

Bio  Regional  Fair  Nachhaltig

AUGUSTE

★ Premium-Junkfood.de ★

Speisen & Getränke



AUGUSTE ★ PREMIUM JUNKFOOD ★

“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

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.

BIO-Weiderindburger

Das Fleisch unserer Burger kommt 100% aus Franken vom Bio-Weiderind & zusätzlich "Naturland"-zertifiziert

BUNFREE?
Alle Burger sind auch ohne Bun, dafür mit Salat bestellbar

Standard=180g,
S=125g
Größe S mit
1x Käse

180g Burger grillen wir "medium" wenn nichts extra 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.

- 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 (1,2,8)
- 17,90** **Grill Burger SNOWDEN 180g/125g** *TexMex-Style*
S 15,90 vom fränkischen Bio-Weide-Herefordrind: mit BBQ-Sosse, Mais, Bohnenmix, Bacon, Allgäuer Höhlenkäse, Essiggurken, Tomaten, karamellisierten Röstzwiebeln und Blattsalat (1,8)
- 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 und Blattsalat (1,2,8)
- 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)
- 9,90** **Angus-Burger Basic** *der edle Purist*
ein Burger-Klassiker ohne chi-chi: 125g vom fränkischen Bio-Weide-Angus-Rind im Dinkelbun, Haussoße, Essiggurken und Blattsalat (1)
- 9,90** **Bürger Burger 125g** *unser Einsteiger*
vom fränkischen Bio-Weide-Herefordrind: mit Haus-Sosse, Essiggurken, Tomaten, karamellisierten Röstzwiebeln & Blattsalat, **(Aufpreis: 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)
- 4,90** **Der kleine August** *unser Kleinster*
Dinkel-Bun, 65g Beef vom Bio-Hereford-Weiderind aus Franken, Röstzwiebeln, Essiggurken, Käse und Salat im Mini-Bun.

Da wir jeden Burger frisch zubereiten, bitten wir um Verständnis, dass bei grossen Tischbestellungen nicht alle Speisen gleichzeitig serviert werden können.



BIO-Kontrollstelle:
DE-ÖKO-006

Vegane und vegetarische BIO-Burger

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

BUNFREE?

Alle Burger sind auch ohne Bun, dafür mit Salat bestellbar

- 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 (1,4,5,8) (Vegan: mit Kräuterpesto und veganem 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 (1,5,8) (Vegan: mit Kräuterpesto und veganem Käse)
- 11,90 Halloumi-Burger** *Vegetarisch*
mit 100g mariniertem und gegrilltem Halloumikäse, Blattsalat, Essiggurken, KräuterPesto, Knoblauchdip, karamellisierten Röstzwiebeln und Tomaten im Dinkel-Körnerbun (1,5)
- 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)

Montag ist V-Day, alle Burger auf dieser Seite gibt es dann ganztags für EUR 8,90 (Aktionsburger ausgenommen).

Beilagen siehe unter "Allday Organic Junkfood".

Alle Speisen sind
100% BIO- /
BIOLAND zertifiziert.

BIO



BIO-Kontrollstelle:
DE-ÖKO-006

Allday Organic-Junkfood

V=Vegetarisch

- 10,90 Currywurst* mit Beilage**
Bio-Currywurst in homemade Currysosse mit Augusten-Pommes oder Augusten-Chips
- 9,90 Chili con Carne**
mit Bio-Rind-/und Schweinefleisch, Mais, Paprika, Bohnen, Erbsen, mit Zartbitterschokolade abgeschmeckt, mit Brot
- 5,50 Grosse Portion Augusten-Pommes** ✓
Handgemachte frische Pommes 12mm-cut (aus Franken in Bio-Qualität)
- 5,50 Grosse Portion Augusten-Chips** ✓
Handgemachte frische Chipsspiralen (aus Franken in Bio-Qualität)
- 3,30 Zum Burger oder Salat:** ✓
Augusten-Pommes oder Augusten-Chips.
- 0,90 Kinderhandvoll Pommes** (Nur für Kids bis 12) ✓



