

.....
NACHHALTIG, REGIONAL UND FAIR

AUGUSTE

SÜD

DIE SÜDSTADT LEBT
.....



SPEISEN & GETRÄNKE

ANTI-BURGER

- 9,90 € (4,90)** **MEDITERRANES GRILLGEMÜSE (BIO) MIT CHIPS (BIO)** IN BIO-OLIVENÖL MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN EINGELEGTES UND GEGRILLTES GEMÜSE DER SAISON MIT CHIPSSPIRALE, GROBE ODER KLEINE PORTION (KLEINE PORTION IST OHNE CHIPS, Z.B. ALS BEILAGE BESTELLBAR) (BIO-ORIGINAL AUS DER AUGUSTE)
- 8,90 €** **GROSSER SALAT AUGUSTE** **VEGAN**
VERSCHIEDENE BLATTSALATE, TOMATEN, SALATGURKEN, CHICOREE UND GEMÜSESPROSSEN, HAUSDRESSING (8)
- 11,90 €** **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 AUS FRANKEN-BIO-POTACKEN 12MM-CUT, MIT DIP NACH WAHL
- 4,90 €** **PORTION AUGUSTE-CHIPS** HOMEMADE AUS FRANKEN-BIO-POTACKEN, MIT DIP NACH WAHL
- 4,90 €** **PORTION AUGUSTE-CURLYS** HOMEMADE AUS FRANKEN-BIO-POTACKEN, MIT DIP NACH WAHL
- 4,90 €** **PORTION SÜBKARTOFFELPOMMES** (NICHT-BIO) 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) AUS BIO-KARTOFFELN 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

9,90 € **PULLED PORK BURGER** GEZUPFTER BIO-SCHWEINEBRATEN AUS FRANKEN
12 Stunden schonend gegart mit hausgemachter Soße im Bio-Dinkel-Bun

8,80 € **BÜRGERBURGER** 125G BIO-FRANKEN WEIDERIND IM BIO-DINKEL-BUN
Haussoße, Essiggurken, Tomaten, Röstzwiebeln und Salat (1,2,9)

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

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

13,90 € **SPRINGBURGER** 125G BIO-FRANKEN WEIDERIND IM BIO-DINKEL-BUN
mit mariniertem und gegrilltem mediterranem Gemüse, Blattsalat mit Kräuterpesto und gehobeltem Parmesan (auch vegetarisch (1,2,4,8)

S 13,70 € **JUNKEGGSPLOSION** 125 G ODER 180 G BIO-FRANKEN WEIDERIND IM BIO-DINKEL-BUN
15,90 € Haussoße, Spiegelei, Bacon, Gouda, Essiggurken, Tomaten, Röstzwiebeln, Salat (1,2,9)

11,50 € **AVOCADOBURGER**
VEGANER ODER VEGETARISCHER BURGER IM BIO DINKEL-KÖRNERBUN
MIT MARINIERTEN AVOCADOSCHEIBEN
Sourcreme, Gouda, Essiggurken, Tomaten, Röstzwiebeln, Salat (1,5,9)

11,50 € **HALLOUMBURGER**
VEGETARISCHER BURGER IM BIO-DINKEL-KÖRNERBUN MIT 150G MARINIERTEN UND
GEGRILLTEN HALLOUMIKÄSE
Blattsalat, Essiggurken , Knoblauchdip, Röstzwiebeln und Tomaten (1,5,9)

11,50 € **VEGGIEBURGER**
VEGANER ODER VEGETARISCHER BURGER IM BIO-DINKEL-KÖRNERBUN MIT
HOMEMADE PATTY AUS SAISONALEM GEMÜSE (BIO, ORIGINAL AUS DER AUGUSTE)
Sourcreme, Allgäuer Höhlenkäse, Essiggurken, Tomaten, Röstzwiebeln & Blattsalat (1,4,5,9)

11,50 € **SPRINGBURGER VEG. IM BIO-DINKEL-BUN**
mit mariniertem und gegrilltem mediterranem Gemüse, Blattsalat mit Kräuterpesto und gehobeltem Parmesan (1,2,4,8)

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)**

KIDS (SONNTAGS: KIDS BIS 12: 1 X FREE PRO ERWACHSENEM ESSER)

- 4,90 € **KRAKENWURST** (BIO-FLEISCHWURST IN KRAKENFORM FRITTIERT IM KETCHUPMEER)
4,90 € **CHICKENSTICKS** (4 PANIERTE HÜNCHENSTICKS AUS DER BRUST GESCHNITTEN)
0,90 € **KINDERHANDVOLL AUGUSTEPOMMES** (NUR FÜR KIDS BIS 12 JAHRE) AUS BIO-KARTOFFELN
2,90 € **KLEINE PORTION AUGUSTE-/CURLYS/SÜBKARTOFFELPOMMES ODER CHIPS** MIT DIP

