

.....
NACHHALTIG, REGIONAL, FAIR, EXPERIMENTELL

AUGUSTE LABOR

DIE EXPERIMENTIERKÜCHE DER AUGUSTE
.....



SPEISEN & GETRÄNKE



AUGUSTE LABOR PREMIUM-JUNKFOOD

IM AUGUSTE LABOR TESTEN WIR MIT UNSEREN GÄSTEN NEUE TRENDS UND VISIONEN. WAS IHR GUT FINDET, KOMMT IN DER "GROSSEN AUGUSTE" FEST AUF DIE KARTE. "PREMIUM-JUNKFOOD" BEDEUTET FÜR UNS: NACHHALTIG, REGIONAL & FAIR

NACHHALTIG

Durch sorgfältige Auswahl unserer Lieferanten und Verarbeitung von ausgewählten Rohstoffen erreichen wir maximale Qualität. Wir beziehen die meisten Rohstoffe von unseren Lieferanten, die auch die AUGUSTE beliefern. Wo zutreffend haben wir die Erzeugnisse mit "organic" bezeichnet. Nachhaltigkeit suchen wir nicht nur in der Ökologie, sondern auch in der gesunden Zusammenstellung und Zubereitung. Auch die CO₂-Bilanz ist uns wichtig. Beim Fleisch legen wir besonderen Wert auf artgerechte Tierhaltung, deswegen gibt es immer einige Burger, die von Rindern aus regionaler organic Weidehaltung stammen.

REGIONAL

Alle wesentlichen Zutaten unseres Junkfoods, wie die Buns, das Fleisch und das Gemüse beziehen wir vorzugsweise regional. Wir kennen jeden unserer Bauern, Bäcker und Lieferanten persönlich.

FAIR

FAIR ZUM GAST:

Auch wenn nachhaltige Burger teurer sind, als konventionelle, haben wir sehr knapp kalkuliert. Bei der Zubereitung achten wir darauf, dass wir möglichst gesund produzieren. So verwenden wir keine Hartfette zum Frittieren, sondern nur reines Pflanzenöl.

FAIR ZU UNSEREN MITARBEITERN:

Durch feste und unbefristete Anstellungsverträge mit Vergütung über Mindestlohn und durch eigene Ausbildung.

FAIR ZU DEN ERZEUGERN:

Durch direkte Belieferung schalten wir Zwischenhändler aus. Der Bauer bestimmt den Preis der Ware, den er zum Leben benötigt.

FAIR ZU DEN TIEREN:

"organic" ausgewiesenes Fleisch stammt aus fränkischer organic-Weidehaltung von Tieren, die artgerecht gehalten werden und nahezu normale Lebenszeit erreichen, da sie für die Zucht und nicht für die Fleischproduktion gehalten werden.

FAIR ZUR UMWELT:

Wir kompensieren das von uns durch Transporte und Produktion erzeugte CO₂ durch Atmosfair.de. Wir beziehen Strom aus regenerativen Energiequellen.

Besucht auch mal die "AUGUSTE" im Künstlerhaus (ex KOMM/K4).

Dort bieten wir euch täglich 12:00-22:00 Uhr durchgehend 100% Bio-Junkfood.

UNSERE EXPERIMENTE

12,90 HEUSCHRECKEN IN CHILI UND KNOBLAUCH MARINIERT UND GEGRILLT AN SALAT UND ZWEI SOBEN NACH WAHL. MIT KNUSPRIGEN SUBKARTOFFELPOMMES (ALS PROBIERPORTION EUR 5,50).

Die Heuschrecken werden speziell für den Verzehr gezüchtet. Aufzucht, Fütterung und Weiterverarbeitung werden hierbei streng kontrolliert und HACCP zertifiziert. Heuschrecken haben kaum Kalorien, dafür jede Menge Vitamine, Eiweiß und Proteine. Sie bestehen zu 12,9% aus Eiweiß, zu 8,6% aus Fett und zu 5,1% aus Kohlenhydraten. Außerdem enthalten sie 75,8 mg Calcium und 9,5 mg Eisen pro 100 Gramm. Es wird nur ca 1/10 Trinkwasser und CO2 gegenüber Massentierhaltung bei der Zucht bilanziert. Die Heuschrecken werden im Ganzen, aber ohne Flügel und Beine mariniert und gegrillt. Heuschrecken schmecken knusprig und nussig.

