

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.

Mittagsangebote

(von 12:00-14:30 Uhr)

Menüs mit Getränk nach Wahl 9,90*

- 9,90 Springburger (vegetarisch) Menü (inkl. Getränk nach Wahl*)**
mit mariniertem und gegrilltem mediterranem Bio-Gemüse, Blattsalat mit Kräuterpesto und gehobeltem Parmesan im Bio-Dinkel-Körnerbun.
- 9,90 BasicBurger Menü (inkl. Getränk nach Wahl*)**
ein Burger ohne chi-chi vom fränkischen Bio-Weide-Hereford-Rind im Dinkelbun, Ketchup/Senf, Essiggurken, Blattsalat
- 9,90 Veggie Burger Menü (inkl. Getränk nach Wahl*)**
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)
- 9,90 Kartoffelgulasch (vegan) (inkl. Getränk nach Wahl*)**
pikant, mit Paprika und Champignons. Auf Wunsch mit Brot,

*Getränk bis EUR 4,00.

Sonstige Mittagsspeisen (ohne Getränk) 8,90 EUR

- 8,90 Currywurst mit Pommes***
- 8,90 Bürgerburger**
mit 125g Rindfleisch, Haus-Sosse, Essiggurken, Tomate, karamellisierten Röstzwiebeln und Blattsalat (mit Käse: 9,40 EUR)
- 8,90 Halloumi-Burger**
mit 100g mariniertem und gegrilltem Halloumikäse, Blattsalat, Essiggurken, KräuterPesto, Knoblauchdip, karamellisierten Röstzwiebeln und Tomaten im Dinkel-Körnerbun (1,5)
- 8,90 Salatschüssel Auguste**
Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Salatgurken, Paprika, Chicoree und Gemüsesprossen, Hausdressing (7)
- 8,90 Chili con Carne**
mit Bio-Rind-/und Schweinefleisch, Mais, Paprika, Bohnen, Erbsen, mit Zartbitterschokolade abgeschmeckt., mit Brot

*Currywurst
enthält
Antioxidans
Ascorbinsäure



BIO-Kontrollstelle:
DE-ÖKO-006



AUGUSTE ★ PREMIUM JUNKFOOD ★

Anti-Burger



9,90 Pichelsteiner Eintopf

(5,90) Omas Klassiker mit BIO-Rindfleisch, Kartoffeln, Kraut und Karotten, große oder kleine Portion, auf Wunsch mit Brot

7,90 Veganes Kartoffelgulasch

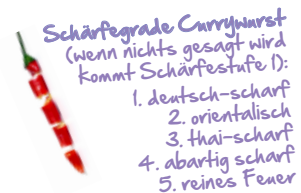
(4,90) pikant, mit Paprika und Champignons.alles BIO, große oder kleine Portion, auf Wunsch mit Brot

9,90 Chili con Carne

(5,90) mit Bio-Rind-/und Schweinefleisch, Mais, Paprika, Bohnen, Erbsen, mit Schokolade abgeschmeckt. Große oder kleine Portion, auf Wunsch mit Brot

10,90 Currywurst* mit Beilage

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



14,80-
17,80

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: Salat, gegrilltes mediterran mariniertes Gemüse und Chipsspiralen.

Avocado: 14,80, Pute: 15,80, Rumpsteak: 17,80

9,90 Grillgemüse der Saison

(3,90) 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), auf Wunsch mit Brot

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 mariniertes und gegrillter Bio-Putenbrust, Tomaten, gegrilltem Bacon, Höhlenkäse, Salat, Guacamole, Special-Club-Sauce im Auguste-Sandwich ...was nicht geschafft wird, kann gerne mitgenommen werden.

10,90 Salatschüssel Auguste

(6,80) Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Salatgurken, Paprika, Chicoree und Gemüsesprossen, Hausdressing (7) (normal/klein)

Toppings: Avocado gegrillt: 3,90, gegrillte Putenbrust (Bio, Freiland) ca 100g: 4,90, Rumpsteak, gegrillt vom Bio-Weiderind, ca 100g: 6,90, auf Wunsch mit Brot

**Familien
Sonntag!
Kids erhalten
Happa umsonst**

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

**Grüner
Dienstag
Alle Salate
maximal 9,90**



BIO-Kontrollstelle:
DE-ÖKO-006



Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

vs. Junkfood

AUGUSTE ★ PREMIUM JUNKFOOD ★



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

Burger

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

- 16,90 S 14,50** **Grill Burger Auguste 180g/125g** *Der Klassiker*
vom fränkischen Bio-Weide-Herefordrind: mit Haus-Sosse, knusprigem Bacon, Allgäuer Höhlenkäse, Essiggurken, Tomaten, karamellisierten Röstzwiebeln und Blattsalat (1,2,8)
- 18,90 S 15,90** **Junk-Eggsplosion Burger 180g/125g** *Ei+Bacon*
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 S 16,90** **Monkey-Burger 180g/125g** *Banana meets Bacon*
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)
- 6,50** **Junior - Longhorn** *Zum Longhorn Probieren*
Longhorn zum Probieren...60g Beef vom Bio-Longhorn-Weiderind aus Franken, Haussoße, Tomaten, Essiggurken und Salat im Dinkel-Mini-Bun. 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, (mit Allgäuer Höhlenkäse EUR 10,90) (1,2,8)
- 14,50 S 11,50** **Herby Burger 180g/125g** *Unser Kräuterwunder*
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** *Sonderedition*
125g Bio-Hereford-Weiderind aus Franken mit mariniertem und gegrilltem mediterranem Gemüse, Blattsalat mit Kräuterpesto und gehobeltem Parmesan im Bio-Dinkel-Körnerbun auch vegetarisch (12,90)
- 18,90 S 15,90** **Longhornbullen-Burger Texas 180g/125g** *Exklusiv nur bei uns*
vom fränkischen Bio-Weide-Longhornbullen: Dinkel-Körnerbun, Barbequesoße, Allgäuer Höhlenkäse, knusprigen Bacon, Essiggurken, Tomaten, Röstzwiebeln und Blattsalat (1,5,8) Longhornbullenfleisch bleibt auch nach dem Grillen rötlich.