DESSERTS

- 3,90 € **MONSTER-CHOC** (VEGANER BIO-SCHOKOKUCHEN AUS DER AUGUSTE)
2,30 € **COOKIES** (VEGAN VON DEN SCHAFFENSSCHWESTERN)

KAFFEE & KAKAO

- 2,20 € **TASSE KAFFEE** (CAFE AMERICANO)
1,70 € **ESPRESSO**
2,90 € **CAPPUCINO**
2,90 € **MILCHKAFFEE ODER LATTE MACHIATO**
2,90 € **TRINKSCHOKOLADE** (SORTEN BEIM PERSONAL ERFRAGEN BITTE)

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 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!

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 € VOELKEL-BIO-LIMO HIMBEER-CASSIS, GINGER LIVE (U.A. SIEHE KÜHLSCHRANK) 0,33 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
- 3,50 € GINGER BEER (BIO) NATURFRISK 0,25 L
- 3,30 € ALKOHOLFREIES WEIZEN ODER BIER 0,5 L *

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



* enthält Allergen Weizen

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".)

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".)

1747 ZUM LÖWENBRÄU 0,5L

hat mit Löwenbräu nichts zu tun...der Löwe schaut andersrum ;) Ein hopfenbetontes, unfiltriertes helles Landbier aus Neuhaus/Aisch. 2016 beim European-Beer-Star-Award in der Kategorie Kellerbier Hell mit Gold ausgezeichnet!

HEBENDANZ POSTHALTER LAGER 0,5L

Bekömmlich, da Hopfen sehr im Hintergrund bleibt. Malzig, leicht süßlich, mild

FRÄNKISCHES PILS

3,30 €

WEIBENOHER 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 Punkte bei 1000Getränke (baugleiches Minnesänger)

3,70 €

WEISSENOHER CRAFTBIER 0,5L (BIOLAND-PILS)

IN DREI HOPFEN-VARIANTEN: MANDARINA, POLARIS UND HERSBRUCKER (SIEHE INFOBLATT IM ANHANG)

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

ALLE BIERE
AUCH ZUM
MITNEHMEN!
1,90 €

* Alle Biere dieser Seite
enthalten das potentielle Allergen
Gerste (Gerstenmalz)



BIERE* (FORTSETZUNG)

WEIZEN

3,50 € GUTMANN HELL 0,5L

UND DANN NOCH:

3,30 € ALKOHOLFREIES HELLES ODER WEIZEN 0,5L

3,30 € RADLER 0,5L (LEIKEIM, 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

Bitte erfragen Sie die jeweiligen
Anteile Alkohol (vol) beim Service

3,90 € AUßERDEM VOM HAAS:
HASELNUSS, WILLIAMS, HIMBEERGEIST, SCHLEHENGEST, ZWETSCHGE, MIRABELLE

INTERNATIONALE WEINE**

0,2L/0,1L

3,90€/2,90 € WEISSER HAUSWEIN (SPANIEN)

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

3,90€/2,90 € HAUSWEIN (FRANKREICH)

typischer Südfranzose (Languedoc): trocken,fruchtig und würzig.
Rebsorte: grenache, syrah, carigan, (alc 12,6% vol enthält Sulfite)

3,90 € WEINSCHORLE ROT/WEISS 0,2L

5,90 € WEINSCHORLE ROT/WEISS 0,4L

* Alle Biere enthalten das
potentielle Allergen Gerste
(Gerstenmal) oder Weizen bei
Weizenbier



** Alle Weine enthalten Sulfite
* enthält Allergen Weizen

OFFENE FRANKENWEINE **

0,2L/0,1L

VOGEL

Vogel ist eines der ältesten Weingüter Frankens. Kennengelernt haben wir den unschlagbaren Wermut von Vogel, den wir hier in der Auguste auch anbieten, jedoch interessant und außergewöhnlich ist auch der "ALTE SATZ" von Vogel, ebenso wie bei 3-Zeilen keine Cuvee, sondern tatsächlich gemeinsam gekelterte verschiedene Trauben. Zum besonderen Unterschied zu 3-Zeilen jedoch wachsen die Trauben am gleichen Weinberg. 1901 wurden die wurzelechten Rebstöcke für den

- 6,90 €** **ALTEN SATZ 1901 (TROCKEN 2016)** auf dem Rottendorfer Kehlberg gepflanzt. Eine Vielzahl von verschiedenen Rebsorten sorgte einst dafür, dass komplette Ernteausfälle bedingt durch Frost, Fäulnis oder Schädlingsbefall ausblieben. In dem ausschließlich von Hand bewirtschafteten Weinberg findet man verschiedene Rebsorten, die dem Gemischten Satz seine Einzigartigkeit verleihen. So geben heute **gelber, grüner, blauer Silvaner, roter Traminer, Elbling, Bukettrebe, Putzscherer** und noch weitere dem ALTEN SATZ 1901 seinen ganz besonderen Charakter. Manche Rebsorten sind die Letzten ihrer Art. (alc 12,5 vol, enthält Sulfite)

GEIGER & SÖHNE

Seit 1850 wird das fränkische Weingut bereits in Thüngersheim betrieben. Viele Auszeichnungen hat Gunter Geiger und Familie seitdem bekommen.

