

Erfrischungsgetränke

Adelholzener sprudelnd oder still.....	0,25 l
Adelholzener sprudelnd oder still.....	0,75 l
Tafelwasser (sprudelnd)	0,50 l
Coca-Cola ^{1,3,5,9}	0,30 l
Coca-Cola ^{1,3,5,9}	0,50 l
Coca-Cola Zero ^{1,3,5,9}	0,30 l
Coca-Cola Zero ^{1,3,5,9}	0,50 l
Coca-Cola Light ^{1,3,5,9}	0,33 l
Fanta ^{1,4}	0,30 l
Fanta ^{1,4}	0,50 l
Sprite ⁴	0,30 l
Sprite ⁴	0,50 l
Spezi ^{1,3,4,5}	0,30 l
Spezi ^{1,3,4,5}	0,50 l
Fassbrause	0,33 l
Almdudler ³	0,35 l
Thomas Henry Bitter Lemon ¹⁰ ,	
Tonic Water ¹⁰ , Ginger Ale ^{2,3,8}	0,20 l
Kraftmalz ³	0,33 l

Säfte

Apfelsaft	0,30 l
Rhabarbernektar	0,30 l
Maracujanektar	0,30 l
Schwarzer Johannisbeersaft	0,30 l
Große Säfte	0,50 l
Kleine Saftschorle	0,30 l
Große Saftschorle	0,50 l

Heiße Getränke

Kaffee ⁹	Tasse
Cappuccino ⁹	Tasse
Milchkaffee ⁹	Tasse
Latte Macchiato ⁹	Glas
Espresso ⁹	Tasse
Espresso, doppelt ⁹	Tasse
Espresso Macchiato ⁹	Tasse
Heiße Schokolade	Tasse
Heiße Schokolade mit Sahne	Tasse
Heiße Schokolade mit Rum	Tasse
Diverse Teesorten	Glas

DIE AUGUSTINER KELLER KARTE



Unsere Bierspezialitäten

Augustiner Hell Halbe	0,5 l
Augustiner Hell Mass	1,0 l
Augustiner Hell Schnitt	ca. 0,3 l
Augustiner Edelstoff Halbe	0,5 l
Augustiner Edelstoff Mass	1,0 l
Augustiner Edelstoff Schnitt	ca. 0,3 l
Augustiner Hefeweizen	Fl. 0,50 l
Augustiner Dunkel	0,50 l
Augustiner Radler	0,50 l
Augustiner Radler Mass	1,00 l
Erdinger Russen Halbe	0,50 l
Erdinger Russen Mass	1,00 l
Erdinger Urweisse Halbe	0,50 l
Erdinger Urweisse Mass	1,00 l
Erdinger Weißbier Kristall	Fl. 0,50 l
Erdinger Dunkel	Fl. 0,50 l
Erdinger Weißbier ^{alkoholfrei}	Fl. 0,50 l
Erdinger Pikantus	Fl. 0,50 l
Erdinger Grapefruit ^{alkoholfrei}	Fl. 0,33 l
Erdinger Zitrone ^{alkoholfrei}	Fl. 0,33 l
Clausthaler ^{alkoholfrei}	Fl. 0,33 l

Schaumwein

Prosecco La Scala	Glas 0,10 l
Prosecco La Scala	Fl. 0,75 l

Weißwein offen

2021 Grüner Veltliner	
Norbert Bauer	0,20 l
Weinviertel, AT	1,0 l
2021 Grauburgunder	
Tag für Tag	0,20 l
Frankhof Weinkontor, DE	1,0 l
2021 Chardonnay	
Aimery Noble Vignes	0,20 l
Südfrankreich	1,0 l
Weinschorle weiß	0,20 l

Rotwein offen

2020 Zweigelt	
Norbert Bauer	0,20 l
Weinviertel, AT	1,0 l
2022 Cabernet Sauvignon/Merlot/Pinot Noir	
Cuvée Noir	0,20 l
Emil Bauer, Pfalz, DE	1,0 l
Weinschorle rot	0,20 l

Regelmäßiger Anstich bei Glockenläuten: Augustiner Hell aus dem Holzfass

0,5 l

1,0 l

Schwarzwald Schnäpse

Sutterer Williams Christbirne	4 cl
Sutterer Zwetschge	4 cl
Sutterer Mirabelle	4 cl
Sutterer Himbeergeist	4 cl
Needle Masterpiece Gin	4 cl
Wood Stork Rum	4 cl
Scheibel Moorbirne	4 cl
Scheibel Altes Pflümle	4 cl

Longdrinks

Needle Gin Tonic	0,3 l
Wood Stork Rum Cola	0,3 l
Jack Daniels Cola	0,3 l

Aquavit

Linie Aquavit	4 cl
Jubiläums Aquavit	4 cl

Bitters & Likör

Ramazzotti	4 cl
Averna	4 cl
Fernet-Branca	4 cl
Jägermeister	4 cl
Molinari Sambuca	4 cl
Baileys	4 cl

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.
Jahrgangsänderungen bei Wein behalten wir uns vor.

