

Mini-Mittags-Spritz

Kleiner Aperol Spritz 3,00 €

Kleiner Sanddorn Spritz 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 dem Salatbeet, dazu Baguette und

Dip 12,90 €

Kürbisfalafel auf Salatbeet mit Kerndl und Dip 12,90 €

Wassermelonensalat, Feta, Gurke mit Baguette

Bunter Salat mit Sauerrahmdip und

Hühnchenspießen dazu Baguette 13,90 €

Gruppen ab 8 Personen ausschließlich mit Tischreservierung!

Suppen und Vorspeisen

Pfannkuchensuppe 5,90 €

Leberknödelsuppe 5,90 €

Tiroler Speckknödelsuppe mit Gemüsejulienne 7,20 €

Obatzda im Haferl mit Brot und Butter 9,20 €

Großer gem. Salatteller mit Baguette 10,90 €

Kleiner gem. Salatteller 6,00 €

Tischreservierung unter 08043/9100



Dies und das:

*Großer bunter Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse
und Baguette 16,90 €*

Ofenkartoffel mit Sauerrahm an Salatgarnitur 10,90 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln an Salatgarnitur 16,90 €

*Kohlrabischnitzel mit pikantem Joghurtdip, Kartoffeln und
Gurkensalat
16,90 €*

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

Spaghetti al olio mit Peperoncino 12,90 €

Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan 13,90 €

Penne „al forno“ 13,90 €

Penne Arabiata 11,90 €

Glutenfrei:

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

Food table- Tischbüffet

01.07 bis zum 30.07

Ab 4 Personen inkl. Aperitif und Dessert
32,90 € pro Person (auch rein vegetarisch
möglich)

Sprechen sie uns an oder wählen sie die
08043/9100

Unsere Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Sonntag warme Küche
von 11.30 Uhr bis 20 Uhr.

Mittwoch ab 17 Uhr (nur in den
bayrischen Ferien)

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 €*

*Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ mit gem. Salat 17,90 €
17,90 €*

*Hühnchensteak gebraten auf Spaghetti mit hausgemachtem
Pesto an Salatgarnitur 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 €

Obstler mit Sahne 2 cl 38 % 3,00 €

Unsere „spritzi-gen“

<i>Rhabarberspritz 5,90 €</i>

Alle 6,90 €

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:

Geröstete Knödel mit Ei und Salat 13,90 €

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

Pre-order at 08043/9100 or 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 €

Eiskaffee oder Eisschokolade 6,20 €

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 €

Biere:

Franziskaner Weißbiere:

Dunkel-alkoholfrei-oder Russe 0,5 l 4,70 €

Alkoholfreies Weissbier Zitrone 0,3 l 3,80 €

Franziskaner Kellerbier vom Fass 0,5 l 4,80 €

Kellerbier vom Fass im 2 Liter Humpen (nur zum Verzehr im Restaurant) 16,00 €

Spaten:

Helles-Radler oder Löwenbräu dunkel 0,5 l 4,50 €

Alkoholfreies Helles 0,5 l 4,50 €

Alkoholfreie Getränke

Verschiedene Saftschorlen:

0,5 l-4,80 €

0,3 l-3,50 €

-Maracuja-Apfel-Holunder-Johannisbeere (Nektar)

Tafelwasser 0,5 l 3,70 €

Spezi (1,3,9) 0,5 l 4,80 €

Cola (1,3,9) 0,5l 4,80 €

Almdudler 0,5 l 4,80 €

<i>(Wasser, Zucker, Kohlensäure, Säuerungsmittel, Zitronensäure, Farbstoff E150d, natürliches Kräuterextrakt)</i>

Offene Rotweine:

Merlot 0,2 l 7,30 €

Zweigelt 0,2 l 7,30 €

Primitivo 0,2 l 7,30 €

Südtiroler Edelvernatsch 0,2 l 7,30 €

Offene Weißweine:

Lugano DOC Weingut Bulgarini 0,2 l 7,80 €

Riesling halbtrocken 0,2 l 7,10 €

Chardonnay 0,2 l 6,80 €

Rose:

Bardolino chiaretto Weingut Zenato 0,2 l 7,30 €

Sollten Sie eine Allergie oder
Unverträglichkeit haben, kommunizieren Sie
bitte mit uns - Kommunikation ist alles ☺

Nachmittagskarte von 14.30 Uhr bis 17 Uhr

Leberknödelsuppe 5,90 €

Pfannkuchensuppe 5,90 €

Crèmesuppe 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 09.07 bis zum 12.07.

Donnerstag:

Fränkisches Tellerfleisch in Merrettichrahm mit Kartoffelknödel

14,90 €

Freitag:

*Bayrischer Laugen/Krustenburger mit Krustenbraten, Eissalat,
Weisskraut, Tomate und Zwiebeln, dazu Pommes frites*

14,90 €

Samstag:

Rindergoulasch mit Semmelknödel und buntem Salat 18,90 €

Sonntag:

Krustenbraten auf „Bayrisch Kraut“ dazu Kartoffelknödel

15,90 €

Kuchen und Dessert:

Himbeerkuchen 3,50 €

Apfelstrudel mit Eis und Sahne 5,60 €

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

PS:

*Urlaub ist die schönste Zeit, deswegen sind wir vom 13.07 bis
zum 17.07 genau dort-Im Urlaub ☺*

