



VORSPEISEN

Gebackener korsischer Schafskäse
mit Kräuter-Knoblauchöl, dazu Brot ^A
9,90€

Schwammerlsalat
mit Speck und Spickel-Dressing ^{H10}
7,90€

Garnelen in Tomaten-Kräuterweißweinsauce,
dazu hausgebackenes Brot ^{B10A}
11,90€

Bunter Salat
mit Spickel-Dressing und Hanfsamen ^{H10}
6,90€

Kleiner Beilagensalat
mit Spickel-Dressing ^{H10}
3,90€

SNACKS

Pommes mit Ketchup und Mayonnaise ^G
5,50€

Süßkartoffelpommes mit Orangen-Senfsoße
6,50€

Gemischte Pommes
mit Kräuter-Öl und Parmesan
8,90€

Luftgetrockneter Karstschinken und Oliven
mit hausgebackenem Brot ^A
9,90€

PIZZA / FLECKERL

Fleckerl mit Zitronenkräuterrahm ^{AG}
5,90€

Pizza mit Tomatensoße und Mozzarella ^{AG}
6,90€

+ Speck und Frühlingslauch 2,90€
+ Salsiccia und Peperoni 4,90€
+ Gemüse, Hanfsamen und Schafskäse ¹ 4,90€
+ Dreikäse (Mozzarella, Schafskäse
und Bergkäse) ^G 3,90€
+ Karstschinken und Oliven 5,90€

HAUPTSPEISEN

Kasspatzen mit Röstzwiebeln ^{AC}
9,90€

Zitronenbackhendl mit Kartoffelgurkensalat ^{ACG}
15,90€

Schnitzel von der Sau mit Pommes ^{ACG}
13,90€

Zwiebelrostbraten
mit zweierlei Zwiebeln und Bratensoße,
dazu Kasspatzen ^{AC}
19,90€

Fisch aus der Region
mit Stampf-Bratkartoffeln und Grillgemüse ^D
18,90€

Grillgemüse mit korsischem Schafskäse ¹⁰
10,90€

BALKAN

Cevapcici
mit Djuvec-Reis, Pommes, Ajvar und Zwiebeln
11,90€

Gegrillte Rinderleber
mit Djuvec-Reis, Pommes, Ajvar und Zwiebeln
10,90€

MINI-FORMAT

Schnitzel mit Pommes ^{ACG}
7,90€

Pommes mit Crispy Chickenfinger ^{ACG}
7,90€

Spätzle mit Soße ^{AC}
4,90€

2 Cevapcici mit Pommes
5,90€

BURGER

im Sesambrötchen (auch brotlos)

Chickenburger
mit Orangensenfsoße, Holunder-Gurken, Salat und
Trockentomaten mit Pommes ^{AJK}
12,90€

Beefburger
mit Spickelburgersoße, Rotwein-Tonkabohnen-
Zwiebeln, Salat, Essiggurken und Pommes ^{A10K}
12,90€

Double-Bacon-Cheeseburger
mit Spickelburgersoße, BBQ-Sauce,
Rotwein-Tonkabohnen-Zwiebeln, Salat,
Trockentomaten, Essiggurken und Pommes ^{A10K}
17,90€

+ Käse 0,90€; + Speck 1,20€;
+ Ei 1,00€; + Süßkartoffel 1,50€

Veganer Burger
mit Auberginen-Paprikasoße, Trockentomaten, Salat
und Holundergurken mit Pommes ^A
12,90€

BIERGARTENSCHMANKERL

Spickler Wurstsalat
mit Leberkäs, Appenzeller, Essiggurken,
Zwiebeln und Radieschen dazu Brot
11,90€

Wurstsalat ca. 300g
mit Leberkäs, Essiggurken, Zwiebeln und
Radieschen dazu Brot
9,90€

Obazda mit Radi und Salat, dazu Brot
7,90€

Currywurst mit Pommes
8,90€

SALATE

mit Spickel-Dressing ^{H10}

Bunter Sommersalat
mit Kürbiskernöl und Hanfsamen
8,90€

+ Rinderleber gegrillt, Schafskäse & Zwiebeln 3,90€
+ Hähnchenbrust vom Perwanger Hof 5,90€
+ Fisch aus der Region 7,90€
+ Garnelen 5,90€

DESSERT

Geeister Kaiserschmarrn (Parfait)
mit Zwetschgenröster ^{G10}
6,90€

Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis und Kürbiskernöl
7,90€

Affogato
Doppelter Espresso mit Vanilleeis
5,90€

+ Schuß 1,00€

Alle Gerichte gibt es
auch zum Mitnehmen.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Säfte

Cranberry, Maracuja, Ananas, Apfel naturtrüb,
Aroniabeere, Mango, Johannisbeere
3,90€ (0,2l) / 3,10€ (0,4l)

