

Lauterbacher Stüberl

- der gemütliche Treff im Augsburger Dom- und Georgenviertel

**Lieber Gast,
ein herzliches Willkommen in Ihrem Lokal**

Das Lauterbacher Stüberl schreibt Geschichte im Augsburger Dom- und Georgenviertel und greift die Symbiose aus Tradition und Moderne auf.

Wir möchten die schönen Dinge aus der guten alten Zeit bewahren und mit einer angenehmen Gegenwart verbinden. Dazu gehört das leibliche Wohl: gutes Essen und Trinken, gefällige Musik, sympathische Gesellschaft und eine gemütliche Atmosphäre.

Für kleine Feste und Veranstaltungen sind wir für Sie da. Sprechen Sie mit uns. Unser kleiner Biergarten ‚**Zum Hinterhöfle**‘ ist geöffnet (bis 22⁰⁰ Uhr). Beachten Sie auch unsere monatlichen Events - im Aushang oder über das Internet unter www.lauterbacher-stueberl.de.

Monatliche Events - Terminänderungen vorbehalten

Jeden 1. Donnerstag im Monat - Live-Musik (Karaoke) mit dem Entertainment Zapperalott - Reinhard & Bella & Monserl;

jeden 3. Sonntag im Monat Brunch (auch Essen von Karte möglich);

unser Motto 2011 - eine kulinarische Reise durch Europa, jeden Monat ein anderes Land

Wir arrangieren Ihre Feier.

Kommunion, Firmung, Konfirmation, Geburtstag, Firmenfeier, Catering, ...

Sprechen Sie uns an!

Vielen Dank für Ihren Besuch

Unsere Öffnungszeiten

Montag - Samstag

ab 17⁰⁰ Uhr geöffnet

Sonntag

ab 09³⁰ Uhr geöffnet

Dienstag

Ruhetag

Alle Gerichte auch zum mitnehmen! Die Nummern 5xx entsprechen den kleinen Portionen. Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.

Wir wünschen Ihnen einen schönen & gemütlichen Aufenthalt

Ihre Wirt` sleut - Christina & Ingo

Lauterbacher Stüberl

Christina Ihlo-Gündisch
Pfärrle 2, 86152 Augsburg
0821 5088776 oder 8855825

Lauterbacher Stüberl

Speisekarte

Suppen

1	Nudelsuppe	3,20
2	Pfannkuchen- (Flädle-) Suppe	3,20
3	Ungarische Gulaschsuppe mit Brot	3,90

Salate

11	Kleiner gemischter Salat (Beilagensalat, mit Balsamiko-/Joghurtdressing)	3,20
12	Tomatensalat mit Fetakäse	3,50
13	Hirtensalat (Fetakäse, Tomaten, Oliven, Paprika)	3,80
14	Großer gemischter Salat mit Putenstreifen und Baguette	7,90
15	Großer gemischter Salat mit Leberstreifen und Baguette	7,90
16	„Nostalgiesalat“ Großer gemischter Salat mit Vorderschinken ²⁾ , Fetakäse, Thunfisch, Ei und Baguette	8,50

Christina's rumänische Heimatgerichte

Suppe

21	„Ciorba de perisoare“ (Gemüse, Sauerkraut, Fleischklößchen) mit Brot	4,10
----	-------------------------------------------------------------------------	------

Vorspeise

22	„Auberginen-Baguette“ 4 Stück mit Tomatengarnitur	4,80
----	------------------------------------------------------	------

Hauptgericht

23	„Sarmale“ mit Salzkartoffeln (Sauerkrautroulade mit Hackfleisch)	8,40
24	„Mici“ - Hackwürste mit Gemüsereis & Pommes frites	8,10

Dessert

25	„Clatite“ 2 Pfannkuchen gefüllt mit Vanilleeis oder Marmelade	5,50
----	------------------------------------------------------------------	------

Lauterbacher Stüberl

Speisen

normal / klein

Vom Schwein

31/ 531	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites oder Bratkartoffeln	7,90	6,40
32	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Salatgarnitur	6,40	
33	Cordon Bleu mit Pommes frites	8,90	
34	Cordon Bleu mit Salatgarnitur	6,80	
35	Cordon Bleu Spezial (provenzalische Kräuter, Knoblauch) à la Luggi mit Pommes frites	10,50	
36/ 536	Jägerschnitzel mit Pilzrahmsoße und Spätzle	8,90	6,90
37/ 537	Zigeunerschnitzel mit pikanter Soße und Gemüsereis	8,90	6,90
38/ 538	Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzlen	8,20	6,50

Von der Pute

40/ 540	Putenschnitzel mit Rahmsoße und hausgemachte Spätzle	7,90	6,50
41/ 541	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße und Gemüsereis	7,90	6,50
42	Putengyros mit Pommes frites	7,90	