6,90 HERRENWURST-BAGUETTE (MIT GURKEN, TOMATEN, ZWIEBELN, SALAT)

Die Herrenwurst wird in Franken "Hirnwurst" genannt und schreckt damit mit seinem Namen viele Wurstinteressierte, da Hirn wegen BSE kaum mehr gegessen wird. Schade, denn dadurch ist die Hirnwurst in der Stadt nicht mehr zu finden. Wir beziehen die Wurst vom Metzger Meier in der "Fränkischen", der bei einem Wurst-Contest vor Jahren mit 11 Hirnwürsten der Region als Sieger herausgegangen ist. Der Name "Herrenwurst" kommt, weil sie preisbedingt nur für die "hohen Herren" (i.d.R. Pfarrer und Bürgermeister) des Dorfes produziert wurde. Sie wird nur aus bestem Fleischstücken hergestellt. Manche sagen auch, dass die Hirnwurst nur für die gedacht ist, die mit dem Hirn arbeiten müssen.

9,90 SWEETATOBURGER (VEGAN)

Chef Phu hat einen neuen veganen Burgerpatty gebaut: Es besteht aus Süßkartoffeln, Kidneybohnen, Wurzelgemüse und einer Apfelmus-Currysoße und wird in einem organic Dinkelbun serviert.

9,90 GOATCHEESE-BURGER

Ziegenkäse gegrillt und serviert mit Mango-Birnen-Chutney, Tomaten, Gurken und Blattsalat im Dinkelbun

12,90 GOATCHEESE-BEEF-BURGER

Organic Hereford-Rind, gegrillt, aus fränkischer Weidehaltung getoppt mit gegrilltem Ziegenkäse und serviert mit Mango-Birnen-Chutney, Tomaten, Gurken und Blattsalat im Dinkelbun



JUNKBURGER

AUFPREIS HERFORD WEIDERIND AUS FRANKEN
(ORGANIC): 125G - 1,90€ / 180G - 2,90€

BEILAGEN
SIEHE UNTER:
"ALLZEIT BELIEBT"

7,60 €

SÜDSTADTFREGGER

125G RINDFLEISCH IM ORGANIC-DINKEL-BUN

Haussoße, Essiggurken, Tomaten, Röstzwiebeln und Salat (1,2,9)

S 9,90 €

PREMIUMBURGER (ALS MENÜ MIT POMMES 11,90 €)

11,90 €

125 G ODER 180 G RINDFLEISCH IM ORGANIC DINKEL-BUN

Haussoße, Bacon, Allgäuer Höhlenkäse, Essiggurken, Tomaten, Röstzwiebeln, Salat (1,2,9)

S 8,90 €

HERBYBURGER

10,90 €

125 G ODER 180G RINDFLEISCH IM ORGANIC DINKEL-BUN

unsere aus 17 Zutaten hausgemachte Kräuterbutter trifft sich mit 125g organic Hereford-Weiderind (aus Franken) im Organic-Dinkel-Bun, mit Röstzwiebeln, Tomaten, Gurken und Blattsalat (1,2,9)

S 11,50 €

DOWNTOWNBURGER

13,50 €

125 G ODER 180 G RINDFLEISCH IM ORGANIC DINKEL-BUN

mit Whiskysoße, Mais, Kidneybohnen, knusprigem Bacon, Allgäuer Höhlenkäse, knackigen Essiggurken, Tomaten, Karamellisierten Röstzwiebeln und Blattsalat (1,9)

S 12,70 €

GAGGERLASBURGER

14,90 €

125 G ODER 180 G RINDFLEISCH IM ORGANIC DINKEL-BUN

mit Haussoße, Spiegelei, Bacon, Allgäuer Höhlenkäse (2x), Essiggurken, Tomaten, Röstzwiebeln und Blattsalat (1,2,9)

8,90 €

CRUNCHY CHICKENBURGER

PANIERTES HÜHNCHENPATTY IM ORGANIC DINKEL-BUN

mit kross-paniertem Hühnchenpatty, Käse, Salatgurke, Tomate, Avocado-creme, Kahuhanasoße, Salat im organic-Dinkel-Bun