*Currywurst enthält Antioxidans Ascorbinsäure (Vitamin C)

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

Dips und Sossen

- je **1,50 Haus-Sosse** (2) (Laktosefrei),
Sourcreme (8),
Majonnaise Laktosefrei mit Ei (2)
Knoblauchsoße (8)
- Vegane Sossen**
- Ketchup**
Barbeque-Sosse,
Curry-Sosse,
Veganes Kräuterpesto
Sweet-Chilli-Soße
Vegane Mayo
- 3,50 Soßentrio...wähle drei Soßen aus...**

ALLERGIEHINWEISE

Allergiehinweise n. LMIV:

✓ 1=Dinkelgluten 2=Ei 3=Erdnüsse 4=Sellerie 5=Sesam 6=Soja 7=Senf 8=Milch.

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

Alle Speisen auch zum Mitnehmen! Alle Preise in Eur inkl. MwSt und Bedienung.

Sandwiches

Das Sandwichbrot wird nach unserem Rezept exklusiv für die AUGUSTE mit Dinkelmehl gebacken

13,50 **Auguste Club-Sandwich**

Classic-New-Yorker mit marinierter und gegrillter Bio-Hühnerbrust, Tomaten, gegrillter Bacon, Höhlenkäse, Salat, Guacamole, Special-Club-Sauce...

4,90 **BLT Sandwich**

Gegrillter Bio-Bacon, Salat und Tomaten im getoasteten Sandwich mit Special-Club-Sauce

12,90 **Melt Sandwich**

Mediterran mariniertes, mit Niedertemperatur gegartes, viel Bio-Roastbeef in dünnen Scheiben, Salat, frischer Meerrettich, Höhlenkäse, Tomate, Gurke, mit Special-Club-Sauce im Sandwich.

5,90 **Turkey Sandwich**

Homemade marinierte und in Scheiben geschnittene frisch al la minute gegrillte Putenbrust, Höhlenkäse, Essiggurken und Salatblatt mit Special-Club-Sauce im Sandwich

Alle Speisen in 100% BIO-QUALITÄT



BIO-Kontrollstelle:
DE-ÖKO-006



Salate

- 10,90 Salatschüssel Auguste**
 Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Salatgurken, Paprika, Chicoree und Gemüsesprossen, Hausdressing (7)
- 6,80 Kleiner Salat Auguste**
 Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Salatgurken, Paprika, Chicoree und Gemüsesprossen, Hausdressing (7)
- 11,50 Salat San Avocado**
 Gebratene Avocado, Nussmix, verschiedene Blattsalate, Tomaten, Salatgurken, Paprika und Gemüsesprossen, Hausdressing (7)
- 4,50 Beilagensalat Auguste** *(nur zum Essen bestellbar)*
 Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Salatgurken, Paprika, Chicoree und Gemüsesprossen, Hausdressing (7)

ALLERGIEHINWEISE

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

Desserts & Kuchen

- 7,80 Deep fried Chocolate Bar mit Vanille-Eis (Bio)** (*,8)
- 6,80 Deep Fried Vegan Chocolate Bar** (*,Bio)
- 3,20 5 hausgemachte Pralinen (Bio)** (*,mit Alkohol)
- 4,50 Monster-Choc (vegane BIO-Schokokuchen)...plus Kugel Vanille-Eis** (*,8) : 1 EUR
- 8,90 Dessertplatte für Zwei: 2 kleine Stück Monster Choc, ein geteiltes Deep-fried-Bar und zwei Kugeln Vanille-Eis** (*,2,8) (Bio)
- 2,30 Vegane Schoko- oder Erdnußbuttercookies** (*,3,NICHT BIO, von den Schaffensschwwestern)
- ab 2,50 Kuchen und Torten von der Konditorei Rittinghausen aus der Nürnberger Südstadt. SIEHE VITRINE** (*,1,2,3,8,NICHT BIO)

AUGUSTE ★ PREMIUM JUNKFOOD ★

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.).



