

Erfrischungsgetränke

Adelholzener sprudelnd/still Fl. 0,25 l...
Adelholzener sprudelnd/still Fl. 0,75 l...
Tafelwasser (sprudelnd) 0,50 l...
Coca-Cola ^{1,2,8,11} 0,30 l...
Coca-Cola ^{1,3,5,9} 0,50 l...
Coca-Cola Zero ^{1,2,3,5,6,7,8,11} 0,30 l...
Coca-Cola Zero ^{1,2,3,5,6,7,8,11} 0,50 l...
Fanta ^{1,2,3} 0,30 l...
Fanta ^{1,2,3} 0,50 l...
Sprite ^{1,3} 0,30 l...
Sprite ^{1,3} 0,50 l...
Spezi ^{1,2,3,8,11} 0,30 l...
Spezi ^{1,2,3,8,11} 0,50 l...
Fassbrause ^{1,3,4,5,6,7} Fl. 0,33 l...
Thomas Henry Bitter Lemon ^{3,10} Fl. 0,20 l...
Thomas Henry Tonic Water ^{3,10} Fl. 0,20 l...
Thomas Henry Ginger Ale ^{2,3} Fl. 0,20 l...
Kraftmalz Fl. 0,33 l...
Almdudler ^{2,3} Fl. 0,35 l...

Säfte

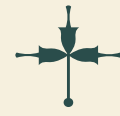
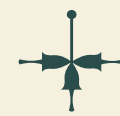
Apfelsaft 0,30 l...
Maracujanektar 0,30 l...
Schwarzer Johannisbeersaft 0,30 l...
Kleine Saftschorle 0,30 l...
Große Saftschorle 0,50 l...

Heiße Getränke

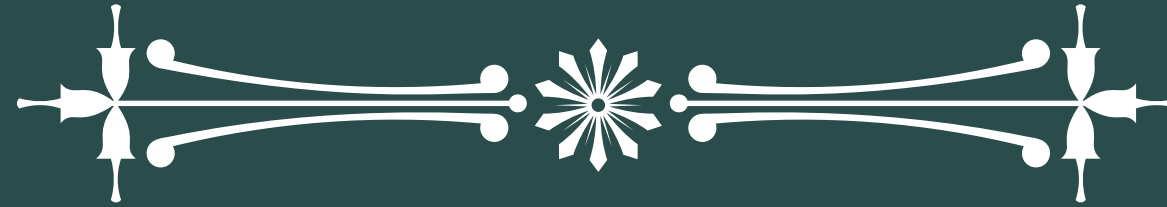
Kaffee ⁹ Tasse
Cappuccino ⁹ Tasse
Milchkaffee ⁹ Tasse
Latte Macchiato ⁹ Glas
Espresso ⁹ Tasse
Espresso, doppelt ⁹ Tasse
Espresso Macchiato ⁹ Tasse
Heiße Schokolade Tasse
Heiße Schokolade mit Rum Tasse
Diverse Teesorten Glas

¹ mit Konservierungsstoff; ² mit Farbstoff; ³ mit Antioxidationsmittel;
⁴ mit Süßungsmittel Saccharin; ⁵ mit Süßungsmittel Cyclamat; ⁶ mit Süßungsmittel
 Aspartam, enthält Phenylalaninquelle; ⁷ mit Süßungsmittel Acesulfam;
⁸ mit Phosphat; ⁹ geschwefelt; ¹⁰ chininhaltig; ¹¹ coffeinhaltig; ¹² mit
 Geschmacksverstärker; ¹³ geschwärtzt; ¹⁴ gewachst; ¹⁵ gentechnisch verändert.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.
 Jahrgänge bei Wein können abweichen.
 Illustration erstellt mit KI.

