinkel-Körnerbun (1,4,8)

Montag ist V-Day, alle Burger auf dieser Seite gibt es dann für 9,90

Desserts & Kuchen

- 3,20 5 hausgemachte Pralinen (Bio)** (8, mit Alkohol)
- 3,90 Monster-Choc (veganer BIO-Schokokuchen)...plus Kugel Vanille-Eis (8) : 1 EUR**
- 8,90 Dessertplatte für Zwei: 2 kleine Stück Monster Choc, Praline (8, mit Alkohol), Obst und zwei Kugeln Vanille-Eis (2,8, Alles BIO)**
- 2,30 Vegane Schoko- oder Erdnußbuttercookies (3, NICHT BIO, von den Schaffensschwestern)**
- 2,90 Nussecken: Mandel-Amaretto-Weisseschokolade & Walnuss (vegan), (8,3, nicht BIO)**
- 2,30 Homemade Zitronenkuchen (vegan, BIO)**

AUGUSTE ★ PREMIUM JUNKFOOD ★

V=Vegan

Beilagen

- 3,90 Mediterran mariniertes Grillgemüse** ✓⁽⁴⁾
- 4,50 Beilagensalat Auguste** ✓
Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Salatgurken, Paprika, Chicoree und Gemüsesprossen, Äpfel, Oliven, Hausdressing (7)
- 3,30 Zum Burger oder Salat:** ✓
Augusten-Pommes oder Augusten-Chips.



V=Vegetarisch

Für Kinder

Sonntags erhalten Kids aus dieser Karte ein Gericht umsonst*

- 4,90 Junior-KIDS**
Miniburger im Dinkel-Bun, 65g vom Bio-Hereford-Weiderind aus Franken mit Käse, Gurke und Salat im Mini-Bun (1,2,8)
- 6,90 Hausgemachte Turkey-Nuggets (ca.120g) mit Soße n.W.**
Handpaniert vom glücklichen BIO-Freiland-Puten vom Brustfilet geschnitten (1)
- 2,50 Kiddi Toastie** Toast-Sandwich mit Käse ✓ (1,8)
- 4,90 Krakenwurst** Bockwurst* in Krakenform im Ketchupmeer
- 0,90 Kinderhandvoll Pommes** (Nur für Kids bis 12) ✓

ALLERGIEHINWEISE

Allergiehinweise n. LMIV:
1=Dinkelgluten 2=Ei 3=Erdnüsse 4=Sellerie 5=Sesam 6=Soja 7=Senf 8=Milch.
*Da wir Nüsse, Erdnüsse, Weizen- und Dinkelweiss (Gluten), Ei, Sellerie, Soja, Senf und Milch verarbeiten, können alle unsere Speisen Spuren davon enthalten.

Krakenwurst enthält Antioxidans Ascorbinsäure (Vitamin C)

*** Pro Erwachsener Esser isst ein Kind bis 12 umsonst**

V=Vegan

Dips und Sossen

- je 1,50 Haus-Sosse** (2) (Laktosefrei),
Sourcreme (8) ,
Majonnaise Laktosefrei mit Ei (2)
Vegane Majonnaise ✓
Knoblauchsoße (8)
Ketchup ✓
Curry-Sosse, ✓
Veganes Kräuterpesto ✓
Sweet-Chilli-Soße ✓
Inferno Chili Soße (extrem scharf) ✓
Canada-Dip (Majo,Ahornsirup, Senf) (2,7)
2,50 Avocado-Creme (100% Avocado, vegan)
3,50 Soßentrio...wähle drei Soßen aus...



BIO-Kontrollstelle:
DE-ÖKO-006



Tee von tea people

Warum Tea People?

Tea People ist eine preisgekrönte Spezialitäten-Teehandelsgesellschaft mit einer großen Leidenschaft für die Verbreitung von natürlichem, hochwertigem Tee aus ganzen Blättern. Sie wurde von dem Ehepaar Neeraj und Vishaka gegründet, um die Entwicklung des Bildungswesens in Teeanbauregionen zu fördern. Tea People ist seit 2013 als soziales Unternehmen im Handel aktiv. 50 % des Nettogewinns fließen in Bildungsprojekte für Kinder in unterversorgten Teeanbaugebieten der Welt (New Leaf Trust).



