

BLAUE KAPPE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Pommfritz (+Trüffelmayo 2€) ^{G, J}	4,9
Kleiner gemischter Salat mit saisonalem Gemüse ^{I, J}	4,9
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Flädle, Grießnockerl und Schnittlauch ^{A, C, G, I}	5,9
Blumenkohl Happen (vegan) ^A	5,9
Backendl Happen (+Chili-Sriracha-Mayo 1€) ^A	6,9
Veganes Erbsen Tatar mit veganer Quitten-Senf-Mayo, Rote-Bete, Zwiebeln, Kapern, und Brotkorb ^{J, F}	10,9
Karamellierter Ziegenkäse mit Radicchio-Chicorée-Salat, eingelegtem Apfel, Walnüssen und Quittensenf ^{G, H, C, J}	10,9
Tatar vom Rind mit Eigelb, Zwiebeln, Kapern Dijonnaise, Cornichons und Brotkorb ^{G, J, C, D,}	13,9
Tatar vom Saibling mit Eigelb, Zwiebeln, Kapern, Meerrettich-Sauce Cornichons und Brotkorb ^{G, J, C, D, N,}	14,9

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Kässpätzten mit Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat ^{A, C, G, I, J}	11,9
Hausgemachte Spinat-Kässpätzten mit Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat ^{A, C, G, I, J}	13,9
Kohlrabi-Schnitzel in Butterschmalz geschwenkt mit Kartoffelsalat/Bratkartoffeln/Spätzle und Kräuterquark ^{A, C, J, 13}	14,5
Grünkohl-Risotto mit Parmesanschaum, Senfkörner, Grünkohlchip und kleinem gemischten Salat ^{J, G, I, 13}	14,5
Rote-Bete-Nockerl mit Walnuss-Trüffel-Pesto, Parmesan und kleinem gemischten Salat ^{A, G, I, J, H}	15,5
Schweinebraten mit Dunkelbier-Soße, Blaukraut, Kartoffelknödel und Senfkörner ^{13, J, C}	14,9
Dreierlei Knödel (Rote-Bete-, Semmel-, Spinat-Knödel) mit Salbeibutter, Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat ^{A, C, G}	15,5
Pilz-Gröstl mit Kartoffel- und Semmelknödel, und Spiegelei ^{A, C, G, I} + Schweinebraten 2,5 €	15,5
Tatar vom Rind mit Eigelb, Dijonnaise & Sauce Tatar, Schalotten, Kapern, roten Peperoni, Cornichons, Brotkorb/Bratkartoffeln ^{C, G, J, M, A}	17,5
Saiblingsfilet vom Grill mit cremiger Polenta, Wirsing, Pinienkernen und Zitronen-Rießling-Butter ^{D, G, H, M, C}	18,9
Münchner Schnitzel vom Milchkalb mit süßem Senf, Meerrettich dazu Kartoffelsalat/Bratkartoffeln/Spätzle und Preiselbeeren ^{A, C, J, 13}	21,9
Original „Wiener Schnitzel“ vom Milchkalb mit Kartoffelsalat/Bratkartoffeln/Spätzle und Preiselbeeren ^{A, C, 13}	21,9
Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus der Hüfte, mit Kässpätzten, Röstzwiebeln und Bratensoß ^{A, C, G, J, 13}	23,5

BURGER

Veganer-Erbesen-Burger mit Senf, Zwiebelmarmelade, Zwiebelringen und Kartoffelecken ^{J, A, 13}	15,9
Blaue Kappe Burger mit Käse und Speck, Zwiebelringen und Kartoffelecken ^{A, C, G, 13}	18,5
Wagyu* Burger mit Tomaten, Gurken, Kräutersalat, Trüffelmayo, Zwiebelringen und Kartoffelecken ^{A, C, G, 13}	22,5

*Unser 1. Wagyu, ist eine Kreuzung vom Wagyu mit japanischem Ursprung und dem heimischen Fleckvieh – wir nennen es Flegyu. Seit 2017 gibt es die eleganten schwarzen Rinder auf dem Peterhof in Achsheim. Durch die Einkreuzung und Weiterzucht mit Wagyubullen ist das hochwertige Fleisch aus Japan, ohne aufwendigen Transport um die halbe Welt auch bei uns erhältlich. Natürlich wurde es bei uns hauseigen geschlachtet. Unser Wagyu-Ochse vom Peterhof verbrachte 3 Jahre auf den Weiden in der Umgebung von Achsheim (Landkreis Augsburg-Land). Wagyu-Fleisch ist im Vergleich zum herkömmlichen Rindfleisch arm an Cholesterin und enthält mehr ungesättigte Fettsäuren.