Vom Rind

45	Leber „Nostalgie“ mit Röstkartoffel und Röstzwiebeln	7,90	
----	---------------------------------------------------------	------	--

Lauterbacher Stüberl

Spezialitäten

50	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln & Spiegelei	10,80
51	Schweinefilet „Art Stroganoff“ mit Salzkartoffeln	10,80
52	Pfeffer Schweinelendchen auf Gemüsebett und Salzkartoffeln	10,80
53	Schwabentopf Schweinelendchen mit Kässpatzen und Pilzrahmsouße	11,50
54	Schweinefilet - provenzalisch mit Pommes frites (provenzalische Kräuter, Knoblauch)	10,80
55	Augsburger Kraut-Schupfnudeln mit Speck und Zwiebel	6,10
56	Kässpatzen mit Röstzwiebeln und Blattsalat der Saison	7,20

Kleine Gerichte & Brotzeiten

61	Fleischküchle 2 Stück mit hausgemachten Kartoffelsalat	5,50
62	Currywurst mit Pommes frites & Spezialsoße (Bockwurst)	4,90
63	Wurstsalat nach „Art des Hauses“	5,50
64	Wurstsalat nach „Art des Hauses“ mit Käse	5,90
65	Leberwurstbrot (2 Scheiben - mit oder ohne Knoblauch)	5,20
66	Käsebrot (2 Scheiben - mit Allgäuer Käse)	4,90
67	Brotzeitplatte mit Wurst, Käse & Brot	7,90
68	Portion Griebenschmalz mit Brot	4,40
69	Portion O'Bazda mit Brot	5,50
70	Portion Pommes frites	3,50
71	Pommes frites spezial mit Emmentaler- oder Feta-Käse überbacken	4,20
72	Portion Spätzle mit Soße	4,20
73	Knödel (hausgemacht) mit Soße	4,70
74	2 Knödel	6,10

Lauterbacher Stüberl

normal / klein

Fisch

80/	Seelachsfilet paniert oder natur	7,90	5,90
580	mit Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat		
82	Forelle natur	8,90	
	mit Salzkartoffeln, Pommes Frites oder Kartoffelsalat		
	Extra:		
	Knoblauch-Kräuter Dip	1,00	

Dessert

90	Gemischtes Eis	3,50	
91	Gemischtes Eis mit Sahne	4,00	
92	Eiskaffee mit Sahne	4,50	
93	Eisschokolade mit Sahne	4,50	
94	Heiße Liebe (Vanilleeis mit Himbeeren & Sahne)	4,90	
95	3 Stück Apfelkühle (mit Vanilleeis und Sahne)	4,90	
96	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	5,50	

Getränkekarte

Biere - Brauerei Lauterbach / Riegele - Bier Spezialitäten

101	Kellerbier vom Fass - naturtrüb	0,5	2,60
102	Feines Urhell - Brauerei Riegele	0,5	2,50
103	Pilsener - Brauerei Riegele	0,3	2,50
104	Hefe-Weiße	0,5	2,80
105	Stephani Weiße Dunkel	0,5	2,80
106	Schlanke Weiße	0,5	2,80
107	Alkoholfreies Bier / Weizen - Brauerei Riegele	0,5	2,80
108	Bayerischer Hiasl	0,5	3,10
109	Echtes Dunkel - Brauerei Riegele	0,5	2,80
110	Speziator Doppelbock - Brauerei Riegele	0,5	3,10
111	Meter Bier (11 Gläser)	je 0,2	13,00

Biermischgetränke

121	Radler	0,5	2,50
122	Ruß - hell oder dunkel	0,5	2,80
123	Cola-Weizen ^{1), 3), 4)}	0,5	3,20
124	Goiß - Cognac oder Kirsch ^{1), 3), 4)}	0,5	4,50
125	Goiß - Cognac oder Kirsch ^{1), 3), 4)}	1,0	8,90
126	Laterne Maß - Weinschorle mit Kirschlikör	1,0	9,50
127	Schnee Maß - gelbe Limo & Vanilleeis & Weißwein	1,0	9,50

Lauterbacher Stüberl

Alkoholfreie Getränke

141	Spezi ^{1), 4)}	0,3	1,40
142	Spezi ^{1), 4)}	0,5	2,40
143	Apfelsaftschorle - sauer/süß	0,3	1,40
144	Apfelsaftschorle - sauer/süß	0,5	2,40
145	Saftschorle (egal ob O-, Jo-, Kirsch-, Trauben-) - sauer/süß	0,5	2,60
146	Zitronenlimonade	0,3	1,40
147	Zitronenlimonade	0,5	2,40
148	Tafelwasser Mozart	0,3	1,40
149	Tafelwasser Mozart	0,5	2,40
150	Stilles Wasser	0,3	1,40
151	Stilles Wasser	0,5	2,40
152	Coca Cola ^{1), 4)}	0,3	2,20
153	Coca Cola ^{1), 4)}	0,5	3,40
154	Coca Cola Light ^{1), 4)}	0,3	2,20
155	Coca Cola Light ^{1), 4)}	0,5	3,40
156	Schweppes Bitterlemon ⁵⁾	0,3	2,40