- Gewinner von sechs Gold Stars beim Great Taste Award: Der Great Taste Award wird jedes Jahr von der Guild of Fine Food durchgeführt und ist das größte und vertrauenswürdigste Akkreditierungssystem für Spezialitäten.
- Finalist beim UK Social Enterprise Award 2015: Der jährlich stattfindende Social Enterprise Award würdigt Organisationen für ihre geschäftlichen Leistungen und ihren Beitrag zur Gesellschaft sowie die Leistungen von Menschen, die in sozialen Unternehmen arbeiten. Im Jahr 2015 gehörte Tea People zu den fünf Finalisten in der Kategorie „Reader’s Choice“.

2,80

tea people – “every day”

mischung aus den feinsten schwarztees dieser erde; ein perfekter start in den tag

tea people - “earl grey”

Tee, wie er sein sollte: single estate, gourmet & ethisch

tea people – “schoko-minze-rooibos”

cederberg rooibos, veredelt mit naturbelassener minze, ringelblume und kakaostückchen; samtig, weicher genuss ... no coffein



tea people – “desi masala chai”

preisgekrönte chai-mischung der teemeisterin „vishaka“ ; auch ohne milch eine ganze menge indien



tea people – “moroccan mint”

hier kreierte teemeisterin „vishaka“ mit den beiden grüntees gunpowder und formosa oolong und 2 minzearten einen ganz neuen geschmack; der tee der „tuareg“ ... so aktivierend und frisch

tea people – “very berry”

so himbeerig ... erdbeerig ... holunderbeerig ein fruchtete mit körper und kraft; die enthaltenen rosinen geben ihm eine leichte, natürliche süsse und körper

tea people – “green lemon ginger”

fresh, fresh, fresh ist dieser von zitrusaromen nur so strotzende aufguss aus sencha-grüntee, natürlich getrocknetem ingwer, orangenschale, sonnenblumenblättern & zitronenschale



tea people – “kräuter”

Lemongras, Eisenkraut und eine Spur Kamille...koffeinfrei...mit Noten von Mango, Feige und Apfel

Teablume in der Glaskanne (ca. zwei Tassen, gerne auch zu zweit)

Grüntee mit Jasminblüte öffnet sich langsam, dekorativ und meditativ in der durchsichtigen Glaskanne.

5,50

Heiße Getränke

Warum Fortezza?

Unser Bio-Kaffee kommt von der Fürther Rösterei Fortezza. Uns hat zuerst die Historie gefallen:

Fortezzas Geschichte beginnt bereits im Jahr 1849 durch den Ururur-Großvater des heutigen Inhabers Rainer Langguth. Er galt zu seiner Zeit als einer der Feinkost- und Genussmittel-Pioniere in Deutschland und etablierte den bis heute als kulinarischer Anziehungspunkt geltenden Kolonialwarenladen in Hersbruck. Dort wurde bereits 1920 auf einer eigenen Röstanlage vor Ort Kaffee geröstet.

Überzeugt hat uns, dass Fortezza mit der Organisation "Lebenshilfe" Menschen mit Behinderung in die Produktion mit einbindet. Den Mehrpreis zahlen wir gerne.



Nebenbei hat Fortezza auch Auszeichnungen erhalten, z.B. die Goldmedaille der Röstergilde. Neben dem Bio-Kaffee haben wir auch Standard-Kaffee unseres seit zehn Jahren treuen Hauslieferanten "Mazzilli" (Nürnberg) im Programm, leider nicht in BIO.

