

## 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 €

Marry me beans mit Baguette 12,90€

Schupfnudeln mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu Brokkoli mit leicht

gerösteten Mandelblättchen 12,90 €

Gruppen ab 8 Personen ausschließlich mit Tischreservierung!

## Suppen und Vorspeisen

Pfannkuchensuppe 5,90 €

Leberknödelsuppe 5,90 €

Kürbissuppe mit Sahnehaube 6,20 €

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:

*Ofenkartoffel mit Sauerrahm an Salatgarnitur 10,90 €*

*Käsespätzle mit Röstzwiebeln an Salatgarnitur 16,90 €*

*Kohlrabischnitzel mit Kartoffelsalat und Remoulade 14,90 €*

*Veganes Schnitzel mit Pommes frites und Gurkensalat 16,90 €*

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

*Spaghetti al olio mit Peperoncino 12,90 €*

*Kaspressknödel in Butter an Salatgarnitur 14,90 €*

*Penne Arrabiata mit frischem Parmesan  
11,90 €*

## Glutenfrei:

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

*Kleiner gem. Salat 6,00 €*

## Food table- Tischbüffet

01.07 bis zum 01.09

z. B. Verschiedene Bowls, Schitzelchen, Aufstriche,  
Baguette, Salate Dessert...

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 von 11.30 Uhr bis 16 Uhr (nur  
in den bayrischen Ferien)

## Klassiker

*Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen dazu reichen wir  
Bratkartoffeln und grünen Salat 28,90 €*

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

*Schweinefilet auf Pfifferlingrahm dazu hausgemachte Spätzle  
20,90 €*

*Flammkuchenschnitzel mit Rotkohlsalat und Pommes von der  
Süßkartoffel und Schmanddip 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 38 % 3,00 €*

## Unsere „spritzi-gen“

*Nur für kurze Zeit alle Spritz 5 Euro*

*Alle 5,00 €*

*Sartispritz*

*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 hausgemachtem Kartoffelsalat und  
Remoulade 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*

## *Thanksgiving Dinner*

Vom 23 September bis zum 4 Oktober

*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 €*

*Eiskaffee oder Eisschokolade 6,20 €*

*Gemischtes Eis mit Sahne 5,80 €*

## 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) 0,5 l 4,80 €*

*Almdudler 0,5 l 4,80 €*

*(Wasser, Zucker, Kohlensäure, Säuerungsmittel, Zitronensäure, Farbstoff E150d, natürliches Kräuterextrakt)*

## 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 €*

*Cabernet sauvignon 0,2 l 6,20 €*

## Offene Weißweine:

*Lugano DOC Weingut Bulgarini 0,2 l 8,20€*

*Riesling halbtrocken 0,2 l 7,10 €*

*Chardonnay 0,2 l 6,80 €*

*Grüner Veltliner (Kremser Sandgrube) 0,2 l 6,80 €*

## Rose:

*Bardolino charetto Weingut Zenato 0,2 l 8,20 €*

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 €*

*Cremesuppe 6,20 €*

*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 10.09 bis zum 13.09.

(Mittwochs von 11.30 Uhr bis 16 Uhr geöffnet)

## Donnerstag:

*Schweinerückensteak mit Letschosauce, dazu Pommes frites*  
17,90 €

## Freitag

*Tilapiafilet gebacken mit Remouladensauce und Kartoffelsalat*  
14,90 €

## Samstag

*Kalbsleber nach Tirolerart mit Speckscheiben, Röstzwiebeln und Kartoffeln* 23,90 €

## Sonntag

*Schwaab's Bierbratl vom Jungbullen mit Gemüsestreifen und hausgemachtem Kartoffelsalat* 17,90 €

*Gemischtes Eis und Sahne* 5,60 €

*Himbeerkuchen* 3,50 €

*Zwetschegendatschi mit Sahne* 4,00 €

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

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

*PS: Bis zum 1 Advent sind es noch 80 Tage! ☺*