7,70 € MAKE IT DOUBLE

ANSTATT 180G: 360G BEEF, UND
DOPPELT KÄSE, DOPPELT BACON

9,90 € MAKE IT TRIPLE

ANSTATT 180G: 540G BEEF, UND
DOPPELT KÄSE, DOPPELT BACON



VEGETARISCHE UND VEGANE BURGER



- 11,50 €** **VEGGIEBURGER (ALS MENÜ MIT POMMES 12,90)**
VEGANER ODER VEGETARISCHER BURGER IM ORGANIC DINKEL-KÖRNERBUN MIT
HOMEMADE PATTY AUS SAISONALEM GEMÜSE (ORGANIC, AUS DER AUGUSTE)
Sourcreme, Allgäuer Höhlenkäse, knackigen Essiggurken, Tomaten, Röstzwiebeln & "V"
Blattsalat (1,4,5,9)
- 11,50 €** **AVOCADOBURGER**
VEGANER ODER VEGETARISCHER BURGER IM ORGANIC DINKEL-KÖRNERBUN
MIT MARINIERTEN AVOCADOSCHEIBEN
Sourcreme, Allgäuer Höhlenkäse, knackigen Essiggurken, Tomaten, Röstzwiebeln &
Blattsalat (1,5,9)
- 9,90 €** **HALLOUMBURGER**
VEGETARISCHER BURGER IM ORGANIC DINKEL-KÖRNERBUN MIT 100G MARINIERTEN UND
GEGRILLTEN HALLOUMIKÄSE
Blattsalat, Essiggurken, Knoblauchdip, Röstzwiebeln und Tomaten (1,5,9)

ALLZEIT BELIEBT

- 9,90 €** **CURRYWURST* MIT POMMES**
*Currywurst enthält Antioxidans Ascorbinsäure (Vitamin C)
- 4,50 €** **PFUND AUGUSTE-POMMES (12MM CUT) MIT SOBE NACH WAHL**
- 3,90 €** **GROSSE PORTION AUGUSTE-CRISPY POMMES MIT SOBE NACH WAHL**
- 4,90 €** **PORTION AUGUSTE-CHIPS MIT SOBE NACH WAHL**
- 4,90 €** **PORTION AUGUSTE-CURLYS MIT SOBE NACH WAHL**
- 4,90 €** **PORTION SÜBKARTOFFELPOMMES MIT SOBE NACH WAHL**
- 2,90 €** **KLEINE PORTION AUGUSTE-CRISPY//CURLY-POMMES ODER CHIPS MIT SOBE NACH WAHL**
- 0,90 €** **KINDERHANDVOLL POMMES (NUR FÜR KIDS BIS 12 JAHRE)**

Allergiehinweise n. LMIV:

(1) Dinkelgluten (2) Ei (3) Erdnüsse (4) Sellerie
(5) Sesam (6) Soja (7) Erdnüsse (8) Senf (9) Milch



Da wir Nüsse und Weizeneiweiss (Gluten) verarbeiten,
können alle unsere Speisen Spuren davon enthalten.

SALATE



8,90 €

GROSSER SALAT AUGUSTE

VEGAN

verschiedene Blattsalate, Tomaten, Salatgurken, Chicoree und Gemüsesprossen, Hausdressing (8)

9,90 €

SALAT SANDRA AVOCADO

VEGAN

Gebratene Avocado, Nussmix, verschiedene Blattsalate, Tomaten, Salatgurken, Paprika und Gemüsesprossen, Hausdressing (8)

5,50 €

KLEINER SALAT AUGUSTE

VEGAN

verschiedene Blattsalate, Tomaten, Salatgurken, Chicoree und Gemüsesprossen, Hausdressing (8)

3,50 €

BEILAGENSALAT (NUR ZUM ESSEN BESTELLBAR) (8)

DIPS UND SOSSEN

JE 1,00 €

HAUSSOBE Laktosefrei (2)

SOURCREME (9)

KNOBLAUCHSOBE (9)

MAJONNAISE Laktosefrei mit Ei (2)

BARBEQUESOBE VEGAN

WHISKYSOBE VEGAN

CURRYSOBE VEGAN

KETCHUP VEGAN

2,30 €

AVOCADO-CREME VEGAN

Allergiehinweise n. LMIV:

(1) Dinkelgluten (2) Ei (3) Erdnüsse (4) Sellerie
(5) Sesam (6) Soja (7) Erdnüsse (8) Senf (9) Milch



Da wir Nüsse und Weizeneiweiss (Gluten) verarbeiten, können alle unsere Speisen Spuren davon enthalten.