- 1,90** **BIO-Espresso** von der Rösterei Fortezza in Fürth mit feinen Fruchtsäuren, alternativ konventionell von der Rösterei Mazzilli im typisch Italian Blend
- 2,60** **Kaffee Americano (BIO)** von der Rösterei Fortezza in Fürth mit feinen Fruchtsäuren, alternativ konventionell von der Rösterei Mazzilli im typisch Italian Blend
- 3,50** **BIO-Milchkaffee** von der Rösterei Fortezza in Fürth mit feinen Fruchtsäuren, alternativ konventionell von der Rösterei Mazzilli im typisch Italian Blend
- 3,50** **BIO-Capuccino** von der Rösterei Fortezza in Fürth mit feinen Fruchtsäuren, alternativ konventionell von der Rösterei Mazzilli im typisch Italian Blend
- 3,50** **Latte Macchiato** von der Rösterei Fortezza in Fürth mit feinen Fruchtsäuren, alternativ konventionell von der Rösterei Mazzilli im typisch Italian Blend
- 3,50** **BIO-Trinkschokolade**
Natur, Ingwer, Kardamon, Zimt
- 2,80** **TEEs siehe Spezialkarte "Tea-People"**
- 2,80** **YOGI-Tee (Bio)** Classic, Green Chai, Schoko
- 3,50** **Latte Chai** (Yogitee mit Weisses nach Wahl)
- 0,50** **Kindercapu (aufgeschäumte BIO-Milch)**

Neben Bio-Vollmilch gibt es auch ohne Aufpreis laktosefreie Bio-Milch.

Heisse alkoholfreie Getränke sind zum Mitnehmen für EUR 2,50 erhältlich!

FÜR KIDS
smile price

Alkoholfreies, Säfte

2,90 0,5l Mineralwasser - regional und in der Glasflasche
aus der Jesuitenquelle (Ingolstadt)
Naturell und Spritzig

Aus unserem Premium-Kollektiv, korrekt und fair produziert

3,70 Premiumcola 0,33 l (a,b,l)

3,70 Premium Frohlunder 0,33l (Bio-Holunderblüten Limo)

3,70 Premium Muntermate 0,33l (Limo hergestellt mit Mate aus Wildpflückung) (a)

Voelkel 75 Jahre Tradition. Fair, nachhaltig, bio-dynamisch

3,70 Bio-Limo Orange 0,33l

3,70 Bio-Limo Himbeer-Cassis 0,33l

3,70 Bio-Limo Blutorange 0,33l

3,70 Bio-Limo Naturtrübe Zitronenlimo 0,33l

3,70 Bio-Limo Ginger-Life (Limonade mit 3% Ingwer) 0,33l



Charitea & Lemonaid: Fair und Bio mit Kleinbauernkooperativen

3,90 Charitea Black 0,33l (Schwarztee)

3,90 Charitea Red 0,33l (Roiboosh)

3,90 Charitea Mate 0,33l

3,90 Lemonaid Lemon Limo 0,33l

3,90 Lemonaid Maracuja Limo 0,33l

3,90 **Homemade! Basilikum-Gurke-Ingwer-Limo 0,3l (BIO)**

NEU! **3,80 Pretzfelder Apfelschorle trüb oder klar** aus Direktsaft 0,5 l (Franken)

3,30 Zitronenlimo (e,j) 0,5 l (regional produziert)

3,30 ColaMix (a,e,j) 0,5 l (regional produziert)

3,50 Wostok estragon-Ingwer Limo 0,33l

Säfte, Trunks und Nektare von Beutelsbacher, Natürlich Ammersee, und Voelkel - alle "BIO"

3,30 Orangensaft 0,2l

3,30 Johannisbeersaft 0,2l

3,30 Sauerkirschsafte 0,2l

3,30 Traubensaft 0,2l

3,30 Maracujanektar 0,2l

3,30 Rhabarbertrunk 0,2l

3,30 Mangonektar 0,2l

4,30 Rhabarbertrunkschorle (Bio) 0,4 l

4,30 Makischorle (Maracuja-KirschSchorle) 0,4l (BIO)

4,30 Andere Saftschorlen aus Bio-Saft 0,4 l

3,80 Alkoholfreies Pilsner 0,5 l

3,80 Alkoholfreies Weizen 0,5 l

ZUSATZSTOFFE

- a Koffeinhaltig,
- b Mit Farbstoff,
- c Mit Süsstoff Cyclamat,
- e Gefärbt mit Beta-Carotin
- i Phosphorsäure
- j Antioxidationsmittel