Säfte

161	Apfelsaft	0,2	1,60
162	Orangensaft	0,2	1,60
163	Johannisbeersaft	0,2	1,60
164	Sauerkirschsft	0,2	1,60
165	Traubensaft	0,2	1,60
166	Powerdrink (O-Saft / Jo-Saft & Sauerkirsch)	0,5	3,40

Lauterbacher Stüberl

Heiße Getränke

180	Tasse Kaffee		1,80
181	Haferl Kaffee		2,50
182	Cappuccino		2,50
183	Espresso		1,80
184	Milchkaffee		2,50
185	Latte Macchiato		2,80
186	Haferl Schokolade		2,50
187	Haferl Tee - verschiedene Sorten		2,30
188	Haferl Tee - mit 2cl Rum		3,90
189	Haferl Glühwein - nur zur Winterzeit		3,50
190	Haferl Jagertee - nur zur Winterzeit		3,50
191	Heiße Oma - nur zur Winterzeit	0,2	4,50
192	Rumänischer Kaffee		2,10

Aperitivs

201	Martini Bianco	4cl	2,90
202	Ramazotti	4cl	3,60
203	Amaretto mit Sahne	4cl	3,90

Schnäpse

211	Williams-Christ-Birne	2cl	2,20
212	Obstler	2cl	2,20
213	Himbeergeist	2cl	2,20
214	Wodka Gorbatschow	2cl	2,40
215	Wodka Spezial	50gr.	4,20
216	Wodka Spezial	100gr.	8,40
217	Asbach Uralt	2cl	2,50
218	Metaxa *****	2cl	2,50
219	Jägermeister	2cl	2,40
220	Fernet Branca	2cl	2,40
221	Grappa	2cl	2,40
222	Schwabenbalsam, hausgemachter Kräuterschnaps	2cl	2,70

05.2011V1 - Die mit „)“ gekennzeichneten Speisen und Getränke enthalten folgende Inhaltsstoffe:
1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Koffein 5) Chininhaltig

Lauterbacher Stüberl

Liköre

231	Baileys / Amaretto	2cl	2,40
232	Pfirsichlikör	2cl	2,20
233	Kirschlikör	2cl	2,20
234	Eierlikör im Waffelbecher	2cl	2,50

Longdrinks / Gespritzt

240	Martini Bianco mit Bitterlemon ⁵⁾ und Eis	0,2l	3,90
241	Coca Cola ^{1), 4)} (mit Jacky, Bacardi oder Asbach), Eis & Zitrone	0,2l	4,20
242	Gin Tonic ⁵⁾ mit Eis	0,2l	4,20
243	Campari (Orange oder Tonic ⁵⁾) mit Eis	0,2l	3,90
244	Bicicletta (Campari & Weisswein mit Spritzer Limettensaft) mit Eis	0,2l	4,50
245	G'spritzter ^{1), 4)} - mit Whisky oder Cognac	4cl	3,20

Hausgetränke

250	Geschnitten - Helles & Dunkles je zur Hälfte	0,5	2,80
251	Helles mit Himbeersirup	0,3	1,80
252	Wilder Hund - lassen Sie sich überraschen	4cl	2,40
253	Spritz - Prosecco mit Aperol	0,3	4,50
254	Bambus ^{1), 4)} - Rotwein & Cola je zur Hälfte	0,5	4,90

Lauterbacher Stüberl

Weinschorle

260	Weinschorle - rot oder weiß	0,3	2,50
261	Weinschorle - rot oder weiß	0,5	3,20

Weine

alle Weine 1/8 2,00

Weißweine

270	Soave Classico DOC - Italien, fruchtig	0,25	3,40
271	Grüner Veltliner Heuriger- Niederösterreich, trocken	0,25	3,40
272	Müller Thurgau QbA - Baden, trocken	0,25	3,40

Roséweine

280	Tempranillo La Mancha DO, Rosé, Spanien, trocken	0,25	3,40
-----	--------------------------------------------------	------	------

Rotweine

290	Französischer Landwein - trocken	0,25	3,40
291	Trollinger Korber Kopf QbA- Württemberg, halbtrocken	0,25	3,40

Sekt

300	Hausmarke	Fl.	18,00
301	Asti Spumante Schaumwein	Fl.	19,50
302	Prosecco	Fl.	18,00
303	Glas Prosecco	0,1	3,20
304	Picollo	0,2	4,20