HOMEMADE DESSERTS

3,90 € **MONSTER-CHOC (VEGANER SCHOKOKUCHEN) (ORGANIC)**

2,30 € **COOKIES (VEGAN VON DEN SCHAFFENSSCHWESTERN)**

3,90 € **MARSHMELLOWS ZUM GRILLEN AM TISCH MIT SCHOKODIP**

3,90 € **BIO-NATURKAKAO CRIOLLO-KAKAO (SEHR BITTER, NICHT FÜR KINDER GEEIGNET)**

der Kakao wurde weder bei der Produktion noch bei uns über 40 Grad erhitzt. Dies erhält die wertvollen Bestandteile des Kakao, wie Theobromin (ca 500 mg), Koffein (ca 10mg), Anandamide (körpereigene Cannabinoide), Tryptophan (Serotonin-Vorstufe, ca 100mg). Wir lösen den Kakao in warmen Wasser oder Milch, dazu reichen wir Sirup zum Süßen. Der rohe Kakao ist bitterer als gerösteter, aber auch durchaus schokoladig. Wir dosieren 40g. Die Tageshöchstdosis beträgt 100g. Wegen der aufweckenden und anregenden Wirkung nicht für Kinder geeignet.

SPIRITUOSEN

3,50 € **BITTERS UND LIKÖRE 4 CL BAILEYS, JÄGERMEISTER, APEROL (mit Farbstoff)**

2,90 € **KLARE UND BRAUNE 2CL GIN, WODKA, TEQUILA, HAVANNA CLUB**

WHISKY: AYRER'S RED - BIO WHISKY AUS NÜRNBERG

4,80 € **WHISKY VOM HAAS AUS PRETZFELD**

AUßERDEM VOM HAAS:

3,90 € **GIN, RUM, HASELNUSS, WILLIAMS, HIMBERGEIST, SCHLEHENGEST, ZWETSCHGE, MIRABELLE**

KAFFEE INTERNATIONAL

VON DER RÖSTEREI MACHHÖRNDL

2,20 € **FRENCHPRESS-COFFEE...KLEINE KANNE FÜR DEN TISCH ZUM SELBER PRESSEDEN**

1,50 € **"NES" KALT ODER HEIß - ZUR 100-JAHR-FEIER DES INSTANTKAFFEES**

+0,80 **MILCHKAFFEE**

+1,90 **BULLETPROOF COFFEE (MIT BIO-GHEE UND BIO-KOKOSÖL)**

Wählt einfach einen Kaffee von oben aus und wir pimpen ihn mit selbst hergestellten BIO-Ghee (aus Butter von Weidrindern) und Bio-Kokosöl zum trendigen Bulletproof: Dieser liefert dem Körper eine hohe Dosis Energie, die sofort zur Verfügung steht. Die Energie aus der Kombi der hochwertigen Ölen, die mittelkettige Triglyceride enthält, landet ohne Umwege in der Leber, die sich an ihr labt und was sie nicht braucht, in Ketone umwandelt. Selbstverständlich spielt das Koffein aus dem Kaffee auch eine Rolle. Auch für Fitnessfans ist der Butterkaffee einen Versuch wert, denn er liefert Energie, ohne den Organismus zu belasten, da die Verdauungsorgane nicht hart arbeiten müssen, um den Energieschub zu genießen.



TEAPEOPLE TEA



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).

UND SONST?