NEU! **3,90 Dolden Null alkoholfreies India Pale Ale 0,33l (BIO, alk <0,5%)**

Fränkische Biere*

BIER DES
MONATS

Von unserer Lieblingsbrauerei Weißenhohe erhalten wir ständig kleine & feine Craftbiere in small-batch-Abfüllungen, Angebot siehe Biertafel, EUR 4,10/0,5l

BIER DES
MONATS

Fränkische Helle Biere *1

- 3,90 vom Fass: Weissenhofer Glockenhell 0,5l
- 2,50 vom Fass: Weissenhofer Glockenhell 0,3l
- 4,10 vom Fass: Weissenhofer Kellerbier (Bio-Bioland) 0,5l
- 3,90 Flaschenbier: Held Bier 0,5l
- 3,90 Flaschenbier: Ammerndorfer Hell 0,5l

Fränkische Craft-Biere *1

- 4,50 vom Fass (Bio) 0,5l
Weissenhofer Redmonkey (Rotbier)
- 4,50 Flaschenbier: Weissenhofer Greenmonkey Hersbrucker 0,5l
- 4,50 Flaschenbier: Weissenhofer Greenmonkey Polaris 0,5l
- 4,50 Flaschenbier: Weissenhofer Greenmonkey Mandarina 0,5l
- 4,20 Flaschenbier: Riedenburger Dolden Sud obergäriges Spezialbier, Bavarian India Pale Ale, naturtrüb 0,33 l

Altfränkische und Spezialbiere *1

- 3,90 Weissenhofer Altfränkisch 0,5l
- 3,90 Weissenhofer Kloster-Sud 0,5l
- 3,90 Weissenhofer Dunkel 0,5l
- 3,90 Krug Bier (Lager) 0,5l
- 3,90 Meister 0,5l

Pilsner art *1

- 3,50 PremiumBier (Bioland-Pils) 0,33l
- 3,90 Weissenhofer Pils 0,5l

Fränkisches Weizen *2

- 3,90 Gutmann Hefeweizen hell 0,5l
- 3,90 Gutmann Hefeweizen dunkel 0,5l
- 3,90 Gutmann Hefeweizen leicht 0,5l

Alkoholfreie Biere *1

- 3,80 Alkoholfreies Pilsner 0,5l
- 3,80 Alkoholfreies Weizen 0,5l

Biermix *1

- 3,90 Radler 0,5l
mit Faßbier nach Wahl und echter Zitronenlimo



* Alle Biere enthalten das Allergen "glutenhaltiges Getreide", im Detail (1) Gerste (Gerstenmalz) oder (2) Weizen (Weizenmalz)



BIO-Kontrollstelle:
DE-ÖKO-006

Offene Weine *

0,11/0,21 Weissweine

3,50/4,80 Hauswein

Milder und fruchtbetonter süffiger Landwein des Weinguts Lurton (Villa Anitan) aus Spanien. Rebsorten: Viura, Parellada, Airén. 12,3% ALK

4,20/6,90 Fränkischer Satz 2016 (3-Zeilen, BIO & BIOLAND)

Es wurden Weißburgunder, Grauburgunder, Riesling, grüner Silvaner, Muskat Silvaner, Goldmuskateller zusammen im Weinberg gelesen und danach gemeinsam vergoren. Alc. 13 %, Ausbau im gr. Barrique
Genaue Beschreibung siehe "Flaschenweine"

3,50/5,50 Der Riesling

Qualitätswein aus der Pfalz: Fruchtbetonter Weißwein mit schmeichelnden fruchtigen Noten wie Aprikose und Pfirsich; dezente Säure. 12,5% ALK

3,50/5,50 Neue deutsche Schule - Glasklar

"Neue deutsche Schule" aus Dittelsheim: ohne chemische Spritz- und Düngemittel ist dem Winzer Stefan Winter eine zartfruchtige, aber trockene Cuvée aus Silvaner, Riesling, Rivaner und Scheurebe gelungen, eine echte Überraschung für Kenner und der richtige Einstieg für Deutschweinverweigerer. 12% ALK

