

Das Bohème-Team begrüßt Sie herzlich im Herzen der Altstadt. Wir sind ein familienfreundliches Haus, in dem jeder Gast willkommen ist. Genießen Sie bei uns im gemütlichen Restaurant oder in unserem einzigartigen Altstadtgarten unter dem Kastanienbaum. Wir bieten eine große Auswahl an Kaffeespezialitäten, sowie feine regionale und saisonale Speisen und Brotzeiten. Lassen Sie sich mit bayrisch-schwäbischen Spezialitäten verwöhnen.

Bohème-Lokale waren um 1860 in Frankreich Orte der Begegnung. Triste, unbeheizte Wohnverhältnisse aber auch die Suche nach Austausch führte Maler, Künstler und Schriftsteller in den Bohème-Lokale zusammen. Giacomo Puccini verarbeitete den Stoff um verarmte Künstler in der grandiosen Oper „La Bohème“ die 2013 auch im Stadttheater Augsburg aufgeführte wurde.

### Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag ab 11:00 Uhr  
Kein Ruhetag!

### Aperitif

Aperol Spritz <sup>1,2,4,6</sup> Prosecco & Aperol, Orange	0,3 l	5,90 €
Hugo <sup>1,2,4,6</sup> Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze, Limette	0,3l	5,90 €
alkoholfreier Aperitif z.B. Hugo oder Aperol Spritz	0,3 l	4,90 €
Campari Soda / Orange <sup>1,2,4,6</sup>	0,3 l	7,50 €
Martini Bianco auf Eis mit Zitrone	5 cl	4,80 €
Prosecco	0,1 l	4,10 €

## Zum Start in den Tag

König Ludwig Frühstück ein Paar frische Weißwürste mit süßem Senf, knuspriger Breze & einem Weizen	9,50 €
Weißwürste von der Metzgerei Stöckle, 2 Stück mit süßem Senf	4,80 €
Butterbreze	2,90 €

## Suppen

Gulaschsuppe	4,60 €
Kartoffelsuppe <i>vegetarisch</i>	4,60 €
Flädlesuppe <sup>A,G</sup> hausgemachte Fleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen	4,60 €

Zu allen Suppen wird frisches Schwarzbrot serviert.

## Salate

Bohème Salat frischer Blattsalat, saftiger Thunfisch, Oliven, Ei & Zwiebeln	11,90 €
Fitness Salat frischer Blattsalat, Tomate, Gurke, Paprika & gebratenem Hähnchen	11,90 €
Gemischter Salat <i>vegetarisch</i> frischer Blattsalat, Mais, Gurke, Paprika, Tomaten	9,90 €
Griechischer Salat (Saisonal) <i>vegetarisch</i> frischer Blattsalat, Tomate, Gurke, Feta & Zwiebeln	8,90 €
Bayrischer Wurst Salat (Saisonal)	8,90 €
kleiner Beilagensalat <i>vegetarisch</i> frischer Blattsalat, Gurke, Paprika, Tomaten	4,80 €

Salate werden mit hausgemachtem Dressing <sup>C,G</sup> oder Essig & Öl serviert

Von der Metzgerei Stöckle aus Rain am Lech beziehen wir unsere Würste und Fleisch.

## Für Kinder / kleine Portionen

Leberkäse <sup>A</sup> mit Spiegelei & hausgemachtem Kartoffelsalat	10,80 €
Chicken Wings <sup>A,1,2</sup> mit Pommes frites	9,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ <sup>A,C,G</sup> mit Pommes frites & frischem Marktsalat	8,80 €
Pommes frites klein <i>vegetarisch</i>	3,80 €
Hausgemachter Kartoffelsalat <i>vegetarisch</i>	4,20 €
Spätzle mit feiner Soße <sup>A,C,G</sup> <i>vegetarisch</i>	3,80 €

## *Vegetarisch* Gerichte

Gebackene Kartoffeltaschen <sup>A,G,L</sup> mit Mozzarella-Spinat-Füllung & frischen Beilagensalat	11,50 €
Allgäuer Kässpätzten groß <sup>A,C,G</sup> mit kräftigem Bergkäse, krossen Röstzwiebeln & frischen Beilagensalat	10,80 €
Allgäuer Kässpätzten klein <sup>A,C,G</sup> mit kräftigem Bergkäse, krossen Röstzwiebeln & frischen Beilagensalat	8,80 €
Ofenkartoffel mit leckerem Kräuterquark <sup>G</sup>	6,50 €
Pommes frites groß	4,80 €

## Altstadtschmankerl

Argentinisches Rindersteak 300g vom Grill dazu ein krosses Knoblauchbaguette mit frischer Kräuterbutter	20,90 €
Riesen Currywurst <sup>L,1,2,6</sup> mit hausgemachter Currysoße & Pommes frites	10,90 €
Ofenfrischer Schweinebraten <sup>A</sup> mit Kartoffelknödel, hausgemachtem Blaukraut & saftiger Bratensoße	12,80 €

Von der Metzgerei Stöckle aus Rain am Lech beziehen wir unsere Würste und Fleisch.