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 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 – “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 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

AUGUSTE ★ PREMIUM JUNKFOOD ★

Kaffee, Kakao

Warum nicht BIO-zertifiziert?

Bei Kaffee ist es uns besonders wichtig, dass die Bauern in den Ursprungsländern korrekt entlohnt werden. "Bio" sagt hier leider gar nichts aus. Und auch das bekannte "Fair-Trade"-Siegel ist nur ein sehr minimaler Anfang der korrekten Entlohnung. Wir haben uns deshalb auf die Suche gemacht und ein Projekt gefunden, das nicht nur fair entlohnt, sondern auch folgende weitere bereits seit 10 Jahren umgesetzte Vorgaben lebt:

Das Orang-Utan-Projekt...

... verzichtet auf sämtliche Agrochemie wie Kunstdünger, Pestizide, Fungizide und Herbizide.

... unterlässt die Vergrößerung ihrer Kaffee-Anbaufläche durch Rodung des tropischen Regenwaldes.

... verpflichtet sich dem Schutz des Regenwaldes, indem es von Jagd, Fang und Handel mit geschützten Tier- und Pflanzenarten absieht.

... spendet 50c pro KG an die Kaffeebauern des Orang Utan Coffee Projekts für ihr Engagement zu Gunsten der Erhaltung des tropischen Regenwaldes, bzw. den kontrollierten Anbau nach Orang-Utan-Richtlinien

... spendet weitere 50c pro KG als Unterstützung für das Sumatra Orang-Utan Schutzprogramm SOCP.



Der Orang-Utan Kaffee aus Sumatra ist ein 100% Arabica Espresso mit fruchtbetonter Säure. Wenn Sie einen typischen Italian-Blend suchen, bestellen Sie bitte unseren seit 10 Jahre im Einsatz befindlichen Mazzilli-Espresso (Robusta/Arabica-Mischung)

- 1,90 Espresso**
- 2,60 Kaffee (Americano)**
- 3,50 Milchkaffee**
- 3,50 Capuccino**
- 3,50 Latte Macchiato**
- BIO-Trinkschokolade**
- 3,50 Natur**
- 3,50 Ingwer**
- 3,50 Kardamon**
- 3,50 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)

Neben Bio-Vollmilch könnt ihr bei uns ohne Aufpreis Bio-Sojamilch ordern.

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

Alkoholfreies, Säfte

2,90 0,5l Mineralwasser - regional und in der Glasflasche
aus der Jesuitenquelle (Ingolstadt)
Naturell
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 Rosenblüte 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 Lemonaid Lemon Limo 0,33l
3,90 Lemonaid Maracuja Limo 0,33l

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)

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

3,30 Orangensaft 0,2l
3,30 Johannisbeersaft 0,2l
3,30 Sauerkirschschaft 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 Andere Saftschorlen aus Bio-Saft 0,4 l

3,80 Alkoholfreies Pilsner (Kritzentaler aus Bayreuth) 0,5 l
3,80 Alkoholfreies Weizen (Erdinger) 0,5 l

ZUSATZSTOFFE

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

Süffige Biere

Fränkische Helle Biere

- €3,90 vom Fass: Weissenhofer Glockenhell 0,5l
- 3,90 vom Fass: Weissenhofer Classic (Bio) 0,5l
- 3,90 Held Bier 0,5l
- 3,90 Ammerndorfer Hell 0,5l

Fränkische Craft-Biere

- 4,50 vom Fass:
Weissenhofer rotes Craftbeer (Rotbier Redmonkey oder Brownale, je nach Verfügbarkeit)
- 4,50 Weissenhofer Greenmonkey Hersbrucker 0,5l
- 4,50 Weissenhofer Greenmonkey Polaris 0,5l
- 4,50 Weissenhofer Greenmonkey Mandarina 0,5l