3,90/5,90 Feine Perlen 2017 - Glasklar

Wein des Monats

Das Weingut Winter überrascht uns mit einer feinperligen Cuvée aus Scheurebe und Silvaner. Exotische gelbe Früchte und weiße Blüten schmeicheln der Nase, während feine Perlage den Gaumen verwöhnt. Die deutsche Antwort auf Prosecco. 11% ALK

3,50/5,50 Der Italiener

Reinfruchtiger Pinot Grigio aus dem Friaul. Süffig & fruchtbetont. Weingut Cantina di Bertolo. 12% ALK

Rotweine

3,50/4,80 Hauswein

Typischer Südfranzose (Languedoc): trocken,fruchtig, würzig. Rebsorte: Grenache, Syrah, Carigan, 12,6% ALK

3,90/6,90 3-Zeilen Rouge 2014 (BIO & BIOLAND)

Wein des Monats

SPÄTBURGUNDER vom Rödelseer Küchenmeister, Qba, trocken
 Alc. 13%, Ausbau im Tonneaux **Genaue Beschreibung siehe "Flaschenweine"**

3,50/5,50 Der Sizilianer

Typischer reinfruchtiger Nero D'avola. 13,2% ALK

3,50/5,50 Primitivo

Junger und fruchtiger Primitivo aus Apulien (Farnese). 13,4% ALK

Rose

3,50/5,50 Marrenon

Fruchtiger Rose aus dem Rhônetal, Rebsorte: Grenache, Syrah. 12,9% ALK

*Alle unsere Weine enthalten Sulfite

Flaschenweine*

Weißer Weine von 3-Zeilen aus Franken 0,75l*

Warum 3-Zeilen?

Die Weinmanufaktur 3-Zeilen wird von Christian & Alexandra Ehrlich in Rödelsee betrieben. Ihr Motto: "Anders...ehrlich"...Beide sind tagsüber anderweitig berufstätig. In ihrer Freizeit widmen sie sich voll und ganz ihren Weinen. Sie betreiben ihr Garagenweingut ohne jeglichen familiären oder geschichtlichen Hintergrund. Als Quereinsteiger haben sie oft ganz andere Ansichten als ihre Winzerkollegen. Sie experimentieren gerne. Es sind kleine Schritte, aber sie wachsen mit und an ihren Reben. Langsam aber beständig.

Wir finden die fast ausschließlich weißen Weine des Weinguts schlicht genial. Wir nennen unsere Auswahl "NEUE FRÄNKISCHE SCHULE", einfach weil der Geschmack der Weine nichts mit dem typischen Frankenwein zu tun hat, den wir kannten. Lassen Sie sich nicht von den Traubennamen beeinflussen. Was 3-Zeilen fabriziert ist anders...ehrlich.

25,90 Hopfertanz 2016 (BIO & BIOLAND) BACCHUS vom Rödelseer Küchenmeister, QbA, trocken [sec!]

Wer unseren Bacchus kennt, liebt ihn. Grade weil ihn keiner für einen Bacchus hält. Eher für einen Sauvignon Blanc. Alc.12.5%,
Ausbau im Edeltank & Tonnaux



Wein des Monats
auch in 0,2l

23,90 Fränkischer Satz 2016 (BIO & BIOLAND) FRÄNKISCHER SATZ vom Rödelseer Küchenmeister, Qba, trocken

Es wurden Weißburgunder, Grauburgunder, Riesling, grüner Silvaner, Muskat Silvaner, Goldmuskateller zusammen im Weinberg gelesen und danach gemeinsam vergoren.
Alc. 13 %, Ausbau im Edeltank & Tonnaux

24,90 Kahler Berg (BIO & BIOLAND) MÜLLER THURGAU von der Iphöfer Kalb, Qba, trocken [sec!]