DIPS

Chili-Sriracha-Mayonnaise ^{C, G, F, K}	1,0
Quitten-Senf-mayonnaise (vegan) ^F	1,0
Kräuterquark ^{G,}	1,0
Preiselbeer-Mayonnaise ^{G, 13}	1,0
Trüffel-Mayonnaise ^{G, J}	2,0

SALATE

Ziegenkäse vom Reißler

Frische Blattsalate mit gerösteten Hanfsamen, Trauben und kandierten Walnüssen ^{G, A, C, J}	13,9
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Backendl vom Bachbauern

Frische Blattsalate mit Buttermilchdressing, gerösteten Hanfsamen und Preiselbeeren ^{G, A, C, J}	14,9
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Ausgebackener veganer Blumenkohl

Frische Blattsalate mit gerösteten Hanfsamen und eingelegtem Apfel ^{A, J, I}	13,9
---------------------------------------------------------------------------------------	------

NACHSPEISEN

Steirer Eis; Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl und Butterstreuseln ^{A, C, G}	4,9
Schokokuchen mit flüssigem Kern Sauerkirsch-Ragout, und Topfeneis ^{A, C, G,}	6,9
Apfelküchle im Bierteig mit Zimt-Zucker und Topfeneis ^{A, G, M, 13}	7,9
Karamellierter und flambierter Kaiserschmarrn mit fermentiertem Apfelsmus und Hafercrumble ^{A, C, G, 13}	7,9

Unser Käse stammt von der Hofkäserei Reißler aus Nordendorf

Unser Fleisch stammt vom Steberhof in Ried und vom Bachbauernhof, regional und in artgerechter Haltung

Unsere Burger Buns und Sauerteigbrot stammen von der Carls Hof Bäckerei vom Schwaighof

Unser Mehl stammt aus der Bennomühle in Friedberg

Unser Gemüse stammt von der Alten Liebe Gärtnerei oder beziehen es vom Fruchthof Ehinger aus Augsburg

Unser Eis stammt aus eigener Produktion

Unsere Fisch beziehen wir vom Forellenhof Schindler am Stadtmarkt

HEISSGETRÄNKE

Espresso / Espresso Macchiato ^{G,M}		2,2 / 2,4
Espresso doppelt / Macchiato ^{G,M}		2,9 / 3,1
Cafe Crema		2,5
Cappuccino ^{G,M}	180ml / 350ml	2,9 / 3,8
Milchkaffee ^{G,M}	350ml	3,5
Tee	350ml	3,2
(Schwarztee, Kräutertee, Früchtetee oder Grüntee)		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Adelholzener still	0,25l / 0,5l / 0,75l	2,8 / 3,8 / 5,9
Adelholzener Classic	0,25l / 0,5l / 0,75l	2,8 / 3,8 / 5,9
Soda Zitrone	0,5l	3,0
Coca Cola / Cola light ^{2,12}	0,33l	3,4
Cola Mix (50/50) ^{2,12}	0,3l / 0,5l	3,0 / 3,8
Limonade Zitrone	0,3l / 0,5l	3,0 / 3,8
Spicy Ginger Thomas Henry ^{3,14}	0,2l	3,5
Tonic Water Thomas Henry ^{3,14}	0,2l	3,5
Ginger Ale Thomas Henry ^{3,14}	0,2l	3,5