- 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 und Feinkost.
- 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 5 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 “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 kreiert teemeisterin „vishaka“ mit den beiden grüntees gunpowder und formosa oolong und 2 minzearten einen ganz neuen geschmack; der tee der „tuareg“ ... so aktivierend & frisch

TEA PEOPLE “VERY BERRY”

so himbeerig ... erdbeerig ... holunderbeerig ein fruchteteer 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 & Apfel

0,80 € AUFPREIS LATTE CHAI



SAFT & NEKTAR

- 2,90 € ORANGENSAFT, JOHANNISBEERSAFT,
TRAUBENSAFT, MARACUJANEKTAR 0,2L
- 3,90 € RHABARBERTRUNKSCHORLE (BIO) 0,4 L
- 3,30 € APFELSCHORLE (REGIONAL, KEIN BIO) 0,5 L
- 3,90 € ANDERE SAFTSCHORLEN 0,4 L

HEISSE GETRÄNKE
UND ALKOHOLFREIE
ERFRISCHUNGEN SIND ZUM
MITNEHMEN FÜR NUR
1,90€ ERHÄLTLICH!

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGEN

- 2,90 € MINERALWASSER 0,5L NATURELL, MEDIUM, SPRITZIG
- 2,90 € PREMIUM COLA ^{1,2,9} 0,33 L (PREMIUM)
- 3,50 € PREMIUM FROHLUNDER (HOLUNDERBLÜTENLIMO) 0,33L (BIO)
- 3,50 € PREMIUM MUNTERMATE ¹ (WILD-MATEGETRÄNK) 0,33L
- 3,50 € LEMONAID MARACUJA ODER LEMON 0,33 L
- 3,50 € HOPSTER LIMO AUS HOPFENBLÜTEN, WENIG SÜß, ALKOHOLFREI (VEGAN) 0,33 L
- 3,50 € BALIS BASILIKUM-INGWER LIMO (VEGAN) 0,25 L
- 3,30 € APFELSCHORLE AUS DIREKTSAFT 0,5 L (FRANKEN)
- 3,10 € ORANGENLIMO ^{5,10} 0,5 L
- 3,10 € COLAMIX ^{1,2,5,10} 0,5 L
- 2,90 € CLUBMATE ¹ 0,33 L
- 3,10 € MALZBIER 0,5 L
- 3,30 € ALKOHOLFREIES WEIZEN ODER BIER 0,5 L

1 Koffeinhaltig
2 mit Farbstoff
5 gefärbt mit Beta-Carotin
9 Phosphorsäure
10 Antioxidationsmittel



SÜFFIGE BIERE

FRÄNKISCHE BIERE



3,30 €

HELD BIER HELL 0,5L

weich, -malziges mildes und süffiges helles Bier aus Oberailsfeld (Held-Bräu) (9 von 10 Punkte bei "1000 Getränke", empfehlenswert bei "Bier Index".)

GRIESS KELLERBIER 0,5L

mildes, hefetrübes und sehr süffiges Kellerbier (ungespundet). Leicht rauchig (wenig dominant) aus Strullendorf/Geisfeld (9 von 10 Punkte bei "1000 Getränke", sehr empfehlenswert bei "Bier Index".)

KRAUSEN LAGER 0,5L

malzig, kernig, süffig, aber auch Bitternoten. Der Geheimtipp 2017 aus Hirschaid. (10 von 10 Punkte bei "1000 Getränke")

EBENSFELDER LANDBIER (HELL) 0,5L

typisch fränkisches, würziges Landbier, aus Ebensfeld. Wenig hopfig mit deutlichen Bitternoten. erinnert an Honig-Buttertoast, sehr empfehlenswert bei "Bier Index".

HEBENDANZ POSTHALTER LAGER 0,5L (FORCHHEIM)

Heller Bernstein, schöner Schaum, breit, süffig, voll, erinnert an Schinken, wenig hopfig, fast süßlich, Märzenartig, empfehlenswert bei "Bier Index", 7 von 10 Punkten bei 1000 Getränke.

KRUG BIER (LAGER) 0,5L

kernig-malziges und mild-harmonisches Rotdunkles Bier aus Waischenfeld (10 von 10 Punkte bei "1000 Getränke", empfehlenswert bei "Bier Index".)

MEISTER 0,5L

malzig, karamellig und kerniges Vollbier (halbdunkel, bernsteinfarben) aus Pretzfeld (7 von 10 Punkte bei "1000 Getränke", empfehlenswert bei "Bier Index".)