Schorle

2,10€ (0,2l) / 3,10€ (0,4l)

Tafelwasser spritzig,
2,10€ (0,25l) / 4,20€ (0,5l)

Gerolsteiner

naturell / medium
2,90€ (0,25l) / 5,90€ (0,7l)

slo. natürliches kohlenensäurehaltiges

Quellwasser (1,0l)
sehr hoher Magnesiumanteil
5,90€

Spezi / Zitronenlimonade ¹²⁵
2,50€ (0,3l) / 4,10€ (0,5l)

Fritz Limonaden / Schorle ¹²⁴⁵
Kola, Kola Zuckerfrei, Orange,
Apfel-Kirsch-Holunder, Rhabarber
3,60€ (0,33l)

BIER

Bier ^A

halbe Hell / halbe Dunkel / halbe Keller
3,50€

halbe Weizen / halbe leichtes Weizen / halbe Dunkles
Weizen / halbe alkoholfreies Weizen
3,50€

halbe Radler / halbe Ruß / halbe Colaweizen
3,30€

Viertel Warsteiner Pils
2,70€

Warsteiner alkoholfreies Bier
2,90€ (0,33l)

WEIN

HAUSWEINE ¹⁰ 12-13 vol.‰
4,10€ (0,25l) / 8,20€ (0,5l)

Weißweine:

Pinot Grigio oder Grüner Veltliner

Roséwein:

Cabernet Sauvignon

Rotweine:

Merlot oder Blauer Zweigelt

WEINSCHORLE

weiß, rot, rose
3,10€ (0,25l) / 6,20€ (0,5l)

FLASCHENWEINE ¹⁰

Goriska Brda QUERCUS 13 vol.‰
18,00€ (0,7l)

Weißwein:

Chardonnay
Rotwein: Cabernet Sauvignon / **Rosewein:** Merlot

Goriska Brda BAGUERI 13,5-14,5 vol.‰
24 M. „sur lie“, in franz.-/amerikanischen
Barriques gelagert
29,00€ (0,7l)

Weißweine:

Chardonnay / Sauvignon Blanc

Rotweine:

Cabernet Sauvignon / Merlot

COCKTAILS

9,00€

Whiskey Sour:

Whiskey, Zitrone, Zucker, Angostura

Mai Tai:

3 Sorten Rum, Dry Orange, Mandel,
Limette, Angostura

Basil-Orange Smash:

Gin, Basilikum, Cointreau, Zucker, Zitrone

APERITIF ^{10216:}

5,90€

Veneziano:

Weißwein, Aperol, Mineralwasser, Orange

Hugo:

Weißwein, Holunderblütensirup,
Mineralwasser, Minze, Limette

Spickler:

Weißwein, Ramazzotti Rosato,
Mineralwasser, Basilikum, Limette

Sloe Spritz:

Weißwein, Sloe Gin, Brombeere, Tonicwater,
Rosmarin, Zitrone

Long Drinks ⁶⁷

Gin Tonic, Cuba Libre, Moscow Mule
8,00€

KURZE

Willi / Slivovic / Willivic 40 vol.‰
2,90€ (2cl)

Ramazzotti mit Zitrone
3,10€ (2cl)

Averna mit Zitrone
3,10€ (2cl)

KAFFEE
von der Rösterei Baum aus
Augsburg, Guatemala Kaffee
100% Arabica

Espresso 2,40€

Doppelter Espresso 3,90€

Cappuccino mit Bio-Milch 3,8% 4,10€

Kaffee 3,20€

Latte Macchiato mit Bio-Milch 3,8%
4,50€



BIERGARTEN

Ihre Meinung ist uns wichtig!
Haben Sie Lob, Kritik oder Anregungen?
Lassen Sie es uns wissen!

Gasthaus zum Spickel
Hornungstraße 44
86161 Augsburg

Telefon: 0821 - 56 75 94 70
E-Mail: info@zum-spickel.de
Web: www.zum-spickel.de

Allergene:

^A glutenhaltiges Getreide; ^B Krebstiere; ^C Eier; ^D Fisch;
^E Erdnüsse; ^F Sojabohnen; ^G Milch; ^H Schalenfrüchte;
^I Sellerie; ^J Senf; ^K Sesamsamen; ^L Schwefeldioxid;
^M Lupine; ^N Weichtiere.

Zusatzstoffe:

¹ Farbstoff(e); ² Antioxidationsmittel; ³ Süßungsmittel;
⁴ Phenylalaninquelle; ⁵ koffeinhaltig; ⁶ chininhaltig;
⁷ erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml); ⁸ Phosphat;
⁹ Geschmacksverstärker;
¹⁰ Sulfit; ¹¹ Taurin.