- 6,50 €** **TREIBSTOFF MR.WHITE CUVEE (TROCKEN 2016)** Leider mag Familie Geiger nicht verraten, welche Trauben in der Cuvee verarbeitet werden. Diese ganz besondere Spezialität zeichnet sich vor allem dadurch aus, dass sie sehr fruchtig ist. Dieser Weißwein ist ein wahres Kraftpaket, wenn nicht sogar eine Geschmacksexplosion: Das Bukett erinnert an exotische Früchte, beinahe meint man geschmacklich an Multivitamin-Saft erinnert zu werden. Es herrschen Nuancen von Mango, Maracuja und Ananas vor. Dezent werden diese Fruchtaneklänge von Auszügen von Kiwi und Mandarinenzeste ergänzt. (alc 12% vol enthält Sulfite)

** Alle Weine enthalten Sulfite





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 BURGERN HERGESTELLT MIT DURCHGEHEND REGIONALEM BIO-WEIDERIND, AUCH DEFTIGE UND LECKERE SPEISEN AUS DEM TOPF AN (EINTÖPFE SIND ALLE "BIO" AUS DER AUGUSTE KÜCHE). ALS BESONDERHEIT KÖNNT IHR DIESE SPEISEN IM TOPF (GEGEN PFAND) NACH HAUSE MITNEHMEN, Z.B. FÜR DEN NÄCHSTEN TAG ZUM SELBST-AUFWARMEN. AUGUSTE SÜD "PREMIUM-JUNKFOOD" BEDEUTET FÜR UNS WIE BISHER: NACHHALTIG, REGIONAL UND FAIR. BUNS, RINDFLEISCH UND KARTOFFELN SIND AUCH IN DER AUGUSTE SÜD DURCHGEHEND "BIO" (ZERTIFIZIERT UND GEPRÜFT)

NACHHALTIG

Wir beziehen die meisten Rohstoffe von unseren Lieferanten, die auch die AUGUSTE beliefern. Wo zutreffend haben wir die Erzeugnisse mit "BIO" 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 nur Rind-Burger, die von Tieren aus regionaler BIO-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 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 DEN 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 - wir drücken den Preis nicht, auch wenn wir das könnten.

FAIR ZU DEN TIEREN

unser Rindfleisch stammt aus fränkischer BIO-Weidehaltung von Tieren, die artgerecht gehalten werden und nahezu normale Lebenszeit erreichen, da sie für die Zucht und nicht für die Produktion 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 verbrauen 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.

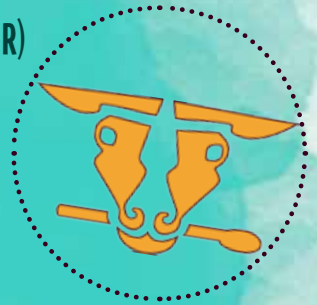


ÖFFNUNGSZEITEN

DONNERSTAG-SAMSTAG: 17:00 BIS 23:00 (KÜCHE 22 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

0911-9326870

AUGUSTESUED@PREMIUM-JUNKFOOD.DE

FB.COM/AUGUSTESUED

WWW.PREMIUM-JUNKFOOD.DE

KONTAKT CHEFS

0911 95980811

AUGUSTE@PREMIUM-JUNKFOOD.DE



SPEISEN DIE MIT "BIO" GEKENNZEICHNET SIND KOMPLETT "BIO". ANSONSTEN GILT DIE JEWEILIGE AUSLOBUNG BEI DEN VERWENDETEN ZUTATEN. BEI UNS WIRD AUSSCHLIEßLICH BIO-WEIDERIND AUS FRANKEN VERARBEITET. UNSERE KARTOFFELN UND ALLE BUNS SIND AUßERDEM AUCH KOMPLETT "BIO" UND AUS FRANKEN.

BIO-KONTROLLSTELLE DE-ÖKO-006

BESUCHT AUCH MAL DIE "AUGUSTE" IM KÜNSTLERHAUS (EX KOMM/K4). DORT BEGRÜßEN WIR EUCH TÄGLICH 17:00-23:00 UHR (KÜCHE BIS 22:00)