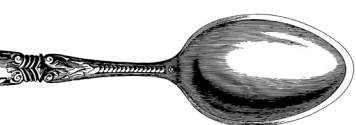
1) Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker 5) mit Schwefeldioxid 9)
koffeinhaltig 10) chininhaltig



ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten



Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Flädle, Grießnockerl oder
Leberknödel und viel frischen
Kräutern

Berliner Kartoffelsuppe
mit angebräunten Wiener.....
Würstchen



Salat

Großer bunter gemischter Salat
mit Cherrytomaten, Gurke, Paprika
und Möhrenspaghetti; wahlweise
mit Balsamico-Vinaigrette
oder Joghurtdressing


mit glasierten Hähnchenstreifen

Bayrischer Wurstsalat
mit roten Zwiebeln, Essiggurke
und Brezelchips

Kleiner Beilagensalat



Abendbrot




Hausgemachter Obazda
mit ofenfrischer Brezn

Herzhafte Mettstulle
mit Zwiebelringen, Gewürz-
gurken und Petersilie

Stulle mit Griebenschmalz
bayrisches Schweineschmalz,
dazu Röstzwiebeln

Tiroler Speckstulle
mit Spreewaldgurke

Benjamin-Stulle
mit jungem Gouda von ,
Paprikastreifen und Paprikapulver



Zünftige Brotzeiten zum Teilen

 €

Das echte „Zollpackhof-Brett!“
Rösches Brot, Schwarzwälder Schinken, Kasselerbraten, Pfefferbeißer, grobe Metzger-
Leberwurst, Blutwurst, Bergkäse, Obazda, Ei, Butter, Schnittlauchbrot, Gewürzgurke,
Radi und frischer Meerrettich

Brettl „Käse & Speck“
Rösches Brot, gesalzene Butter, Hart- und Weichkäse aus dem Alpenvorland
und der Schweiz, Voralberger Speck, Spreewaldgurke, Radi und Feigensenf

Brettl „Alles Grün“
Rösches Brot, gesalzene Butter, Obazda, Kräuterschmand, Gemügesticks,
Radieschen, eingelegte Gewürzgurke und Radi



SCHMANKERLPFANNE

✦ Ab 2 Personen ✦

Schweinebraten, Leberkäse, Ente,
Nürnberger Würstchen und Pfefferbeisser
mit **Augustiner** Dunkelbiersauce,
dazu Sauerkraut, Bayrisch Kraut,
Rotkohl und Kartoffelknödel

26,00 € pro Person.....27,46 € pro Person



Süßes



Mini-Germknödel mit Zwetschgenfüllung auf warmer Vanillesauce, darüber Mohnzucker

Klassische ausgebackene Apfelküchle mit warmer Vanillesauce, Zimt & Zucker

Hausgemachter Kaiserschmarrn ab 2 Personen
mit eingelegten **Augustiner** Edelstoff-Rosinen, karamellisierten Nüssen,
Vanilleeis und frischer Preiselbeersahne. Unser Kaiserschmarrn kostet
20 Minuten Geduld und wird mit viel Liebe gemacht

Schmankerl

½ Ente, rösch
aus dem Ofen mit Rotkohl
und Kartoffelknödel

Schnitzel „Wiener Art“
mit warmem Kartoffel-Gurken-
salat oder Pommes Frites

Knusprige Schweinshaxe (ca. 600 g)
frisch aus dem Ofen, auf **Augustiner**
Dunkelbiersauce mit Sauerkraut und
Kartoffelknödel

Schweinebraten
an **Augustiner** Dunkelbiersauce mit
Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel

Currywurst
2 Stück mit hausgemachter
Currysauce und Pommes Frites

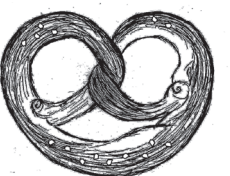
Frisch aufgebackener Leberkäse
200 g mit Bio-Spiegelei,
dazu Bratkartoffeln mit Speck

„Strammer Max“
geröstetes Bauernbrot mit Schwarz-
wälder Schinken, zwei Bio-Spiegel-
eiern und Essiggürkchen

Vegetarische Käsespätzle
mit Junglauch und Röstzwiebeln

Veganer Krautstrudel
an veganer Schnittlauch-
Sauerrahm-Sauce

Beilagen



Scheibe Bauernbrot

Bauern-Brotkorb (3 Scheiben)

Ofenfrische Brezn

Butter

Frischer Landrahm von 
mit Jungzwiebeln und Schnittlauch

Bratkartoffeln mit Speck,
Pommes Frites, Sauerkraut,
Weißkrautsalat mit Speck,
Kartoffel-Gurkensalat