
MITTAGSKARTE / LUNCH CARD

von 11:30 Uhr bis 13:30 Uhr Außer Sonn- und Feiertag
11:30 am to 1:30 pm Except Sundays and holidays

BURGER

Cheeseburger vom Rind mit irischem Cheddar und Spezialsoße (a,ha,j) € 12,80
from beef, served with fries and ketchup

Chilli-Cheeseburger mit hausgemachter Cheddar-Soße und grünen Jalapeños (a,ha,j) € 13,20
with homemade cheddar sauce, green Jalapenos

Veganer Gemüseburger mit veganem Relish (a,ha,j) € 12,80 
Vegetable burger with vegan relish

Crispy-Chickenburger Hähnchenfilet in Knusperpanade, mit Ranch-Soße (a,ha,j) € 12,80 
Chicken fillet in crispy breading

Vegetarischer Crispy-No-Chickenburger Veganes Patty, mit Ranchsoße (a,ha,j) € 12,80 
a vegan patty, served with fries and ketchup

Dazu Pommes und Ketchup. Unsere Burger werden angerichtet mit Salaten, Tomate und Essiggurke.
Served with fries and ketchup. Our Burgers on the lunch menu are served with salad, tomato and pickle.

UPGRADE:

3 Speckstreifen zum Aufpreis von € 2,50

Bacon-Jam € 2,50

Chilli-Cheese-Fries (statt Pommes) zum Aufpreis von € 3,00



VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES



Linguine (Pasta) mit Zitronen-Knoblauch-Soße und Parmesan (a,g) € 12,80
with lemon-garlic sauce

Käsespätzle mit würzigem Tiroler Bergkäse und Röstzwiebeln (a,g) € 12,50
Cheese spaetzle with mountain cheese from tyrol

FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Gegrilltes Lachsfilet auf Linguine (a,d,g) mit Zitronen-Knoblauch-Soße und Parmesan € 15,00
Grilled salmon fillet on Linguine with lemon-garlic sauce

FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

2 Currywurst mit Pommes und hausgemachter Currysoße € 12,00
2 Curry sausage with fries and homemade curry sauce

Bayerischer Wurstsalat dazu servieren wir Brot (2,5,6,7) € 9,50
Bavarian sausage salad served with bread

Schweizer Wurstsalat dazu servieren wir Brot (2,5,6,7) € 10,50
Swiss sausage salad with cheese served with bread

PFANNEN-SCHNITZEL

Schnitzel vom Schwein Wiener Art (a,c) € 13,80
Schnitzel vienna Style

Schnitzel vom Hähnchen Wiener Art (a,c) € 14,50
Chicken Schnitzel vienna Style

Pfannen-Schnitzel wahlweise mit:

- mit Pommes, Ketchup und Zitrone
- Kartoffelgurkensalat

Pan-Fried-Schnitzel served with your choice of:

- fries, ketchup and lemon
- potato and cucumber salad and lemon

Herbst-Karte

VORSPEISEN, SUPPE

Steinpilzcremesuppe ^(g)

€ 6,90

mit Vollkorncroutons und gebratenen Steinpilzen

Cream of porcini mushrooms soup

with whole-grain croutons and sautéed porcini mushrooms

Kürbiscremesuppe mit Limonengras

€ 6,90

dazu Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne

Cream of pumpkin soup and lemongrass

along with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds

Carpaccio vom Semmelknödel ^(a,c,g)

€ 10,50

mit gebratenen Steinpilzen, Zwiebeln, Rucola, Vinaigrette und gehobeltem Parmesan

Carpaccio of Bread dumpling

with fried porcini mushrooms, onions, rocket, vinaigrette and grated parmesan cheese

HAUPTGÄNGE

3 Spinatknödel in Steinpilz-Rahmsauce

€ 17,50* 

mit gebratenen Steinpilzen und Zwiebeln, dazu Rucola und gehobelter Parmesan

3 Spinach dumplings in porcini mushrooms cream sauce

with sautéed porcini mushrooms and onions, served with rocket and grated Parmesan cheese

Kürbisravioli auf Kürbis-Tomaten-Sugo

€ 17,50* 

mit Steirischem Kürbiskernöl, Rucola, gerösteten Kürbiskernen
und frisch gehobeltem Parmesan

Pumpkin Ravioli with Pumpkin-Tomato Sauce

served with Styrian pumpkin seed oil, arugula, toasted pumpkin seeds,
and freshly shaved Parmesan

WLAN:



Sie sind herzlich eingeladen, sich mit
unserem WLAN zu verbinden.

