

Tagesmenü, täglich bis 17 Uhr

15,90 €

Kleiner gem. salat

Geröstete Knödel mit Ei und Bratensauce

Cappuccino oder Espresso

Suppen im Haferl

Leberknödelsuppe 5,60 €

Pfannkuchensuppe 5,60 €

Nudelsuppe mit Rindfleisch 5,60 €

Hausgemachte Goulaschsuppe mit Brot 5,90 €

Tischreservierung erwünscht unter 08043/9100

Umbestellung: 1.00 €

Nudeln-vegetarisch-Vegan

Hirtenmakkaroni mit Schinken, Champignons, Tomaten, Bolognese mit frischem Parmesan 14,90 €

Hausgemachte Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln und einem kleinen gem. Salat 14,90 €

-- Gnocci in Gorgonzalaraahm mit kleinem gem. Salat 13,90 €

3 Stück hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefülle und sweet Chilisauce 6,90 €

Ofenkartoffel an salatgarnitur mit sauerrahm 9,60 €

Vegan:

No Schnitzel auf Sojabasis mit Pommes frites 13,90 €

Salate:

Bunter Salatteller mit gebratenen Hühnchenstreifen 15,90 €

Kleiner gemischter Salat 5,60 €

Tischreservierung erwünscht unter 08043/9100

Kleine Portion: 1,50 € weniger

Wochenschmankerl vom 08.02 bis zum 12.02.2024

Donnerstag:

Hausgemachte Bratensülze mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

12,90 €

Freitag:

Backfisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce

12,90 €

Samstag:

Hähnchensteak gebraten mit buntem Gemüsereis und Sauerrahm 16,90 €

Sonntag:

Rinderbraten in einer kräftigen Rotweinsauce geschmort, dazu Knödel und Karottensalat 17,90 €

Rosenmontag:

Rindergoulasch mit Semmelknödel 16,90 €

Kuchen:

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,20 €

Zwetschgenstrudel mit Eis und Sahne 5,40 €

Vom Huhn:

Leicht mariniertes Hähnchen mit Ofenkartoffel, Sauerrahm und kleinem gemischten Salat 17,90 €

Geschnetzeltes vom Huhn in fruchtigem Curryrahm, dazu reichen wir Reis 17,90 €

Vom Schwein:

Schweinebraten (Schulter) mit Knödel und Krautsalat 13,20 €

Schweineschnitzel mit Buttererbsen und Risoleekartoffeln 16,90 €

Schweinefilet an Pfeffersauce mit Reis 18,90 €

Vom Rind:

*Tellerfleisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und frischem Kren
13,20 €*

*Toni's Ochsenfetzen aus der Rinderlende in Pfefferrahmsauce, dazu
Pommes frites 19,20 €*

Vom Kalb:

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln 20,90 €

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 Risoleekartoffeln und einen kleinen gemischten Salat 21,90 €

Weinempfehlung:

Würzburger Stein Silvaner

Die typischen Aromen des Silvaners nach Birne und frisch gemähtem Gras werden um fruchtige Aromen nach Stachelbeere und würzige Aromen nach Minze ergänzt. Detailliert leicht cremig und rassig. Der Muschelkalk des Würzburger Steins bringt eine vitale Mineralität, die salzige Frische animiert und belebt lang.

0,75 l 26,90 €

Zenato Ripassa Valpolicella Superiore

Konzentrierter, holzgeküsster Rotwein aus der Gardaseeregion. Mit einem angenehmen würzigem Finale klingt der Zenato Ripassa lange nach.

