

.....
NACHHALTIG, REGIONAL, FAIR, ORGANIC

AUGUSTE

SÜD

DIE SÜDSTADT LEBT
.....



SPEISEN & GETRÄNKE

ANTI-BURGER

- 9,90 €** **PICHELSTEINER EINTOPF** OMAS DEFTIGER KLASSIKER MIT RINDFLEISCH, KARTOFFELN, KRAUT UND KARTOTTEN, GROBE ODER KLEINE PORTION, AUF WUNSCH MIT BROT (ORGANIC AUS AUGUSTE)
(4,90)
- 7,90 €** **VEGANES KARTOFFELGULASCH** PIKANT, MIT PAPRIKA UND CHAMPIGNONS. GROBE ODER KLEINE PORTION, AUF WUNSCH MIT BROT (ORGANIC AUS AUGUSTE)
(4,90)
- 9,90 €** **CHILI CON CARNE** MIT RIND-/UND SCHWEINEFLEISCH, MAIS, PAPRIKA, BOHNEN, ERBSEN, MIT SCHOKOLADE ABGESCHMECKT. GROBE ODER KLEINE PORTION, AUF WUNSCH MIT BROT (ORGANIC AUS AUGUSTE)
(4,90)
- 8,90 €** **GROSSER SALAT AUGUSTE** **VEGAN**
VERSCHIEDENE BLATTSALATE, TOMATEN, SALATGURKEN, CHICOREE UND GEMÜSESPROSSEN, HAUSDRESSING (8)
- 10,90 €** **SALAT SANDRA AVOCADO** **VEGAN**
GEGRILLTE AVOCADO, NUSSMIX, VERSCHIEDENE BLATTSALATE, TOMATEN, SALATGURKEN, CHICOREE 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)

FRITTE

- 4,90 €** **PFUND AUGUSTE-POMMES** HOMEMADE ORGANIC FRANKEN POTACKEN 12MM-CUT, MIT DIP NACH WAHL
- 4,90 €** **PORTION AUGUSTE-CHIPS** HOMEMADE ORGANIC FRANKEN POTACKENSPIRALEN, MIT DIP NACH WAHL
- 4,90 €** **PORTION AUGUSTE-CURLYS** HOMEMADE AUS ORGANIC FRANKEN POTACKEN MIT DIP NACH WAHL
- 3,90 €** **PORTION SÜBKARTOFFELPOMMES** (NON-ORGANIC) MIT DIP NACH WAHL
- 2,90 €** **KLEINE PORTION AUGUSTE/CURLYS/SÜBKARTOFFELPOMMES ODER CHIPS** MIT DIP NACH WAHL
- 0,90 €** **KINDERHANDVOLL AUGUSTEPOMMES** (NUR FÜR KIDS BIS 12 JAHRE) MIT KETCHUP

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.

BURGER

10,50 € **BARBADOS BURGER**
VEGANER BURGER MIT COCOS-REISPATTY, GEGRILLTEN FRISCHEN ANANAS, ÄPFEL-/
BIRNEN-CHUTNEY IM ORGANIC DINKEL-BUN

7,60 € **SÜDSTADTFREGGER**
125G RINDFLEISCH (NON-ORGANIC) IM ORGANIC-DINKEL-BUN
Haussoße, Essiggurken, Tomaten, Röstzwiebeln und Salat (1,2,9)

S 9,90 € **PREMIUMBURGER**

12,90 € 125 G ODER 180 G ORGANIC FRANKEN-WEIDERIND IM ORGANIC DINKEL-BUN
Haussoße, Bacon, Allgäuer Gouda, Essiggurken, Tomaten, Röstzwiebeln, Salat (1,2,9)

S 9,90 € **HERBYBURGER**

12,90 € 125G ODER 180G ORGANIC FRANKEN-WEIDERIND IM ORGANIC DINKEL-BUN
Hausgemachte Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Tomaten, Gurken und Salat (1,2,9).

S 13,70 € **GAGGERLASBURGER**

15,90 € 125 G ODER 180 G ORGANIC FRANKEN-WEIDERIND IM ORGANIC DINKEL-BUN
Haussoße, Spiegelei, Bacon, Gouda, Essiggurken, Tomaten, Röstzwiebeln, Salat (1,2,9)

7,90 € **CRUNCHY CHICKENBURGER**
PANIERTES HÜHNCHEN IM ORGANIC DINKEL-BUN

mit kross-paniertem Hühnchen, Käse, Salatgurke, Tomate, Kahuhanasoße,
Salat im organic-Dinkel-Bun

11,50 € **AVOCADOBURGER**
VEGANER ODER VEGETARISCHER BURGER IM ORGANIC DINKEL-KÖRNERBUN
MIT MARINIERTEN AVOCADOSCHEIBEN

Sourcreme, Gouda, Essiggurken, Tomaten, Röstzwiebeln, Salat (1,5,9)