Zum Verbinden einfach den Code scannen.

Manuelles Verbinden:

WLAN: hotel-jungbraeu.de

Passwort: 094434083070

Herbst-Karte

HAUPTGÄNGE

- Jägerschnitzel in Steinpilz-Rahmsoße** ^(g) € 17,80*
mit gebratenen Steinpilzen und Zwiebeln, dazu Spätzle
Jägerschnitzel in porcini mushrooms cream sauce
with fried porcini mushrooms and onions, served with spaetzle
- Hirschburger** ^(a,ha,j) € 21,50
mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise und gegrillten Steinpilzen
dazu gibt es Pommes, Pommes-Soße, hausgemachte Chilimarmelade und Coleslaw ^(g)
garniert mit frischen Tomaten, Salat, Rucola und Radicchio garniert.
Venison burger
with homemade truffle mayonnaise cream and grilled porcini mushrooms
served with fries, with fries-sauce, homemade chili jam and coleslaw
garnished with fresh tomatoes, lettuce, rocket and radicchio.
- Sauerbraten vom Rind** € 22,50*
mit Spätzle, Speck-Rahmwirsing, Williams Birne und Preiselbeeren
Marinated beef
with spaetzle, blue cabbage, Williams pear and cranberries
- Steinpilz Cordon Bleu** € 23,80
gefüllt mit Steinpilzen, Schinken, Käse und Zwiebeln
Wahlweise mit:
- Pommes, Ketchup und Zitrone
- Spätzle und Steinpilzrahmsauce
- Kartoffelgurkensalat
Chanterelle Cordon Bleu
stuffed with porcini mushrooms, ham, cheese, and onions
Optionally with:
- French fries, ketchup, and lemon
- Spätzle and porcini mushrooms cream sauce
- Potato salad with cucumber
- Hirschrücken auf Preiselbeer-Rahmsoße** ^(a) € 28,90*
mit Speck-Rahmwirsing und Williams Birne
Wahlweise mit:
- Spätzle
- Semmelknödel
Venison Loin with Cranberry-Cream Sauce
with bacon and creamed savoy cabbage and Williams pear
Optionally with:
- Spätzle
- Bread dumplings



vegetarisch

Mit * markierte Speisen sind als kleine Portion erhältlich, abzüglich € 2,50*
Für Ihre Umbestellung berechnen wir € 1,50 Aufpreis.
Einpacken wird der Umwelt zuliebe mit € 0,50 Aufpreis berechnet.

*The dishes marked with * are available as smaller portions minus € 2,50**
For changes we charge € 1,50 surcharge.
For the sake of the environment, there is an additional charge of € 0.40 for wrapping

VORSPEISEN, SUPPEN, SALATE / STARTERS, SOUPS, SALADS

VORSPEISEN / STARTERS

Gratinierter Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette <i>Goat's cheese au gratin on salad with honey vinaigrette</i>	€ 9,80 
Vitello tonnato dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Rucola und Parmesan <i>thinly sliced veal with a tuna sauce served with rocket and Parmesan cheese</i>	€ 13,20
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan <i>Beef Tenderloin Carpaccio with rocket and parmesan cheese</i>	€ 14,20

SUPPEN / SOUPS

Grießnockerlsuppe in Gemüsebrühe (a,c,aa,g) <i>Semolina dumpling soup in vegetable broth</i>	€ 5,90 
Leberspätzlesuppe in Gemüsebrühe (a,c,i,j) <i>Liver spaetzle soup in vegetable broth</i>	€ 5,90
Markklöschensuppe vom Rind in Gemüsebrühe (a,c,aa,g) <i>Beef Marrow Soup in Vegetable Broth</i>	€ 5,90

