

## Tagesmenü 14,90 €

Donnerstag bis Sonntag von 11.30 Uhr bis 17.00 Uhr

*Pfannkuchensuppe*

\*\*\*

*Kleine Portion Stangenspargel, wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter*

\*\*\*

*Cappuccino oder Espresso*

## Nudeln-vegetarisch-vegan

*Hirtenmakaroni mit Schinken, Champignons, Tomaten, Bolognese mit frischem Parmesan 13,90 €*

*Tortellini mit Spargelfülle in Tomaten/Rucolarahm, dazu ein kleiner gemischter Salat 14,90 €*

*Hausgemachte Spinatknödel in Nussbutter, frischem Parmesan 12,90 €*

*Ofenkartoffel mit Sauerrahm an Salatgarnitur 9,20 €*

*No chicken nuggets mit Pommes frites und veganer Knoblauchmayo 13,90*

*Hausgemachte Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln und einem kleinen gem. Salat 13,90 €*

*Tischreservierung erwünscht unter 08043/9100*

## Wochenschmankerl

Donnerstag 18.05.23 bis Sonntag 21.05.23

### Donnerstag

Schweinekotelette gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat 15,90 €

### Freitag

**Ganztags Geschlossene Gesellschaft ab 11 Uhr**

### Samstag

Kalbsleber nach „Tiroler Art“ mit Röstzwiebeln, Speck und Rosmarin-Kartoffelplätzchen 18,90 €

### Sonntag

Allgäuer Rollbraten mit Knödel und Speckkrautsalat 14,90 €

*Kuchen: Hausgemachter Erdbeerkuchen mit Sahne 3,60 €*

Tischreservierung erwünscht unter

Rufen sie uns an 08043/9100

## Suppen und Vorspeisen

*Leberknödelsuppe 5,40 €*

*Pfannkuchensuppe 5,40 €*

*3Stk. hausgemachte Frühlingsrollen mit  
sweet-Chilisauce 6,90 €*

## Salate:

*Kleiner gemischter Salat 5,40 €*

*Großer gemischter Salat 8,40 €*

*Bunter Salatteller mit gebratenen Pilzen,  
Hühnchenstreifen und Ei 14,90 €*

## Glutenfrei:

*Leicht mariniertes Hühnchensteak mit Ofenkartoffel, Sauerrahm  
und kleinem Salat 16,90 €*

*Umbestellungen 1 Euro Kleine Portion 1,50 € weniger*

## Vom Schwein

*Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes frites und Preiselbeeren 15,90 €*

*Allgäuer Teller: Schweinefilet auf feinem Pilzrahm, dazu Käsespätzle und Röstzwiebeln 17,90 €*

## Vom Rind

*Rumpsteak aus der Rinderlende (250 g wie gewachsen) dazu hausgemachte Kräuterbutter, Pommes frites und ein kleiner Salat 24,90 €*

*Zwiebelrostbraten (250 g wie gewachsen) aus der Rinderlende mit Rosmarin-Kartoffelplätzchen und Röstzwiebeln 21,90 €*

## Vom Kalb:

*Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln 20,90 €*

## Vom Huhn:

*Geschnetzeltes vom Huhn in fruchtigem Curryrahm mit Reistimberle 16,90 €*

## Spezialitäten des Hauses:

*Jachenauer Galgen (Huhn, Rind, Schwein)*

*mit Sauerrahmdip,*

*Bratkartoffeln und*

*kleinem gemischtem Salat 26,90 €*

*Frischer Bachsaibling in Butter gebraten vom Fischer Hans*

*aus Wegscheid, dazu reichen wir Kartoffeln und einen*

*kleinen gemischten Salat 21,80 €*

*Warme Küche von 11.30 bis 20.00 Uhr*

*Tischreservierung unter 08043-9100*

*Allergene und Zusatzstoffe sind in einer separaten Speisekarte gekennzeichnet,*

*bitte wenden sie sich an ihren Servicemitarbeiter:innen*

## Das Beste aus Bayern

*Schweinebraten aus der Schulter mit Kartoffelknödel und  
Krautsalat 12,90 €*

*½ bayerische Schweinshaxe mit Knödel und Krautsalat (am besten  
vorreservieren 😊 ) 14,90 €*

*Tellerfleisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und  
12,90 € frischem Kren*

*Schwaab's Bierbrat'l vom Rind mit Gemüsestreifen und  
hausgemachtem Kartoffelsalat 15,90 €*

*Bayerischer Wurstsalat (Leberkäse) mit Brot 8,80 €*

*Bayerischer Wurstsalat (Leberkäse) mit Käsestreifen  
und Brot 9,80 €*

*Obatzda mit Brot und Butter 9,20 €*

*Brotzeitbrettl*

*(Kas, Kaminwurzeln, Speck usw.) 14,80 €*

*Bis 17 Uhr:*

*2 Stück Weißwurst mit Breze und süßem Senf 7,20 €*

## *Etwas Süßes:*

*Hausgemachter Kaiserschmarr'n mit Rosinen, leicht  
karamellisiert mit Zimt und Zucker,  
dazu Apfelmus 11,60 €*

*Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,20 €*

*Erdbeer-Rhabarberstrudel mit Eis und Sahne 5,20 €*

*Blaubeerpalatschinken mit Eis und Sahne 8,40 €*

*3 Stück Apfelkücherl mit Eis und Sahne 7,90 €*

*Walnusseis mit Eierlikör, Sahne 7,20 €*

*Eis mit heißen Himbeeren, Sahne 7,20 €*

## Heißgetränke:

*Espresso macchiato* 2,30 €    *Espresso* 2,10 €

*Espresso doppio* 3,60 €

*Latte macchiato* 3,80 €    *Cappuccino* 3,20 €

*Milchkaffee im Haferl* 3,40 €

*Haferl Kaffee* 3,40 €    *Tasse Kaffee* 3,00 €

*Heiße Schokolade (Kakaopulver) mit Rum* 4,40 €

*Heiße Schokolade(Kakaopulver) mit Sahne* 3,50 €

*Haferl Tee* 3,20 €    *Haferl Tee(Rum)* 4,60 €

## Special's

*Jägertee* 4,20 €

*Glühgin* 3,80 €

*Glühwein* 3,50 €



## Aperitiv

<i>Aperol Spritz oder Hugo ca. 0,4 ltr.</i>	6,40 €
<i>Lilliant White Berry ca. 0,4 Ltr.</i>	6,80 €
<i>Kalte Heidi (Himbeer mit Gin und Tonic)</i>	6,40 €

## Getränke:

### *Franziskaner Weißbiere:*

<i>Dunkel-Alkoholfrei-Leicht-Russe 0,5 Ltr.</i>	4,20 €
<i>Franziskaner alkoholfrei Weißbier</i>	
<i>Holunder oder Zitrone 0,3 ltr.</i>	3,50 €
<i>Franziskaner Kellerbier vom Fass 0,50 ltr.</i>	4,50 €
<i>Kellerbier vom Fass im 2 Liter Humpen</i>	15,50 €
<i>(nur zum Verzehr im Restaurant)</i>	
<i>Spaten Helles – Radler – Löwenbräu Dunkel 0,5 ltr.</i>	4,00 €
<i>Alkoholfreies Helles 0,5 ltr.</i>	
<i>Beck's Pils 0,33 ltr.</i>	3,50 €

## Tischreservierung unter 08043-9100

**Werfen Sie doch mal ein Blick auf unsere Homepage**

**[www.gasthof-jachenau.de](http://www.gasthof-jachenau.de)**

## Alkoholfreie Getränke:

*Verschiedene Saftschorlen 0,5 ltr. 4,20 €*

- *Kirsch*
- *Holunder*
- *Maracuja*
- *Orange*
- *Apfel*
- *Rhabarber*
- *Johannisbeere (Nektar)*

*Tafelwasser 0,5 ltr. 3,30 €*

*Spezi 0,5ltr.(1,3,9) 4,00 €*

*Cola (1,3,9) 0,5 4,00 €*

*Almdudler 0,5 ltr. 4,00 €*

*(Wasser, Zucker, Kohlensäure, Säuerungsmittel, Zitronensäure Farbstoff E 150d natürliche Kräuter-Extrakt*

*Sollten Sie eine spezielle Allergie haben, kommunizieren Sie bitte mit uns.  
Kommunikation ist alles 😊*

Liebe Gäste, wir sind gesetzlich dazu verpflichtet, Zusatzstoffe, die in Speisen und Getränken enthalten sind, anzugeben. Die Zubereitung aller Produkte unseres Hauses erfolgt unter größter Sorgfalt. Produkte, die Zusatzstoffe enthalten, sind durch entsprechende Zahlen gekennzeichnet: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthalteine Phenylalanin-Quelle, (14) mit Taurin eine Phenylalanin-Quelle, (14) mit Taurin(15) mit Phosphat

### Offene Rotweine:

<i>Merlot</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,20 €</i>
<i>Zweigelt</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,20 €</i>
<i>Primitivo</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,20 €</i>
<i>Südtiroler Edelvernatsch</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,20 €</i>

### Offene Weißweine:

<i>Lugana DOC Weingut Bulgarini</i>	<i>0,2 l</i>	<i>7,40 €</i>
<i>Riesling Halbtrocken</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,20 €</i>

### Rose:

<i>Bardolino Chiaretto Weingut Zenato</i>	<i>0,2 ltr.</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Pink Flamink</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,20 €</i>

Flaschenwein rot: *St. Magdalena* 0,75 l 21,90 €

Flaschenwein weiß: *Silvaner, Hans Wirsching* 0,75 l 21,90 €

## Nachmittagskarte von 14.30 Uhr bis 17.00 Uhr

*Leberknödelsuppe 5,40 €*

*Pfannkuchensuppe 5,40 €*

*6 Stk. Rostbratwurst'l mit Sauerkraut und Brot 8,20 €*

*Schweinebraten aus der Schulter mit Knödel und Krautsalat 12,90 €*

*Bayerische Schweinshaxe mit Knödel und Krautsalat*

*14,90 €*

*Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ mit Pommes frites und*

*Salat 15,90 €*

*Hirtenmakkaroni mit Schinken, Champignons, Tomaten, Bolognese mit*

*frischem Parmesan 13,90 €*

*Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und*

*Salat 13,90 €*

*Ofenkartoffel mit Sauerrahm an Salatgarnitur 9,60 €*

*Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat 9,80 €*

*Bayerischer Wurstsalat(Leberkäse) mit Brot 8,80 €*

*O'batzda mit Brot und Butter 9,20 €*

*Natürlich gibt es auch alle Süßspeisen und Kuchen☺*