

## Mini-Mittags-Spritz

Kleiner Aperol Spritz 3,00 €

Kleiner Lilet white berry 3,00 €

Kleiner Limoncello Spritz 3,00 €

## Mittagssnacks in der Bowl- täglich von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Garnelen in Knoblauchöl gebraten auf grünem Salatbeet mit Dip und

Baguette 12,00 €

Kürbisfalafel auf grünem Salatbeet mit Dip und Kerndl 12,00 €

Pikantes Kichererbsencurry mit Reis (Vegan mit Kokosmilch) 12,00 €

Stücke vom Zanderfilet auf pikantem Blattspinat , Reis und rote Beete 13,90

€

## Suppen und Vorspeisen

Pfannkuchensuppe 5,90 €

Leberknödelsuppe 5,90 €

Leberspätzlesuppe 5,90 €

Spargelcremesuppe 6,90 €

Obatzda im Haferl mit Brot und Butter 9,20 €

Räucherlachs auf hausgemachtem Reiberdatschi, an Salatgarnitur, dazu  
reichen wir Meerrettich und Baguette 12,90 €

Burrata auf Tomaten/Ruccolasalat mit Baguette 10,90 €

Kleiner gem. Salatteller 6,00 €

## Tischreservierung unter 08043/9100

Wie wär's denn heute mal mit Cordon bleu? Mit Schinken und Käse  
gefüllt, dazu Pommes frites und Preiselbeeren 17,90 €

## Dies und das:

*Käsespätzle an Salatgarnitur mit frischen Röstzwiebeln 16,90 €*

*Zucchinischnitzel mit Dip, Kartoffeln und Gurkensalat 14,90 €*

*Bunter Salatteller mit Ziegenkäse, überbacken mit Jachenauer  
Honig, dazu Baguette*

*16,90 €*

*Hirtenmakaroni mit Bolognese, Schinken, Erbsen und frischem  
Parmesan 16,90 €*

*Schnitzel „Vegan“ auf Proteinbasis mit Pommes frites und  
Gurkensalat 16,90 €*

*Hausgemachte Kaspressknödel an Salatgarnitur mit brauner  
Butter und Parmesan 14,90 €*

*G'röste Knödel mit Ei, Bratensauce extra dazu gem. Salat  
13,90 €*

## *Glutenfrei:*

*Hühnchensteak gebraten mit Ofenkartoffel, Sauerrahm an  
Salatgarnitur 18,90 €*

Spargelwochen vom 20.04.2026 bis  
1.06.2026

*Spargelcremesuppe mit Sahnehaube 6,90 €*

*Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ mit 350 Gramm Spargel  
(Rohgewicht) Sauce Hollandaise und Kartoffeln 18,90 €*

*Rumpsteak (250 g wie gewachsen) mit Kartoffeln, Sauce  
Hollandaise und 350 Gramm Spargel (Rohgewicht) 28,90€*

*Bachsaiblingsfilet in Butter gebraten mit Kartoffeln, Sauce  
Hollandaise und 350 Gramm Spargel (Rohgewicht) 26,90 €*

*Portion Spargel 350 Gramm (Rohgewicht) mit Kartoffeln und  
Sauce Hollandaise 14,90 €*

*Omelette mit Spargel (350 Gramm Rohgewicht)  
gefüllt, dazu Kartoffeln und zerlassene Butter 16,90 €*

## Klassiker

*Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende (250g wie gewachsen)  
mit Pommes frites und frischen Röstzwiebeln 25,90 €*

*Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln,  
Zitronenschnitz, Preiselbeeren, Sardelle 23,90 €*

*Hähnchensteak gebraten an frischen Zuckerschoten, dazu  
Schwenkkartoffeln 18,90€*

Ein Schnäpschen in Ehren kann keiner  
verwehren:

*Haselnuss 2 cl 36 % 3,40 €*

*Hausschnaps (Obstler) 2 cl 38 % 3,00 €*

*Williamsbirne 2 cl 40 % 3,40 €*

*Himbeergeist 2 cl 30 % 3,40 €*

*Rüscherl (Asbach Cola ) 4 cl 3,90 €*

*Veccia Romagna (italienischer Weinbrand) 2 cl 3,40 €*

*Honiggrappa 2 cl 3,40 €*

*Hausgemachter Beerenlikör ca. 18 % 4 cl 3,20 €*

## Unsere „spritzi-gen“

6,90 €

*Kikeriki (mit Eierlikör) nur für kurze Zeit*

*Walchenseespritz, blau wie unsere bayrische Karibik*

*Der gute alte Hugo*

*Aperol, den gibt es jetzt auch alkoholfrei bei uns*

*Der Hannes, dunkelrot wie die Liebe*

*Die leicht scharfe Inge*

*Sommer-Sonne-Limoncello*

## Weinempfehlung:

*Zenato Ripassa Valpolicella Superiore 0,75 l 38,90 €*

*Kalterer See DOC Classico Superiore 0,75 l 34,90 €*

*Silvaner, Würzburger Stein 0,75 l 28,90 €*

## Das Beste aus Bayern:

*Schweinebraten aus der Schulter mit Knödel und  
Krautsalatgarnitur 14,90 €*

*½ Schweinshaxe mit Knödel und Krautsalat 16,90 €*

*Gesottene Rinderbrust mit Gemüsejulienne, frischem Kren und  
Kartoffelsalat 15,90 €*

*Bayrischer Wurstsalat (aus Leberkäse) mit Brot 9,80€*

*Schweizer Wurstsalat mit Brot 10,80 €*

*Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce, Zwiebeln  
und Bratkartoffeln 13,90€*