„Ääh, Müller mag ich nicht so gern! Aber Rivaner find ich ganz gut. . . Oooh, der ist aber für einen Müller echt klasse!“ Alc. 13 %, Ausbau im Edeltank & Tonnaux

Rote Weine aus Franken 3-Zeilen u.a. (0,75l)*

23,90 Rouge 2014 (BIO & BIOLAND) SPÄTBURGUNDER vom Rödelseer Küchenmeister, Qba, trocken

Alc. 13%, Ausbau im Tonneaux. Durch mindestens 3 Lesedurchgänge selektionieren wir nach und nach das Optimum heraus. Sie werden ebenfalls mit wilden Hefen vergoren und lagern nach der Gärung bis zu Ihrer Abfüllung auf der Vollhefe (sur lie) im Eichenholzfass. Zwischendurch wird immer wieder das Hefedepot manuell aufgerührt (bâtonage). Erst bei der Abfüllung werden die Weine das erste Mal bewegt und filtriert.

33,50 Weingut Rothe aus Nordheim: 2015 Schwarzriesling (BIO & Bioland) Schwarzriesling (Pinot Meunier), Qualitätswein trocken, 12,5%

„Grande“, an alten Rebstücken gereift, ein Jahr großes Holzfass

*Alle unsere Weine enthalten Sulfite

Aperitiv & Digestiv *

4,90
(0,05l) Weingut Vogel (Esterfeld, Franken)
Fränkischer Wermut

“Artemisa Absinthium” nennt Peter Vogel seinen Wermut. Er wird aus SILVANER hergestellt und alleine diese Traubenauswahl sollte neugierig machen. Wermutkraut mit Kräutern und Gewürzauszügen verleiht diesem Ausnahmewermut ein festliches und fast schon weihnachtliches Bukett. Eine Rarität, kleine Abfüllung.

Spritziges *

5,90
Scavi & Ray 0,2l

16,90
Sekt
Cava Sekt Mont Michel vom Jacques' Weindepot (sehr trocken 0,75l)

59,00
Champagner GIMONNET-HENRY
Cuis 1er Cru Brut Blanc de Blanc (Chardonnay Champagner 0,75l)

Weinschorle *

3,90
6,50 Weinschorle rot/weiss 0,2l
Weinschorle rot/weiss 0,4l

Longdrinks mit 4cl Alkohol

7,80 **Gin Tonic**
(mit standard-gin, andere 8,50),
Wodka Lemon,
Jacky-Cola,
Havana-Club-Cola,
5,90 **Aperol Sprizz**

Spirituosen

3,50 **Bitters und Liköre 4cl**
Ramazzotti (30% alc), Baileys (17% alc), Jägermeister (35% alc), Aperol (15% alc, mit Farbstoff)

2,90 **Klare und Braune 2cl**
Gin (40% alc), Wodka (40% alc), Tequila (40% alc), Havana Club (40% alc),



*Wein und Sekt enthalten Sulfite

Whisk(e)y

2cl - Whiskys werden mit Wasser serviert!

Bavaria

5,50 *Ayrer's Red 43%* (Nürnberg)
Erster deutscher preisgekrönter BIO- Single Malt Whisky

7,80 *Ayrer's PX 56,2%* (Nürnberg)
3-fach destilliert, 3 Jahre gelagert, Reifung im PX-Sherry Faß. Der edelsüße Sherry aus der Pedro Ximenez Traube (PX) verleiht den Ayrer PX ein einzigartiges Aroma und eine kräftige Farbe. TIPP: Mit etwas Wasser verlängern, da Fass-Stärke!

Scotch

4,20 *Strathisla 40%* 12J - Scotch (speyside)
Sherrygetönt, fruchtig, schön malzig und süß, leicht rauchig

4,70 *Ardbeg ten 46%* - Scotch (islay)
Toffee und schokoladige Süsse, Zimtwürze, Phenol, Jod, Meer

3,80 *Glendronach 43%* 12J - Scotch (speyside)
Seidig-weich, Eiche- und Sherrysüsse, Rosinen

4,90 *Classic laddie 46%* Bruichlad - Scotch (Islay)
Single Malt: Butterscotch-Vanille, frisch, fruchtig und komplex, etwas Torf und Jod