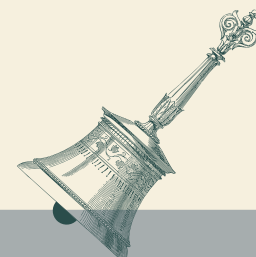


DIE AUGUSTINER KELLER KARTE



Unsere Bierspezialitäten

Augustiner Hell Halbe 0,5 l...
Augustiner Hell Mass 1,0 l...
Augustiner Hell Schnitt ca. 0,3 l...
Augustiner Edelstoff Halbe 0,5 l...
Augustiner Edelstoff Mass 1,0 l...
Augustiner Edelstoff Schnitt ca. 0,3 l...
Augustiner Hefeweizen Fl. 0,50 l...
Augustiner Dunkel 0,50 l...
Augustiner Radler ⁴ 0,50 l...
Augustiner Radler Mass ⁴ 1,00 l...
Erdinger Weißbier Kristall Fl. 0,50 l...
Erdinger Dunkel Fl. 0,50 l...
Erdinger Pikantus Fl. 0,50 l...
Erdinger Weißbier ^{alkoholfrei} Fl. 0,50 l...
Erdinger Grapefruit ^{alkoholfrei} Fl. 0,33 l...
Erdinger Zitrone ^{alkoholfrei} Fl. 0,33 l...
Clausthaler ^{alkoholfrei} Fl. 0,33 l...



Regelmäßiger Anstich bei Glockenläuten: Augustiner Hell aus dem Holzfass

0,5 l.....

1,0 l.....

Schaumwein

Prosecco La Scala Glas 0,10 l..
Prosecco La Scala Fl. 0,75 l..

Weißwein offen

2024 Grüner Veltliner	
Norbert Bauer 0,20 l..
Weinviertel, AT 1,0 l..

2024 Grauburgunder	
Tag für Tag 0,20 l..
Weingut Diehl, DE 1,0 l..

2024 Chardonnay	
Aimery Noble Vignes 0,20 l..
Südfrankreich 1,0 l..

Weinschorle weiß 0,20 l..
-------------------------	----------------

Rotwein offen

2023 Zweigelt	
Norbert Bauer 0,20 l..
Weinviertel, AT 1,0 l..

2023 Cabernet Sauvignon/Merlot/Pinot Noir	
Cuvée Noir 0,20 l..
Emil Bauer, Pfalz, DE 1,0 l..

Weinschorle rot 0,20 l..
------------------------	----------------

Schwarzwald Schnäpse

Sutterer Williams Christbirne 4 cl...
Sutterer Zwetschge 4 cl...
Sutterer Mirabelle 4 cl...
Sutterer Himbeergeist 4 cl...
Needle Masterpiece Gin 4 cl...
Wood Stork Rum 4 cl...
Scheibel Moorbirne 4 cl...
Scheibel Altes Pflümle 4 cl...

Aperitif & Longdrinks

Aperol Spritz 0,3 l..
Needle Gin Tonic 0,3 l..
Wood Stork Rum Cola 0,3 l..

Aquavit

Linie Aquavit 4 cl..
Jubiläums Aquavit 4 cl..

Bitters & Likör

Averna 4 cl..
Fernet-Branca 4 cl..
Jägermeister 4 cl..
Molinari Sambuca 4 cl..
Baileys 4 cl..

SLYRS - Bavarian Whisky

Single Malt Whisky Classic 4 cl..
Single Malt Oktoberfest Edition 4 cl..



ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten



Suppen

- Blumenkohlschaumsuppe**
mit Vanille und knackigen
Zuckerschoten (Vegan).....
- Berliner Kartoffelsuppe**
mit ausgelassenem Speck und
angebräunten Wiener Würstchen.....
- Deftige Gulaschsuppe**
vom Rind und Schwein mit Paprika,
Kartoffeln und Sauerrahm

Salate

- Kleiner Beilagensalat**
mit Balsamicodressing.....
- Berner Wurstsalat**
in Scheiben mit roten Zwiebeln,
Gouda, Essiggurke und Breznchips.....
- Wildkräutersalat**
mit gerösteten Kürbisspalten, Cashew-
kernen, Feta oder Veganem Feta
und Balsamicodressing.....

Abendbrot

- Hausgemachter Obazda**
(1 Kugel) mit ofenfrischer Brezn
- Herzhafte Mettstulle**
mit roten Zwiebelringen,
Gewürzgurken und Petersilie.....
- „Strammer Max“**
Geröstetes Bauernbrot mit Schwarz-
wälder Schinken, zwei Bio-Spiegel-
eiern und Essiggürkchen

**JEDEN
DONNERSTAG:**

BEEF TATAR
Geschnitten, nicht gewolft
(160 g)



Zünftige Brotzeiten zum Teilen

(ab 2 Personen)