### *Altbayrisches Gericht der Woche:*

*Gebackene Milzwurst mit Kartoffelsalat 10,90 €*

*2 Stück Weisswürste mit Breze und süßem Senf 8,20 €*

*Bayrische Brotzeit ab 2 Personen mit Speck, Kas, Pressack,  
Brot und Butter, Radieserl und Weintrauben 32 Euro*

*Tischreservierung unter 08043/9100*

## Spezialitäten des Hauses

*Frischer Bachsaibling vom Fischer Hans aus Wegscheid,  
in Butter gebraten mit Kartoffeln und buntem Salat*

24,90 €

## Jachenauer Galgen

*Hängende Fleischspieße mit Huhn, Schwein, Rind, dazu  
reichen wir Bratkartoffeln, Sauerrahmdip und einen  
bunten Salatteller*

28,90 €

## American Steak Toast Surf & Turf

*Hausgemachtes Weißbrot, leicht in Olivenöl geröstet,  
meets Rindersteak und Garnele, Tomaten, Salat,  
Zwiebeln, dazu hausgemachte Cocktailsauce 27,90 €*

*Dazu Pommes frites 4,00 €*

*Dazu Wedges 4,00 €*

*Tischreservierung erwünscht unter 08043/9100*

Vom 23 September bis zum 4 Oktober

*Thanksgiving Dinner*

*Ab 8 Personen*

From September 23rd to October 4th

*Thanksgiving Dinner*

*For 8 people or more*

*Frisch auf den Tisch:*

*Apple pie, pumpkin pie, blueberry pie, Truthan, Cranberrysauce,  
Süßkartoffel-Pommes, Polenta, Kartoffelgratin , Aperitif  
Preis pro Person 32 Euro*

*Freshly served:*

*Apple pie, pumpkin pie, blueberry pie, turkey,  
cranberry sauce, sweet potato fries, polenta, potato  
gratin, aperitif*

*Price per person: 32 euros*

*Vorbestellung unter 08043/9100 oder [info@gasthof-jachenau.de](mailto:info@gasthof-jachenau.de)*

*Pre-order at 08043/9100 or [info@gasthof-jachenau.de](mailto:info@gasthof-jachenau.de)*



## Was Süßes

*Kaiserschmarrn, leicht karamellisiert mit Zimt und Zucker,  
dazu Apfelmus 13,90 €*

*Schokoküchlein mit flüssigem Kern, dazu Eis und Sahne 7,20 €*

*Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €*

*Walnusseis mit Eierlikör und Sahne 8,20 €*

*Eis mit heißen Himbeeren und Sahne 8,20 €*

*Apfelkücherl mit Zimt/Zucker und Sahne 8,20 €*

## Heißgetränke:

*Espresso macchiato 2,40 €*

*Espresso 2,10 €*

*Espresso doppio 3,80 €*

*Latte macchiato 4,00 €*

*Cappuccino 3,80 €*

*Milchkaffee im Haferl 3,90 €*

*Gerne bereiten wir Ihre Milchmixgetränke auch mit Mandel-  
oder Sojamilch zu.*

*Affogato (Espresso doppio mit Eis) 4,00 €*

*Haferl Kaffee 3,90 €*

*Tasse Kaffee 3,50 €*

*Heiße Schokolade (Kakaopulver) mit Sahne 3,90 €*

*Haferl Tee 3,60 €*

## Nachmittagskarte von 14.30 Uhr bis 17 Uhr

*Leberknödelsuppe 5,90 €*

*Pfannkuchensuppe 5,90 €*

*Cremsuppe 6,90 €*

*6 St. Rostbratwürstel auf Sauerkraut mit Senf und Brot 9,20 €*

*Schweinebraten aus der Schulter mit Knödel, an  
Krautsalatgarnitur 14,90 €*

*½ Schweinshaxe mit Knödel u. Krautsalat 16,90 €*

*Gesottene Rinderbrust mit hausgemachtem Kartoffelsalat,  
Gemüsejulienne und frischem Kren 15,90 €*

*Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ mit hausgemachtem  
Kartoffelsalat 15,90 €*

*Hirtenmakkaroni mit Bolognese, Schinken, Champignon,  
Tomaten und Erbsen 16,90 €*

*Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln an Salatgarnitur 16,90 €*

*Wurstsalat (Leberkäse) mit Brot 9,80 €*

*Schweizer Wurstsalat (Leberkäse) mit Brot 10,80 €*

*Natürlich gibt es nachmittags auch alle Süßspeisen und Kuchen*

*Umbestellung 1 Euro, kleine Portion 1,50 € weniger*

Tagesschmankerl vom 27.05 bis zum 31.05

Donnerstag:

*Bayrisches Duett von der Ente und Schweinebraten mit  
Blaukraut und Knödel im Pfanderl 18,90 €*

Freitag:

*Rotbarschfilet mit hausgemachtem Kartoffel/Gurkensalat  
14,90 €*

Samstag:

*Spareribs und chicken wings mit Pommes frites und Dip 16,90 €  
(Während der WM auch to go)*

Sonntag:

*Hirschgoulasch vom Jachenauer Wild mit Blaukraut,  
Semmelknödel und Preiselbeeren 19,80 €*

Kuchen und Dessert:

*Himbeerkuchen 3,50 €*

*Sanddorn/Joghurteis mit Anderlö und Sahne 8,20 €*

*Umbestellung 1,00 € kleine Portion 1,50 € weniger*

PS Der einzige Ort an dem man Frieden,  
Gesundheit, Reichtum und Glück stets findet  
ist das Lexikon! :-)