

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 €

Maultascherl mit Frischkäse und Spinat gefüllt,
in feinem Parmesanrahm mit geschmorten Tomaten und grünem Salat

12,90 €

Französische Zwiebelsuppe mit Baguette und Käse überbacken 10,90 €

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 €

Kleiner gemischter Salat 6,00 €

Salatteller mit Thunfisch, Ei und Zwiebeln 16,90 €

Auch to go:

8043/9100



Dies und das:

Federweißer, 0,2l 3,00 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahm an Salatgarnitur 10,90 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln an Salatgarnitur 16,90 €

*Surhaxe mit Röstzwiebeln auf Sauerkraut, dazu Kartoffeln
16,90 €*

<i>Veganes Schnitzel mit Pommes frites und Gurkensalat 16,90 €</i>
--

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

*Spinat-und Käsknödel in brauner Butter 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 10.10

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 15 Uhr
(Erst wieder nach der Straßensperrung)

Klassiker

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

*Geschnetzeltes vom Hühnchen in fruchtigem Curryrahm, dazu
reichen wir Reis 18,90 €*

*Zwiebelrostbraten (250 g. wie gewachsen) mit Pommes frites
25,90 €*

*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:

Saures Kalbsrahmlüngerl mit Semmelknödel 11,90 €

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

*Bayrische Brotzeit ab 2 Personen mit Speck, Käse, 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 Oktober bis zum 27 November

Ab 8 Personen

From October 23rd to November 27th

*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 €

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 08.10 bis zum 11.10.26

Wiesenbier vom Fass! 0,5l 4,70 €

Donnerstag:

Rahmschwammerl (Egerling, Champignon und Pfifferling)

mit Semmelknödeln 14,90 €

Freitag

Enten-Gröstl mit Kartoffeln, Zwiebeln und Spiegelei

15,90 €

Samstag

Sauerbraten mit Knödel und Blaukraut

17,90 €

Sonntag

Gänsebrust mit Knödel und Blaukraut 23,80 €

Gemischtes Eis mit Sahne 5,80 €

Himbeerkuchen 3,50 €

Zwetschgendatschi mit Sahne 4,00 €

Nougat-Haselnusseis mit Sahne und Bailey 8,20 €

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