## Schnitzelparade

<b>Schnitzel „Pariser Art“</b> <sup>A,C,G</sup> in der Eihülle gebacken, mit Parmesanraspeln verfeinert, dazu ein großer knackiger Salat	14,80 €
<b>Bauernschnitzel</b> <sup>A,C,J,G</sup> in der Senfkruste gebraten, dazu Röstkartoffeln & frischem Marktsalat	13,90 €
<b>Altstadtschnitzel</b> <sup>A,C,J</sup> in der Kräuterpanade gebraten, dazu Kartoffelrösti & feiner Champignonrahmsoupe	12,80 €
<b>Schnitzel Bohème „Wiener Art“</b> <sup>A,L,G</sup> klassisch paniert, serviert mit Pommes frites & frischen Marktsalat	12,80 €

## Aus dem Meer

<b>Feines Zanderfilet</b> mit aromatischen Rosmarinkartoffeln an Weißweinsoupe	17,50 €
<b>Kross gebratenes Lachssteak</b> mit zartem Kohlrabigemüse in Sahnesoupe & Salzkartoffeln	14,80 €
<b>Gebackene Tintenfischringe</b> <sup>A,E,G,J</sup> serviert mit frischem Marktsalat & feiner Remoulade	12,90 €
<b>Kartoffelrösti mit Räucherlachs</b> <sup>E,G,J</sup> dazu leckerer Kräuterquark feine Remoulade & frischen Beilagensalat	12,80 €

## Bohème Spezial

<b>Saftiger Zwiebelrostbraten</b> <sup>A,C,G</sup> mit Kässpätzlen & saftiger Bratensoße	21,80 €
<b>knusprig gebratenes Cordon bleu</b> <sup>A,C,G</sup> mit Kässpätzlen	16,90 €
<b>Alpenschnitzel</b> <sup>A,C,G</sup> (Pute) mit Käse überbacken, dazu Spätzle & feiner Champignonrahmsoupe	16,90 €
<b>Saftiges Halsgart-Steak vom Grill</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat & frischen Marktsalat	10,90 €

Von der Metzgerei Stöckle aus Rain am Lech beziehen wir unsere Würste und Fleisch.

## Dessert

Schwäbische Apfelküchle, frisch zubereitet <sup>A,C,G</sup> *vegetarisch* 5,90 €  
mit Zimt und Zucker bestreut, serviert mit einer Kugel Vanilleeis

Kaiserschmarrn, frisch zubereitet <sup>A,C,G</sup> *vegetarisch* 5,90 €  
mit Apfelmus oder Zwetschgenkompott, wahlweise mit oder ohne Rosinen

*Da wir die Desserts frisch für Sie zubereiten, kann es ca. 15 Minuten dauern.*

## Kaffeespezialitäten

	Tasse	2,80 €
Kaffee Creme	Haferl	3,60 €
	Portion	4,80 €
	Tasse	3,20 €
Cappuccino	Haferl	3,60 €
		3,20 €
Milchkaffee		3,20 €
Latte Macchiato		3,40 €
	Einfach	2,20 €
Espresso	Doppelt	3,60 €
	Macchiato	2,40 €
		3,80 €
Espresso Coretto	Grappa / Sambuca	3,80 €
Heiße Schokolade	Tasse	3,30 €
		3,60 €
Tee Ronnefedt		3,20 €

Darjeeling - köstliche Sommerpflückung, typisches Bouquet

Earl Grey - schwarzer Tee, elegant, mit der Frische der Bergamotte

Assam - vollmundiger, kräftiger Schwarztee, kupferrot in der Farbe

Robbios Cream Orange - mit cremig, sanftem Vanillearoma

Sweet Berries - Fruchtgenuss durch die süßen Aromen der Beeren

Morgentau - japanischer Grüntee mit leicht herbem Geschmack

Pfefferminz - mit einem Hauch Zitronengras

Kamille - zart im Geschmack, mit einem Hauch von Orangenblüten

Bergkräuter - fruchtig-herbe Kräutermischung nach Schweizer Art