SAFT & SCHORLE

Apfel Naturrüb	0,25l	3,0
Rhabarber ^{3,2}	0,25l	3,0
Schwarze Johannisbeere ^{3,2}	0,25l	3,0
Maracuja ^{3,2}	0,25l	3,0
Orange ^{3,2}	0,25l	3,0
Als Schorle ^{3,2}	0,3l / 0,5l	3,0 / 3,8

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Birne Rosmarin	0,5l	4,8
Gurke Limette	0,5l	4,8
Zwetschge Salbei	0,5l	4,8

HAUSGEMACHTER EISTEE

Zitrone	0,5l	4,8
Zitrone sparkling	0,5l	4,8
Hibiskus	0,5l	4,8

APERITIF

Prosecco Anno Domini	0,1l / 0,75l	3,9 / 29
Schittler & Becker Summer Wild Secco	0,1l / 0,75l	3,9 / 29
Maison Peng de Loire, Brut oder Rosé	0,75l	29
Cremant (Brut/Rosé)	0,1l	4,5
Palmer Champagner Brut Reserve	0,75l	30
Weinschorle weiss ^L	0,3l	5,5
Marillen Spritz	0,3l	6,9
Schlehen Spritz	0,3l	6,9
Mondino Spritz ¹⁴	0,3l	6,9
Hibiskus Spritz	0,3l	6,9
Campari Spritz ²	0,3l	6,9
Campari Soda ²	0,3l	5,5

SCHWARZBRÄU BIER

VOM FASS

Marie Bayrisch Hell ^{AC}	0,3l / 0,5l	3,3 / 3,9
Exquisit ^{AC}	0,3l / 0,5l	3,3 / 3,9
Dunkles ^{AC}	0,3l / 0,5l	3,3 / 4,1
Pils ^{AC}	0,3l / 0,5l	3,3 / 4,1
Weizen ^{A, AC}	0,3l / 0,5l	3,3 / 4,1
Kellerbier ^{AC}	0,3l / 0,5l	3,3 / 4,1
Schneeböckchen ^{AC}	0,3l / 0,5l	4,8 / 5,5
Schwarzbräu Biertasting ^{A, AC}	4 Pfiff 0.1l	5,9

FLASCHENBIER

Leichtes Weizen ^A	0,5l	3,9
Alkoholfreies Weizen ^{A, 13}	0,5l	3,9
Dunkles Weizen ^A	0,5l	3,9
Lammsbräu alkoholfrei ^{AC, 13}	0,33l	3,6
Aged Bock ^{AC}	0,33l	4,9
Ex und Hop ^{AC}	0,3l	4,0

RADLER

Radler ^{AC}	0,3l / 0,5l	3,3 / 4,1
Dunkles Radler ^{AC}	0,3l / 0,5l	3,3 / 4,1
Russ ^A	0,3l / 0,5l	3,3 / 4,1

OBSTBRÄNDE (BRENNEREI SALZGEBER)

Obstbrand aus Äpfeln und Birnen	2cl	3,5
Vogelbeerbrand (im Barriquefass gereift)	2cl	4,5
Zwetschgenwasser	2cl	4,0

FUGGERBRÄNDE

Bierbrand	2cl	3,9
Edelbrand der Quitte	2cl	4,5
Quintessenz der Zwetschge	2cl	3,9
Quintessenz der Birne	2cl	3,9

OBSTBRÄNDE (GEBRÜDER ELWERT)

Grünmöstler Edelbrand	2cl	4,5
Gelbmöstler Edelbrand	2cl	4,5
Gingener Luiken Edelbrand	2cl	4,5

GEISTER (BRENNEREI SALZGEBER)

Schlehengeist	2cl	3,5
Haselnussgeist	2cl	3,5

LIKÖRE (BRENNEREI SALZGEBER)

Waldhimbeere	2cl	3,0
Minzi	2cl	3,0

GIN & VODKA

August Gin	2cl	3,2
August Gin Navy Strength	2cl	3,8
August Gin Quintus	2cl	3,8
Gebrüder Elwert Goldberner Dry Gin	2cl	3,8
Monkey 47 Gin	2cl	4,0
Augsburger City Wodka	2cl	3,0