4,90 *Port Charlotte Peat Project 46%* Scotch (ISL.)
Torfrauch, Vanille, Pfeffer, Limone, malziges Fruchtsirup

4,20 *Springbank 46%* Ten - Scotch (Campbeltown)
Leicht rauchig, vollmundig, süß, mild und weich, Tabaknoten

3,80 *Smokehead 43%* 12J - Scotch (islay)
Starker Torfrauch, Kakao, salzig, Pfeffer, leichte Honignote

Jeden Monat ein neuer
Aktions-Whisky von Celtic,
siehe Aushang!

Irish

4,20 *Redbreast 40%* 12J - Irish (County cork)
Eichenote, würzig und pfeffrig, Karamell, ein wenig sherry

3,80 *Tullamore dew malt 40%* 10J - Irish
Würzig und komplex. Nuss- und Sherrynoten, malzig, fruchtig und mit Aromen von getoastetem Holz.

USA

3,80 *Elijah Craig 47%* Bourbon 12J - USA (Kentucky)
Vanille, Holz, Honig, Rauch. Viscos und ölig, Lakritze

3,30 *Jack Daniels 40%* 3-4J - USA (Tennessee)
Leicht Nussig und scharf, mit Fruchtnoten

Edle Tropfen aus Franken 2cl*

5,50 Ayrer's Red - BIO-Whisky aus Nürnberg

3,90 **Brände der Brennerei Haas**

Haselnuss
Williamsbirne
Himbeergeist
Schlehengeist
Zwetschgenbrand
Mirabellengeist

3,90 Fränkischer Rum

3,90 Fränkischer Gln

4,50 Fränkischer Whisky

Edelbrände der Brennerei Leichtenstern

5,90 Schlehengeist

5,90 Kirschbrand "Sherry-Cherry"
2 Jahre Holzfasslagerung im Sherryfass

6,50 Kirschbrand
im Eichenfass gelagert Jahrgang 2013

4,90 Zwetschgenbrand

4,90 Birnenbrand

6,50 Apfelbrand
im Eichenfass gelagert Jahrgang 2012

6,90 Zwetschgenbrand
Holzfasslagerung Bourbonfass

4,90 Weingut Vogel (Estenfeld, Franken)
(0,05l) **Fränkischer Wermut**

"Artemisa Absinthium" nennt Peter Vogel seinen Wermut. Er wird aus SILVANER hergestellt und alleine diese Traubenauswahl sollte neugierig machen. Wermutkraut mit Kräutern und Gewürzauszügen verleiht diesem Ausnahmewermut ein festliches und fast schon weihnachtliches Bukett. Eine Rarität, kleine Abfüllung.



*Bitte erfragen Sie den Anteil Volumenprozent Alkohol beim Service

AUGUSTE ★ PREMIUM JUNKFOOD ★

AUGUSTE

★ Premium-Junkfood.de ★

BIO-RESTAURANT

Pächter:
Boris Hagel,
Tom Kretschmer
Auguste GbR

Augustenstr 37, 90461 Nürnberg

Auguste Premium-Junkfood

im Künstlerhaus (früher: KOMM / K4)
Königstr. 93, Eingang Königstorgraben
90402 Nürnberg

Öffnungszeiten

Kein Ruhetag!

Küche geöffnet täglich 12:00--22.00 Uhr

Lokal täglich 12:00 bis 23 Uhr

Bestellungen/Reservierungen: 0911-9326869

Büro: 0911-95980811

www.premium-junkfood.de

Sie können zahlen mit:

Design by
Sandra Wiesthal
Upcycling Ideen von
Louis&Sandra
www.trial-error.org



BIO-Kontrollstelle:
DE-ÖKO-006

Besuchen Sie auch mal...

AUGUSTE SÜD in der Augustenstr.37, 90461 Nürnberg-Südstadt

Unsere Karte (außer Deckblatt) ist gedruckt auf FSC/Blauer-Engel-Recycling-Papier (ungebleicht) im ökologisch korrektem Wachsdruckverfahren