11,50 € **HALLOUMBURGER**
VEGETARISCHER BURGER IM ORGANIC DINKEL-KÖRNERBUN MIT 150G MARINIERTEN UND
GEGRILLTEN HALLOUMKÄSE

Blattsalat, Essiggurken, Knoblauchdip, Röstzwiebeln und Tomaten (1,5,9)

6,60 € **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

DIPS UND SOSSEN

- JE 1,00 €** HAUSSOBE Laktosefrei (2)
SOURCREME (9)
KNOBLAUCHSOBE (9)
MAJONNAISE Laktosefrei mit Ei (2)
BARBEQUESOBE VEGAN
WHISKYSOBE VEGAN
KAHUNASOBE VEGAN
KETCHUP VEGAN
- 2,30 €** AVOCADO-CREME VEGAN

HOMEMADE DESSERTS

- 3,90 €** MONSTER-CHOC (VEGANER SCHOKOKUCHEN AUS DER AUGUSTE) (ORGANIC)
- 2,30 €** COOKIES (VEGAN VON DEN SCHAFFENSSCHWESTERN)
- 3,90 €** MARSHMELLOWS ZUM GRILLEN AM TISCH MIT SCHOKODIP
- 2,30 €** KÜRBISKUCHEN (VEGANER SCHOKOKUCHEN AUS DER AUGUSTE) (ORGANIC)
- 2,90 €** NUSSECKEN CHILI/CASHEW (VEGAN), ERDNUSS/KARAMELL, WALNUSS (VEGAN) KAI KÜFFNER

KAFFEE

- 2,20 €** TASSE FRENCHPRESS KAFFEE MIT FRISCH GEMAHLENEN BOHNEN
- 2,90 €** MILCHKAFFEE (AUS FRENCHPRESS-KAFFEE)

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.

TEAPEOPLE TEE



WARUM TEA PEOPLE?

Tea People ist eine preisgekrönte Spezialitäten-Teehandelsgesellschaft mit einer großen Leidenschaft für die Vorbereitung 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 coffee

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 minzarten einen ganz neuen geschmack; der tee der „tuareg“ ... so aktivierend & 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 & 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!

ALKOHOLFREIES

- 2,90 € MINERALWASSER 0,5L NATURELL, SPRITZIG
- 2,90 € PREMIUM COLA ^{1,2,9} 0,33 L (PREMIUM)
- 3,50 € PREMIUM FROHLUNDER (HOLUNDERBLÜTENLIMO) 0,33L (BIO)
- 3,50 € LEMONAID MARACUJA ODER LEMON 0,33 L
- 3,50 € CHARITEA ¹, 0,33 L
- 3,50 € WOSTOK DATTEL-GRANATAPFEL-LIMO 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



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".)

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".)

FRÄNKISCHES PILS

3,30 €

WEIßENOHER PIL 0,5L

leicht malzig, aber trotzdem mit Hopfennoten. Ein typisch fränkisches Pils, nicht zu bitter.

3,30 €

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 €

WEIßENOHER CRAFTBIER 0,5L (BIOLAND-PILS)

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



BIERE (FORTSETZUNG)

WEIZEN

- 3,50 € GUTMANN HELLE 0,5L
GUTMANN DUNKEL 0,5L

UND DANN NOCH:

- 3,30 € ALKOHOLFREIES HELLES ODER WEIZEN 0,5L
3,30 € RADLER 0,5L (LEIHEIM, MIT ECHTER ZITRONENLIMO IN DER BÜGELFLASCHE)

SPIRITUOSEN

- 3,50 € BITTERS UND LIKÖRE 4 CL BAILEYS, JÄGERMEISTER, APEROL (mit Farbstoff)
2,90 € KLARE UND BRAUNE 2CL GIN, WODKA, TEQUILA, HAVANNA CLUB
4,80 € WHISKY: AYRER'S RED - BIO WHISKY AUS NÜRNBERG
3,90 € AUßERDEM VOM HAAS:
HASELNUSS, WILLIAMS, HIMBEERGEIST, SCHLEHENGEST, ZWETSCHGE, MIRABELLE



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€

BALTHASAR NEUMANN - STAATLICHER HOFKELLER WÜRZBURG

Deutscher Qualitätswein aus Franken. Eine trockene Cuvée (2016) aus Müller-Thurgau, Bacchus, Sauvignon Blanc, Riesling. Fruchtiges, fast blumiges Bukett, das an Litschi und Muskatnuß erinnert (11,5%)

ROTWEINE

3,90€/2,90€

HAUSWEIN (FRANKREICH)