WHISKEY & RUM

Slyrs Single Malt	2cl	3,9
Finch	2cl	3,9
Rumult vom Schliersee	2cl	3,8
Brugal Anejo	2cl	3,1

AMARO & BITTER

Montenegro	2cl	2,5
Unicum	2cl	2,6
Fernet	2cl	2,6
Averna	2cl	2,6
Braulio	2cl	2,6

GRAPPA

SARPA von Poli	2cl	3,9
CLEOPATRA von Poli	2cl	5,9

GIN DRINKS

August Gin Tonic ^{3,14}	0,3l	8,0
August Navy Strength Tonic ^{3,14}	0,3l	8,0
August Quintus Tonic ^{3,14}	0,3l	8,0
Goldberner Tonic ^{3,14}	0,3l	8,0
Monkey 47 Tonic ^{3,14}	0,3l	8,5
Schlehen Tonic ^{3,14}	0,3l	8,0
Negroni ^{2,3,14}	0,3l	8,0
Gin Mule ^{9,14}	0,3l	8,0

HIGHBALLS

City Wodka Mule ^{3,14} (City Wodka, Spicy Ginger)	0,3l	8,0
City Wodka Swizzle ^{3,2} (City Wodka, Zucker, Limettensaft, Rhabarbersaft)	0,3l	8,0
Gin Basil Mule ² (Gin, Basilikum-Ingwer-Limonade, Limettensaft)	0,3l	8,0
Maracuja & Sage ^{3,2} (Gin, Maracujasaft, Salbei, Wasser)	0,3l	8,0
Fugger Highball ^{3,14} (Fugger Bierbrand, Ginger Ale)	0,3l	8,0
Dark ´n Stormy ^{3,14} (Rum, Spicy Ginger, Limettensaft)	0,3l	8,0
Enzian Tonic ^{3,14} (Enzian, Tonic Water)	0,3l	8,0
Quitten Fizz (Quittenbrand, Limettensaft, Soda)	0,3l	8,0

OFFENE WEINE

WEIß	150ml	750ml
Hausmarke Weiß (Müller Thurgau, Scheurebe) QbA 2018, Weingut Uli Metzger, Pfalz, feinherb Helles Goldgelb. Fruchtige Duftnoten von Holunder und schwarzer Johannisbeere	3,9	
Riesling Classic QbA 2020, Weingut Schittler&Becker, Rheinhessen Grapefruit und Pfirsich mit leichter Mineralik und schönem Süße-Säure-Spiel	4,5	22,5
Sauvignon Blanc QbA 2021, Weingut Schittler&Becker, Rheinhessen Paprika, Schwarze Johannisbeere	4,5	22,5
Scheurebe VDP Gutswein 2020, Schloss Castell Aromatische Fruchtnoten von Grapefruit, Limette und Litschi zeichnen die mineralisch saftige Scheurebe	5,5	26,0
Metzger Kleiner Weisser QbA 2020, Weingut Metzger, Pfalz Aprikose, Birne und Zitrusfrüchte, leicht und mit ungemein viel Trinkfluss	5,5	26,0
Lugana, DOC 2020, Questo Amico Lombardei Exotische Aromen von Äpfeln, Melonen, Limetten, karibischen Früchten und Strohblumen, ein toller Wein für jeden Anlass	5,0	25,0
ROSÉ		
Les Marlys Rosé 2020 Elegante Mischung aus exotischen Früchten und roten Beeren, Dieser Wein ist ein Roséwein der neuen Generation, subtil und voller Harmonie	5,0	25,0
Rosé Saigner 2020, Marukus Schneider, Pfalz Kirsche, Pflaume gefolgt von tropischen Aromen und einer schönen Länge	6,5	28,5
ROT		
Hausmarke Rot (Dornfelder, Portugieser, Regent) QbA feinherb 2019, Weingut Uli Metzger, Pfalz Dunkle Waldbeeren, Kräuter und milde Würze.	3,9	
Ursprung 2020, Markus Schneider, Pfalz Üppiges Bukett von Pflaume, Cassis, Paprika, Pfeffer, Graphit, Kakao, Minze Am Gaumen ist der Wein frisch und saftig	6,5	28,5
Blauer Zweigelt DAC 2018, Weingut Pepp, Tadten in Österreich Herzkirsche, Brombeeren, Gewürznoten und Orangenzesten	4,5	22,5
Primitivo IGT 2020 Orignie del Vino ANGENEHM SAMTIG UND BEERIG	4,0	22,0