- Das echte „Zollpackhof-Brettl“**
Schwarzwälder Schinken, Kasslerbraten, Pfefferbeißer, grobe Metzger-Leberwurst,
Blutwurst, Berner Wurstsalat, Obazda, Bergkäse, Ei, Schnittlauchbrot,
Spreewaldgurke, Radi, frischer Meerrettich, Brotkorb und gesalzene Butter.....
- Brettl „Käse“**
Hart- und Weichkäse aus dem Alpenvorland und der Schweiz,
Spreewaldgurke, Radi, Feigensenf, Trauben, Brotkorb und gesalzene Butter
- Brettl „Alles Grün“**
Veganer Kartoffelsalat, Grillgemüse, Obazda, Quark, Bergkäse, Gouda, Ei, Schnitt-
lauchbrot, Spreewaldgurke, Perlzwiebeln, Radi, Brotkorb und gesalzene Butter

FONDUE-FREITAG

16.01.2026 · Fondue Chinoise
Brühe: Klare Rinder- oder Gemüsebrühe mit Lauch, Karotte & Sellerie. Dazu: Rind, Kalb, Huhn,
Schwein und dünn geschnittene Teigtaschen, Brokkoli, Karotten, Mais, Kohlrabi und Pilzen, Glasnu-
deln oder Reis, Weißbrot und Kräuterbaguette sowie Sesam-Ingwer-Dip, Sambal-Mayonnaise, Kräu-
terrahm und Pfeffersauce.

13.02.2026 · Käse-Bier-Fondue
Bergkäse & Cheddar mit einem Schuss kräftigem Bier. Dazu: Schnitzelstreifen, Würstchen, Laugen-
gebäck, Kräuterbaguette und Hausbrot, Knoblauchcreme und Preiselbeeren, Gemüse wie Paprika,
Möhren, Tomaten und Perlzwiebeln, außerdem Champignons, Trauben, Feigen, Birnen und kleine
Drillinge.

13.03.2026 · Süß war gestern: Fondue Bourguignonne
Bauchspeck, Roastbeef, Putenbrust, Garnelenspieße, Tofu; dazu Baguette, Paprika, Zucchini,
Brokkoli, Möhren, Champignons, Austernkappen, Drillinge, Silberzwiebeln, Cornichons sowie
Knoblauchcreme, Cocktail-Sauce, Kräuter-Quark und Avocado-creme.

Jetzt reservieren via mail@zollpackhof.de

Süsses

- Amarena-Panna Cotta** mit eingelegten Mandarinen und Spekulatius.....
- Warmer Apfelstrudel** mit Vanillesauce oder Vanilleeis
- Kaiserschmarrn** (ab 2 Personen)
mit eingelegten Augustiner Edelstoff-Rosinen, karamellisierten Nüssen,
Vanilleeis und frischer Preiselbeersahne. Für unseren hausgemachten
Kaiserschmarrn lohnen sich 20 Minuten Wartezeit ♥♥♥.....



Schmankerl

- ½ Ente, rösch**
aus dem Ofen mit Rotkohl
und Kartoffelknödel.....
- Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein**
mit Pommes Frites.....
- Original Wiener Schnitzel vom Kalb**
mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat,
Zitrone und Preiselbeeren
- Knusprige Schweinshaxe**
frisch aus dem Ofen, auf Augustiner
Dunkelbiersauce mit Sauerkraut und
Kartoffelknödel.....
- Schweinebraten**
an Augustiner Dunkelbiersauce mit
Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel
- Berliner Currywurst**
(2 Stück) aus regionaler Herstellung,
mit hausgemachter Currysauce
und Pommes Frites
- Frisch gebackener Leberkäs**
dazu Bratkartoffeln mit Speck
und ein Bio-Spiegelei
- „Satter Hannes“**
Bratkartoffeln mit Speck,
dazu zwei Bio-Spiegeleier.....
- Mangold-Wirsing Roulade**
gefüllt mit Polenta und Pilzen,
serviert auf glaciertem Gemüse,
Kerbelschaum und Petersilienöl
(Vegan, glutenfrei).....
- Vegetarische Käsespätzle**
mit Junglauch und Röstzwiebeln
- + Extra Speck

Beilagen

- Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat,
Kartoffelstampf, Bratkartoffeln mit
Speck, Pommes Frites, Kartoffel-
knödel.....**
- Bauern-Brotkorb** (6 Scheiben).....
- Ofenfrische Brezn**.....
- Gesalzene Butter**