FRÄNKISCHE CRAFTS

DIE BIERE DER BRAUEREI EPELEIN UND FRIENDS KOMMEN AUS NÜRNBERG UND SIND NATURTRÜB, D. H. SIE SIND WEDER "TOT FILLTRIERT", NOCH PASTEURISIERT, ODER MIT IRGENDWELCHEN CHEMISCHEN SUBSTANZEN - EGAL OB ANSCHLIEßEND WIEDER HERAUSGEFILTERT ODER NICHT - AUFBEREITET. (WWW.EPELEINFRIENDS.DE)

3,90 €

EPELEIN FRANCONIAN BLONDE 0,33L

Goldgelb, fruchtig-herb, mit Aromen nach Bitterorange und frischem Gras .
Bier-Steckbrief: Öbergäriges Vollbier, Hopfen: Deutscher Cascade, Spalter Select, Perle, Tradition, Stammwürze: Ca. 13,8 Grad Plato, Alkoholgehalt: Ca. 5,5 Vol. %,

3,90 €

EPELEIN FRANCONIAN RED 0,33L

Das etwas andere "Rotbier": Öbergärig, Kupferfarbig, vollmundig, und ein leicht herbes Finish. Bier-Steckbrief: Öbergäriges Vollbier, Hopfen: Spalter Select, Perle, Tradition, East Kent Goldings, Stammwürze: Ca. 12,8 Grad Plato, Alkohol: 5,1 Vol. %,

3,90 €

EPELEIN FRANCONIAN BLACK 0,33L

EPP's Black Lager für die "dunkleren" Monate: Fast schwarz, kräftig-herb mit deutlichen Espresso-Noten und einem nur leicht malzig-süßen Finish. "Bier-Steckbrief": Untergäriges schwarzes Lagerbier/Vollbier, Hopfen: Mount Hood, Spalter Select, Tradition, Merkur, Stammwürze: Ca. 13,7 Grad Plato, Alkoholgehalt: Ca. 5,6 % Vol.

3,50 €

PREMIUMBIER (BIOLAND-PILS) 0,33L

leicht malzig, aber trotzdem mit Hopfennoten. Ein typisch fränkisches Pils, nicht zu bitter. Bioland-zertifiziert & nach premium-os-Richtlinien hergestellt. (9 von 10 Punkten bei 1000Getränke (baugleiches Minnesänger)

3,70 €

WEISSEHOHER CRAFTBIER 0,5L (BIOLAND-PILS)

untergäriges Craftbier der Klosterbrauerei Weißenhohe. Gebraut nach Pilsener Brauart. Mit Aromahopfen handwerklich hergestellt. Angenehme Bitterkeit und fruchtige Hopfennoten. Bioland-zertifiziert (empfehlenswert bei "Bier Index")

WEIZEN

3,50 €

WEIßER FRANKE (ST. GEORGEN/NENNSLINGEN) 9 von 10 Punkten bei 1000 Getränken

3,50 €

SCHWARZER FRANKE (ST. GEORGEN/NENNSLINGEN) 9 von 10 Punkten bei 1000 Getränken

UND DANN NOCH:

3,30 €

ALKOHOLFREIES HELLES ODER WEIZEN 0,5L

3,30 €

RADLER 0,5L (LEIKEIM, MIT ECHTER ZITRONENLIMO IN DER BÜGELFLASCHE)



INTERNATIONALE WEINE

0,2L/0,1L

WEISSWEINE

3,90€/2,90€

HAUSWEIN (SPANIEN)

milder und fruchtbetonter süffiger Landwein des Weinguts Lurton (Villa Anitan) aus Spanien. Rebsorten: Viura, parellada, airén, 12,3% ALK

4,90€/3,90€

DIETER MEIERS'S OJO DE AGUA - TORRONTES

Bio-Weißwein (Argentinien) vom umtriebigen YELLO-Sänger Dieter Meier

ROTWEINE

3,90€/2,90€

HAUSWEIN (FRANKREICH)

typischer Südfranzose (Languedoc): trocken,fruchtig und würzig.
Rebsorte: grenache, syrah, carigan, 12,6% ALK

4,90€/3,90€

DIETER MEIERS'S OJO DE AGUA - CUVÉE DE FAMILLE

Bio-Rotwein (Argentinien) aus der Malbec-Traube vom umtriebigen YELLO-Sänger Dieter Meier

3,90 € WEINSCHORLE ROT/WEISS 0,2L

5,90 € WEINSCHORLE ROT/WEISS 0,4L

BITTE FRAGT NACH UNSEREN AKTUELL OFFENEN TAGESWEINEN, DIE NICHT HIER
AUF DER KARTE STEHEN.