Altfränkische und Spezialbiere

- 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

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

Fränkisches Weizen

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

Alkoholfreie Biere

- 3,50 Alkoholfreies Pilsner 0,5l
- 3,50 Alkoholfreies Weizen 0,5l

Biermix

- 3,80 Radler 0,5l

BIO-Kontrollstelle:
DE-ÖKO-006



Internationale Weine

Aktionswein siehe Tafel

- 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
- 3,80/5,50 Der Riesling**
Qualitätswein aus der Pfalz: Fruchtbetonter Weißwein mit schmeichelnden fruchtigen Noten wie Aprikose und Pfirsich; dezente Säure. 12,5% ALK
- 3,80/5,50 Neue deutsche Schule – Glasklar**
“Neue deutsche Schule” aus Dittelsheim: ohne chemische Spritz- und Düngemittel ist unter Federführung des Winzers Stefan Winter eine zartfruchtige, aber trockene Cuvée aus Silvaner, Riesling, Rivaner und Scheurebe entstanden, eine echte Überraschung für Kenner und der richtige Einstieg für Deutschweinverweigerer. 12% ALK
- 3,80/5,50 Der Italiener**
Reinfruchtiger Pinot Grigio aus dem Friaul. Süffig und fruchtbetont aus dem Weingut Cantina di Bertolo. 12% ALK
- 0,11/0,21 Rotweine**
- 3,50/4,80 Hauswein**
Typischer Südfranzose (Languedoc): trocken,fruchtig und würzig. Rebsorte: Grenache, Syrah, Carigan, 12,6% ALK
- 3,80/5,50 Der Spanier**
Typischer reinfruchtiger Tempranillo: jung und trotzdem kräftig. 13,6% ALK
- 3,80/5,50 Der Sizilianer**
Typischer reinfruchtiger Nero D'avola. 13,2% ALK
- 3,80/5,50 Primitivo**
Junger und fruchtiger Primitivo aus Apulien (Farnese). 13,4% ALK
- 0,21/0,11 Rose**
- 3,80/5,50 Marrenon**
Fruchtiger Rose aus dem Rhôneetal, Rebsorte: Grenache, Syrah. 12,9% ALK

Flaschenweine

Weine weiß (0,7l)

- 24,90** **DOMAINE BEGUDE Étoile (BIO)**
Chardonnay Appellation Limoux Controlée (Frankreich)
 Duft von reifem gelbem Obst wie Banane verbreitet sich. Die schön unterlegte Holznote macht sich im Mund bemerkbar. Die dezente Säure sorgt für ein angenehmes Mundgefühl
- 29,90** **PRINZ Riesling 2014 (BIO)**
Rheingau Qualitätswein (Deutschland)
 Aroma von grünem Tee, Jasminblüte; sehr komplex und vielfältig.
 Am Gaumen zeigt er seinen Rheingau-Charakter mit schöner Mineralität
- 28,90** **ERRÁZURIZ Chardonnay**
(KEIN BIO, Wild Ferment)
Chile Aconcagua Costa Denominación de Origen
 "Wild Ferment" heißt ohne Zugabe von Reinzuchthefer. Der Ausbau im Barrique ist deutlich aber nicht aufdringlich. Noten von Ananas, Mango und Sahne zur Geltung. Im Mund cremig-rund.
- 16,90** **Sekt**
Cava Sekt Mont Michel vom Jacques' Weindepot (trocken 0,7l)
- 59,00** **Champagner GIMONNET-HENRY (KEIN BIO)**
Cuis 1er Cru Brut Blanc de Blanc (Chardonnay Champagner)

Weine rot (0,7l)

- 18,90** **ABBAYE DE VALMAGNE (BIO)**
Appellation Coteaux du Languedoc Contrôlée (Frankreich)
Cuvee aus Syrah, Mourvèdre, Grenache
 Noten von roten und dunklen Früchten und würzige Noten ergeben ein passendes Aromenbild.
- 26,90** **OJO DE AGUA Malbec (BIO)**
Mendoza
 Erdbeer, Heidelbeer und schwarzer Tee vermischen sich in diesem Rotwein zu einem wahren Potpourri an Aromen.