0,75l 36,90 €

Das Beste aus Bayern

Schweinebraten aus der Schulter mit Kartoffelknödel und Krautsalat

13,20 €

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

Tellerfleisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und

13,20 € frischem Kren

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 7,60 €

Etwas Süßes:

*Hausgemachter Kaiserschmarr'n mit Rosinen, leicht
karamellisiert mit Zimt und Zucker,
dazu Apfelmus 11,90 €*

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,40 €

Zwetschgenstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

Blaubeerpalatschinken mit Eis und Sahne 8,40 €

3 Stück Apfelkücherl mit Eis und Sahne 8,20 €

Walnusseis mit Eierlikör, Sahne 7,20 €

Eis mit heißen Himbeeren, Sahne 7,20 €

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

Heißgetränke:

Espresso macchiato 2,30 € Espresso 2,10 €

Espresso doppio 3,60 €

Latte macchiato 3,80 € Cappuccino 3,40 €

Milchkaffee im Haferl 3,60 €

Affogato (Espresso mit Eis) 3,60 €

Haferl Kaffee 3,60 € 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>Lillet White Berry ca. 0,4 Ltr.</i>	6,80 €
<i>Rhabarber Spritz</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

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) 4,20 €

Cola (1,3,9) 0,5 4,20 €

Almdudler 0,5 ltr. 4,20 €

(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>6,80 €</i>
<i>Zweigelt</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Primitivo</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Südtiroler Edelvernatsch</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,20 €</i>
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,80 €</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>6,80 €</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,80 €</i>

Rose:

<i>Bardolino Chiaretto Weingut Zenato</i>	<i>0,2 ltr.</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Pink Flamink</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,20 €</i>

Flaschenwein rot: St. Magdalena 0,75 l 22,90 €

Flaschenwein weiß: Silvaner, Würzburger Stein 0,75 l 26,90 €

Ein Schnäpschen in Ehren, kann keiner verwehren

Haselnuss 2 cl 36% 3,80 €

Hirschkuss 2 cl 38% 3,80

Haus Schnaps (Obstler) 2 cl 38 % 3,60 €

Williamsbirne 2cl 40 % 3,80 €

Enzian 2 cl 38 % 3,80 €

Himbeergeist 2cl 40 % 3,80 €

Marille 2 cl 38 % 3,80 €

Baileys 2 cl 17 % 3,80 €

Underberg 2 cl 40 % 3,80 e

Ramazotti 2 cl 30 % 4,00 €

Vecchia Romagna 2 cl 3,60 €

Zirbensch naps 2 cl 24 % 5,20 €

Eine Empfehlung aus dem Hause Stettner/Kolbermoor

Honigrappa 2 cl 3,90 €

Empfehlung des Hauses

Hausgemachter Beerenlikör ca. 22 % 3,40 €

Veranstaltungen 2024

06.01.2024		<i>Musik Hoagascht</i>
11.01.2024-14.01.2024		<i>Kegler Turnier</i>
18.01.2024-21.01.2024		<i>Kegler Turnier</i>
27.01.2024	19:00	<i>Preisverteilung Kegeltturnier</i>
12.02.2024	10:00	<i>Handwerker-Bauern Jahrtrag</i>
31.03.2024	10.00 Uhr	<i>Osterbrunch</i>
09.05.2024	11.00 Uhr	<i>Live Musik Vatertag</i>
27.07.2024	19:00 Uhr	<i>Live Band „Z´Lässig „</i>
03.08.2024	19.00 Uhr	<i>Wirtshausabend</i>
15.08.2024	11.00 Uhr	<i>Live Musik Himmelfahrt</i>
17.08.2024	19.00 Uhr	<i>Wirtshausabend</i>
24.08.2024	19.00 Uhr	<i>Wirtshausabend</i>
31.12.2024	19.00 Uhr	<i>Silvester-Buffett</i>

Nachmittagskarte von 14.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Leberknödelsuppe 5,60 €

Pfannkuchensuppe 5,60 €

6 Stück Rostbratwurst'l mit Sauerkraut und Brot 8,20 €

Schweinebraten aus der Schulter mit Knödel und Krautsalat 13,20€

Bayerische Schweinshaxe mit Knödel und Krautsalat

14,90 €

Tellerfleisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat und frischem

Kren 13,20 €

Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ mit Pommes frites und

Salat 15,90 €

*Hirtenmakkaroni mit Schinken, Champignons, Tomaten, Bolognese mit
frischem Parmesan 14,90 €*

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und

Salat 14,90 €

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☺