AUGUSTE LABOR

AUGUSTE Labor soll Trends und Visionen testen. Mit allem, was spannend ist, aber bisher in der AUGUSTE aus Zeit- oder Ressourcengründen zurück stecken musste, darf im AUGUSTE Labor experimentiert werden. Auf eine Bio-Zertifizierung soll dabei bewusst verzichtet werden, um sich gegenüber allen kulinarischen Möglichkeiten offen zu halten.

Die AUGUSTE ist seit 2007 der einzige nachhaltige Burgerladen in Nürnberg. Nun ist die AUGUSTE (in der Königstraße 93) der weltweit der einzige Burgerladen geworden, der 100% zertifiziertes Bio mit artgerecht gehaltenen Weidetieren, zertifiziert durch BIO-Verbände, wie BIOLAND, Regionalität und Fairness unter dem strengen Premium-Betriebssystem bietet.

Die AUGUSTE entwickelt sich auch in Richtung einfache „Junkfoodgerichte“ für Jedermann mit der Überschrift „Fair“, „Regional“ und „Bio“ weiter. Dies wünscht sich der anspruchsvolle und nachhaltig denkende Gast von der AUGUSTE und dies möchten wir auch gerne erfüllen. Diese Erweiterung findet bereits seit 2015 statt und kostet uns sehr viel Energie und Zeit.

Neue Basis-Entwicklungen, die über Aktionsburger hinaus gehen, sind deswegen in der AUGUSTE kaum mehr möglich. Und deswegen soll AUGUSTE Labor für die AUGUSTE neue Trends testen und evaluieren. Hierbei soll auch der Gast mit ins Boot genommen werden. Der Gast im AUGUSTE Labor entscheidet also mit, was es in der AUGUSTE zukünftig geben wird. Dafür erhält der Gast einen Gutschein, der in der AUGUSTE einlösbar ist.

Gleichzeitig soll AUGUSTE Labor sich zukünftig auch deutlich von der AUGUSTE emanzipieren. Es wird Experimente geben, die auf Grund des Aufwands, der Logistik oder schlicht mangels der Möglichkeit der BIO-Zertifizierung nicht in der AUGUSTE umsetzbar sind.

Der Fokus der Experimente liegt bei Regionalität, die immer enger wird, sprich bis hin zu Local-Gardening oder Honig von Nürnberger Stadtbienen (bereits erhältlich im Labor) aber gleichzeitig ist auch der Blick nach Übersee erlaubt. Die Rückbesinnung alter und vergessener kulinarischer Werte (Hirnwurst, Schlachtschüssel?) kann ebenso spannend sein, wie „Nitro-Coffee“ aus New York. In diesem Spagat darf experimentiert werden. Gerne hören wir auch auf Anregungen. Sprechen Sie den Betriebsleiter Phu Liu direkt an bei Ihren Ideen.



ÖFFNUNGSZEITEN

MITTWOCH BIS SAMSTAG: 17:00 BIS 23:00

SONNTAG: 14:00 BIS 22:00

KÜCHENSCHLUSS 1 STUNDE VOR SCHLIEßUNG

AUSSENBESTUHLUNG (MÄRZ-OKT.): BIS 22.00 UHR



PÄCHTER

BORIS HAGEL

TOM KRETSCHMER

AUGUSTENSTR 37

90461 NÜRNBERG

RESERVIERUNG

0911-47890894

AUGUSTELABOR@PREMIUM-JUNKFOOD.DE

KONTAKT CHEFS

0911 95980811

AUGUSTE@PREMIUM-JUNKFOOD.DE

FB.COM/AUGUSTELABOR

WWW.PREMIUM-JUNKFOOD.DE

Sie können zahlen mit:



BESUCHT AUCH MAL UNSERE "AUGUSTE" IM KÜNSTLERHAUS (EX KOMM/K4). DORT BIETEN WIR EUCH TÄGLICH 12:00-23:00 UHR (KÜCHE BIS 22:00) DURCHGEHEND BIO-JUNKFOOD AN.