Weinschorle

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

Longdrinks mit 4cl Alkohol

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

Spritziges

- 5,90** Prosecco (Scavi & Ray) 0,2l
16,90 Flasche Cava Sekt Mont Michel vom Jacques' Weindepot (sehr trocken 0,7l)

Spirituosen

- 3,50** Bitters und Liköre 4cl
Ramazzotti, Baileys, Jägermeister, Aperol (mit Farbstoff)
- 2,90** Klare und Braune 2cl
Gin, Wodka, Tequila, Havanna Club,



Whisk(e)y

2cl - Whiskys werden mit Wasser serviert!

Bavaria

4,80 *Ayrer's Red 43%* (Nürnberg)
Erster deutscher organic Single Malt Whisky

Scotch

3,90 *Strathisla 40%* 12J - Scotch (speyside)
Sherrygetönt, fruchtig, schön malzig und süß, leicht rauchig

4,50 *Ardbeg ten 46%* - Scotch (islay)
Toffee und schokoladige Süsse, Zimtwürze, Phenol, Jod, Meer

3,50 *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

3,90 *Springbank 46%* Ten - Scotch (Campbeltown)
Leicht rauchig, vollmundig, süß, mild und weich, Tabaknoten

3,50 *Smokehead 43%* 12J - Scotch (islay)
Starker Torfrauch, Kakao, salzig, Pfeffer, leichte Honignote

Irish

3,90 *Redbreast 40%* 12J - Irish (County cork)
Eichennote, würzig und pfeffrig, Karamell, ein wenig sherry

3,50 *Tullamore dew malt 40%* 10J - Irish
Würzig und komplex. Nuss- und Sherrynoten, malzig, fruchtig und mit Aromen von getoastetem Holz.

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

Whisk(e)y

2cl - Whiskys werden mit Wasser serviert!

USA

- 3,50** *Elijah Craig 47%* Bourbon 12J - USA (Kentucky)
Vanille, Holz, Honig, Rauch. Viscos und ölig, Lakritze
- 2,90** *Jack Daniels 40%* 3-4J - USA (Tennessee)
Leicht Nussig und scharf, mit Fruchtnoten

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

Edle Tropfen aus Franken 2cl

- 4,80** *Ayrer's Red - BIO-Whisky aus Nürnberg*
- 3,90** **Brände der Brennerei Haas**
Haselnuss
Williamsbirne
Himbeergeist
Schlehengeist
Zwetschgenbrand
Mirabellengeist
- 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

Wir kaufen nur
bei Bauern aus
der Region.

REGIONAL

AUGUSTE ★ PREMIUM JUNKFOOD ★

UNSERE FAQ

Fragen, die oft gestellt werden und die wir hier gerne beantworten

1. Warum sind eure Pommes so kurz?

Wir beziehen unsere Kartoffeln 100% aus Franken (Schwabach). Sie kommen von einem Bauern, der BIOLAND zertifiziert ist. Die Kartoffeln werden gemäß BIOLAND-Richtlinien nur mit natürlichen Methoden gedüngt und werden nicht mit Insektiziden bespritzt, so werden die Kartoffeln schon mal kleiner, als möglich. Die Kartoffeln werden nicht zusätzlich bewässert, wie dies in Teilen des Knoblauchslandes üblich ist. Wir finden den Wasserimport aus dem Süden (Altmühl) wenig nachhaltig, da dort das Wasser knapp wird. Außerdem stehen wir dem Transport grundsätzlich skeptisch gegenüber. Dies hat zur Folge, dass die Kartoffeln grundsätzlich kleiner bleiben, als Treibhausware. Die Kartoffelsorten, die in Franken wachsen und die einen hohen Stärkeanteil haben, sind auch per se nicht die längsten. Leider lässt sich für Pommes nicht jede Kartoffelsorte verwenden. Deswegen müssen wir uns in Franken daran gewöhnen, dass die Pommes nicht so lang sind wie anderswo. Dafür garantieren wir maximale Nachhaltigkeit, Gesundheit, Fairness und regionalen typischen Geschmack der "Frankenpommes"