FLASCHENWEINE WEIB

The Wine Guys White Cuvée QbA (Weißburgunder, Chardonnay) 2020, Weingut Schittler&Becker, Rheinhessen Helle Früchte und eine leichte Mineralität	24,0
Sauvignon Blanc 2020, Markus Schneider, Pfalz Cassis, Stachelbeeren, grünem Apfel und grüner Paprika. Am Gaumen frisch und aromatisch, leicht würzig und mit langem Abgang.	32,0
Lugana, DOC 2020, Ca dei Frati, Lombardei Harmonisch weich, rund und vollmundig mit feiner eleganter Frucht und Nachhall	32,0
Riesling Gottesgarten QbA 2020, Weingut Schittler&Becker, Rheinhessen Grapefruit und Pfirsich mit leichter Mineralik und schönem Süße-Säure-Spiel	28,0
Sylvaner Guldenmorgen QbA 2020, Weingut Schittler&Becker, Rheinhessen Rauchige Note, reife Früchte und vielschichtige Mineralik	28,0
Seehas 2019, Aufricht, Baden Jung, Frisch, Saftig	29,0
Grüner Veltliner DAC 2020, Gruber Röschitz Ein würzig, pfeffriger Wein mit Lagerpotential.	28,0
Grüner Veltliner Fass 4 2018, Bernhard Ott Aromatisch, herrlich belebend und fruchtig	36,0
Auxerrois 2019, Aufricht, Baden Faszinierende gelbe Steinfrucht, wird cremig unterlegt von einem dezenten, ungemein weichen Pinotton. Angenehm wenig Säure.	34,0

FLASCHENWEINE ROT

The Wine Guys Red Cuvée QbA (Spätburgunder,Cabernet Sauvignon) 2018,Weingut Schittler&Becker ,Rheinhessen Sauerkirsche, Nelken und ein gut eingebundenes Tannin	24,0
Spätburgunder Sophia 2019, Aufricht, Baden Elegante und finessenreiche Anklänge von Schwarzkirsche, Kakao und Röstaromen. Säurearm und mild	28,0
Les Terres de Maslauris IGP/BIO 2019, Mas Lauris Cuvée aus Syrah und Cabernet Sauvignon. In der Nase dominieren Rote Beeren und im Gaumen ein intensives Aroma von reifen Kirschen.	34,0
Domaine de Fontenille BIO 2018, Fontenille Cuvée aus Grenache Noir und Syrah. Aromen von Cassis, Brombeere und Kirsch in der Nase. Im Gaumen und im Abgang seidige Tannine und Gewürznoten. Ein vielfältiger Wein von deftig bis süß.	35,0
Black Print 2019, Markus Schneider, Pfalz In der Nase Aromen von Kirschen und Cassis, auch würzig-kräutrig Komponenten, sowie leicht rauchig. Am Gaumen sehr voluminös und konzentriert.	35,0
Ronchedone IGT 2019, Ca dei Frati, Lombardei vollfruchtigen Aromen von Himbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren und Waldfrüchten.	38,0

ORANGE WEIN (NATURWEIN)

Pittnauer Mash DAC (Chardonnay, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc) 2016, Weingut Pittnauer Gerhard & Brigitte, Neusiedlersee Reife Birnenfrucht, zarte Orangenzesten, frische Wiesenkräuter, mineralisch-kalkige Nuancen, leicht salziger Abgang	43,0
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

WEIß GEKELTERTER ROTWEIN

Inspiration Blanc de Noir QbA 2017, Weingut Aufricht, Baden säurearm ,mild, körperreich ,aus dem Holzfass	38,0
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------