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

3,90 € **WEINSCHORLE** ROT/WEISS 0,2L

5,90 € **WEINSCHORLE** ROT/WEISS 0,4L





AUGUSTE SÜD PREMIUM-JUNKFOOD

AUGUSTE SÜD. WIR HABEN GELERNT. DIE SÜDSTADT MAG NICHT NUR BURGER SONDERN AUCH HAUSMANNSKOST. DESWEGEN ÜBEN WIR WIEDER DEN SCHULTERSCHLUSS ZUR "GROSSEN AUGUSTE" UND BIETEN EUCH NEBEN ORGANIC-BURGERN AUCH DEFTIGE UND LECKERE SPEISEN AUS DEM TOPF AN. ALS BESONDERHEIT KÖNNT IHR DIESE SPEISEN IM TOPF (GEGEN PFAND) NACH HAUSE MITNEHMEN, Z.B. FÜR DEN NÄCHSTEN TAG ZUM SELBST-AUFWÄRMEN. AUGUSTE SÜD "PREMIUM-JUNKFOOD" BEDEUTET FÜR UNS WIE BISHER:

NACHHALTIG, REGIONAL, FAIR & ORGANIC (UNDOGMATISCH, NUR WO SINNVOLL)

NACHHALTIG

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 fast nur 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:

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-Soulfood.**

INFOS

Weißenoher greenMONKey – Ein Bier drei Hopfen

Das Bier:

- Ein kräftigerer deutscher Klassiker – Pilsner Brauart –
- Einmischdekoktion – 13,4° P
- alle Gerste aus Biolandanbau von Ökofranken
- alle Hopfen aus Biolandanbau aus Lilling (Oberfranken)
- Grundhopfung 34 BE aus Smaragd, Perle, Select und Tradition
- untergärig kalt vergoren – Lagerzeit 3 Monate in kleinen Tanks
- unfiltriert – 84 % AV – 2,2% RE



Die Hopfen:

Wir machen zusätzlich zu der gängigen Hopfung während des Würzekochens, nach erfolgter Hauptgärung, im Lagertanktopf noch eine vierte Hopfung. Diese Art der Hopfung wird auch Kalthopfung, Hopfenstopfen oder „Dryhopping“ genannt. Dabei werden besonders die flüchtigen Aromen der Hopfenöle im Bier eingefangen.

Jeder der drei greenMONKeys ist mit einem anderen Hopfen gestopft.

Wir verwenden dazu entweder unseren Heimathopfen – den atehrwürdigen Herbrucker Gebirgshopfen (so duften unsere Hopfenbauernhöfe zur Zeit der Hopfenernte), oder die beiden neuen Hüller Flavourhopfen – Polaris (ein Hauch Menthol frischt und kühlt dieses Bier) und Mandarin Bavaria (süßliche Citrusaromen umschmeicheln hier den Körper dieses Bieres).

Entdecken und genießen Sie diese neuen Hopfennoten in einem bekannten Traditionsbier mit Körper hinter dem Hopfen aber auch mit genügend Raum zu dessen Entfaltung.

Biertliebhaber, welche ihren Geschmackssinn schulen, testen und schärfen wollen, haben hier die Gelegenheit die Geschmackseindrücke dieser Hopfen direkt nebeneinander, auf dem selben Bier zu verkosten. Wir haben bewusst einen deutschen untergärigen Biertyp als auch keine anglo-amerikanischen Hopfen, sondern Hopfen aus dem deutschem Stamm gewählt, um Ihnen die meist äußerst ausdrucksstarken Craftbiere im greenMONKey, in einer „alltagstauglichen“ Variante anzubieten. Um die Aromen zur vollen Entfaltung kommen zu lassen, sollten diese Biere nicht zu kalt – also bei 9- 11°C – genossen werden.

Für solch ein leidenschaftliches Bier verbrauchen wir nur beste Biolandzutaten aus direkter Nachbarschaft. Was anderes kommt uns dazu nicht in die Sudpfanne.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz und Hopfen aus Biolandanbau
Alk 5,8 % Vol, e 0,5l.



ÖFFNUNGSZEITEN

MITTWOCH - FREITAG: 17:00 BIS 23:00 (KÜCHE 22 UHR)

SAMSTAG: 17:00 BIS 01:00 (KÜCHE 23 UHR)

SONNTAG: 17:00 BIS 22:00 (KÜCHE 21 UHR)

AUSSENBESTUHLUNG (MÄRZ-OKT.): BIS 22.00 UHR



PÄCHTER

BORIS HAGEL

TOM KRETSCHMER

AUGUSTENSTR 37

90461 NÜRNBERG

RESERVIERUNG

0911-47890894

AUGUSTESUED@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.