2. Warum sind die Pommes diesmal nicht so knusprig?

Fast das ganze Jahr sind die Pommes schön knusprig. Jedoch müssen wir für zwei Monate (nicht fix vorhersehbar wann) im Jahr auf eine Kartoffelsorte ausweichen, die einen schlechteren Pommes-Frites-Index hat, d.h. sie hat weniger Stärke und ist weniger knusprig, obgleich genauso lecker im Geschmack. Wir garantieren unserem Kartoffelbauern das ganze Jahr hindurch den gleichen Preis und gleiche Abnahme. Dies ist Teil unseres Premium-Firmenbetriebssystems. Wir halten das für fair und nachhaltig.

3. Das Burgerfleisch schmeckt "nach nichts"

Manchmal müssen wir unseren Gaumen umschulen, wenn wir uns ökologisch korrekt und möglichst gesund ernähren wollen. Wir stellen unsere Rindfleischpatties selbst her (bzw. mittlerweile lassen wir auch nach unserem Rezept von unserem Metzger produzieren). Im Rezept ist aber außer ein wenig Salz und Rindfleisch nichts enthalten. Andersorts werden hier gleich Gewürze oder geschmacksverstärkende Substanzen beigefügt, wie Hefen. Oft wird auch schlicht übersalzen. Wir möchten dem Gast ein möglichst gesundes Produkt anbieten, nachsalzen kann jeder selbst. Unsere Soßen sind bewusst nicht zu dominant und nicht zu gewürzt gestaltet, damit Sie auch die Chance haben, das Fleisch zu probieren. Denn das pure Patty ist schon ein Genuss bei Weidetieren, die ohne Stress und mit reiner BIO-Grünfütterung glücklich im Herdenverbund leben dürfen.

4. Die Burger sind zu teuer

Wir arbeiten nach dem Premium-Firmenbetriebssystem, das gewinnorientiertes Wirtschaften verbietet. Unsere Produkte sind so kalkuliert, dass auf der gesamten Produktionsstrecke 1. minimaler ökologischer Schaden verursacht wird. 2. wir fair zu unseren Lieferanten (der Bauer bestimmt den Preis, den er zum Leben benötigt) sein können 3. unsere Mitarbeiter fair bezahlen können. Außerdem streben wir fast ausschließlich sozialversicherungspflichtige Festanstellungen an. 4. Wir versuchen in allen Bereichen unsere Produkte möglichst gesund zu produzieren (hochwertige Öle zu Frittieren z.B.) 5. Wir kompensieren CO2 via Atmosfair 6. Wir garantieren maximal möglichen Tierschutz. 7. Wir verarbeiten fast ausschließlich nur Rohstoffe aus der Region Nürnberg 8. Wir sind BIO- und BIOLAND zertifiziert und beziehen entsprechend unsere Rohstoffe aus diesen Quellen. 9. Die Inhaber zahlen sich den gleichen Lohn wie alle anderen Mitarbeiter. 10. Rindfleisch ist ein sehr teures Fleisch, wenn die Tiere während der Aufzucht nicht leiden sollen, lange leben und sich gesund ernähren dürfen.

Dieses Rindfleisch ist dreimal so teuer wie konventionelles Rindfleisch.

Wenn wir die genannten Punkte einhalten möchten, entsteht der kalkulierte Preis auf unserer Speisekarte.



BIO-Kontrollstelle:
DE-ÖKO-006

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 LAB in der Augustenstr.37, 90461 Nürnberg-Südstadt. Unser Entwicklungslokal mit vielen neuen und spannenden Ideen (nicht BIO-zertifiziert)

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