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
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.



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 €)

- 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 (1,5,8)
- 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

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

Desserts & Kuchen

- 3,20 5 hausgemachte Pralinen (Bio) (*, mit Alkohol)**
- 3,90 Monster-Choc (vegane BIO-Schokokuchen)...plus Kugel Vanille-Eis (*,8) : 1 EUR**
- 8,90 Dessertplatte für Zwei: 2 kleine Stück Monster Choc, Praline, Obst und zwei Kugeln Vanille-Eis (*,2,8) (Bio)**
- 2,30 Vegane Schoko- oder Erdnußbuttercookies (*,3, NICHT BIO, von den Schaffensschwwestern)**
- 2,90 Bio-Nussecken in den Sorten Erdnuss/Karamell, Walnuss (vegan), Chili/Cashew (vegan)**
- 2,30 Homemade Kürbiskuchen (Bio, vegan)**

Beilagen

✓=Vegetarisch

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



Für Kinder

- 4,90** **Junior-KIDS**
 Miniburger im Dinkel-Bun, 65g vom Bio-Hereford-Weiderind aus Franken mit Käse, Gurke und Salat im Mini-Bun.
- 6,90** **Hausgemachte Turkey-Nuggets (ca.120g) mit Soße n.W.**
 Handpaniert vom glücklichen BIO-Freiland-Puten vom Brustfilet geschnitten
- 2,50** **Kiddi Toastie** Toast-Sandwich mit Käse ✓
- 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=Sell-
 erie 5=Sesam 6=Soja 7=Senf 8=Milch.
 *Da wir Nüsse und Weizeneiweiss (Gluten)
 verarbeiten, können alle unsere Speisen
 Spuren davon enthalten.

Dips und Sossen

✓=Vegetarisch

- je 1,50** **Haus-Sossse** (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)
Soßentrio...wähle drei Soßen aus...
- 3,50**



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



5,50

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

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

Heiße Getränke

Warum Fortezza?

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

Fortezza's 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 Espresso** (auch in BIO von der Rösterei Fortezza in Fürth, 20c Aufpreis)
- 2,60 Kaffee Americano** (auch in BIO von der Rösterei Fortezza in Fürth, 20c Aufpreis)
- 3,50 Milchkaffee** (auch in BIO von der Rösterei Fortezza in Fürth, 20c Aufpreis)
- 3,50 Capuccino** (auch in BIO von der Rösterei Fortezza in Fürth, 20c Aufpreis)
- 3,50 Latte Macchiato** (auch in BIO von der Rösterei Fortezza in Fürth, 20c Aufpreis)

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 Weisser nach Wahl)

2,50 Kinderpunsch alkoholfrei, auch in klein (1,50)

3,50 Bio-Glühwein rot

3,90 Bratapfelglühwein (weiß)

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

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

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! Orangen-Gewürz-Limo 0,3l** (Zimt, Vanille, Piment, Pfeffer, Kardamon)
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 Pflaume Kardamon 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 **Quittensaft-Schorle 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 Süßstoff Cyclamat,
e Gefärbt mit Beta-Carotin
i Phosphorsäure
j Antioxidationsmittel

Süffige Biere

Fränkische Helle Biere

- 3,90** vom Fass: Weissenhofer Glockenhell 0,5l
2,50 vom Fass: Weissenhofer Glockenhell 0,3l
4,10 vom Fass: Weissenhofer Classic-Export (Bio-Bioland, Hersbrucker Aromahopfen) 0,5l
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

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

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

Biermix

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



Offene Weine

0,1l/0,2l 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

3,50/4,80 Aktionswein

Tabernus aus Bad Bergzabern, satte Süffigkeit mit Noten von Banane und weißen Blüten. Cuvée aus Weißburgunder, Müller-Thurgau und Kerner. 0,2l oder 0,1l

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

0,1l/0,2l 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

0,1l/0,2l Rose

3,80/5,50 Marrenon

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

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

29,50 **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)

29,50 **Rouge 2014 (BIO & BIOLAND)**
SPÄTBURGUNDER vom Rödelseer Küchenmeister, Qba, trocken
 Alc. 13%, Ausbau im Tonneaux

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

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 Ausnahewermut ein festliches und fast schon weihnachtliches Bukett. Eine Rarität, kleine Abfüllung.

Spritziges

5,90

Prosecco
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

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

Spirituosen

3,50

Bitters und Liköre 4cl

Ramazotti, 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

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

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

5,50 Ayrer's Red - B10-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.



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. 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 ein bis zwei Monate (meist Juli/August) 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. Manchmal müssen wir auch für kurze Zeit auf fertige Pommes aus anderen Regionen Deutschlands ausweichen, wenn schlicht keine geeigneten fränkischen Kartoffeln (mehr) verfügbar sind. 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

**Alle Preise in Eur
inkl. MwSt und
Bedienung.**

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 (nicht BIO-zertifiziert)

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