SALATE / SALADS

Beilagensalat mit Croutons und Hausdressing / <i>Side salad</i> with croutons (2,5,6,7)	€ 6,50 
Großer gemischter Salat (g,ha,hb,hc,k) mit gerösteten Kerndl, Croutons, Hausdressing und Baguette (a) <i>Large mixed salad with roasted Kerndl, croutons and house dressing, served with baguette</i>	€ 13,90 
<u>Wahlweise mit / Optionally with:</u>	
- 3 gratinierte Ziegenkäse und Honig <i>3 gratinated goat's cheese and honey</i>	€ 18,50 
- Gegrillte Hähnchenstreifen <i>grilled chicken strips</i>	€ 17,90

 = vegetarisch

Mit * markierte Speisen sind als kleine Portion erhältlich, abzüglich € 2,50*
Für Ihre Umbestellung berechnen wir € 1,50 Aufpreis.
Einpacken wird der Umwelt zuliebe mit € 0,50 Aufpreis berechnet.

*The dishes marked with * are available as smaller portions minus € 2,50*
For changes we charge € 1,50 surcharge.
For the sake of the environment, there is an additional charge of € 0.40 for wrapping*

Wir bieten Ihnen unsere warme Küche Abends von Montag bis Sonntag bis 21:00 Uhr
We offer you our warm cuisine from Monday to Sonntag until 21:00

HAUPTGERICHTE / MAIN COURTS

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

Käsespätzle mit würzigem Tiroler Bergkäse und Röstzwiebeln (a,g)
Cheese spaetzle with mountain cheese from tyrol

€ 13,50*

FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Gegrilltes Lachsfilet auf Linguine (Pasta) (a,d,g)
mit Zitronen-Knoblauch-Soße und Parmesan
Grilled salmon fillet on Linguine with lemon-garlic sauce and parmesan

€ 22,90*

2 gegrillte Zanderfilets (a,d,d,g)
mit Salzkartoffeln, Gemüse und Zitronen-Knoblauch-Soße
*2 grilled pike-perch filets
with salted potatoes, vegetables and lemon-garlic sauce*

€ 23,90*

FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

Krustenschweinebraten und Krustenschweinebauch in 1348-Dunkelbier-Soße
mit Kartoffel- oder Semmelknödel und Apfel-Orangen-Blaukraut
*Roast crusted pork and crusted pork belly in 1348 dark beer sauce
with potato or bread dumplings and apple and red cabbage*

€ 17,50*

Jungbräu Pfandl (a,c)
Roastbeef vom Rind, Hähnchen- und Schweinefilet, Speckstreifen
mit Tiroler Bergkäse überbacken, dazu Spätzle, Gemüse und Cognac-Rahm-Soße
*Beef, chicken & pork, bacon, gratinated with Tyrolean mountain cheese
served with spaetzle, market vegetables and cognac cream sauce*

€ 22,90*

Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und Bacon-Jam
*Roast beef with onions
with fried potatoes, green beans with bacon and bacon-jam*

€ 28,50

PFANNEN-SCHNITZEL UND CORDON BLEU

2 Schnitzel vom Schwein Wiener Art mit Preiselbeeren, Ketchup und Zitrone (a,c)
2 Schnitzel vienna Style with cranberries, ketchup and lemon

€ 17,80*

2 Schnitzel vom Hähnchenfilet Wiener Art mit Preiselbeeren, Ketchup und Zitrone (a,c) € 18,50*
2 Chicken Schnitzel vienna style with fries, cranberries, ketchup and lemon

2 Münchner Schnitzel vom Schwein Panade mit Meerrettich und süßem Senf (a,c)
mit Preiselbeeren, Ketchup und Zitrone
*2 Munich-style pork schnitzel Breadcrumb coating with horseradish and sweet mustard
with, cranberries, ketchup and lemon*

€ 19,50*

Jungbräu Cordon Bleu gefüllt mit Kochschinken & Obatzda (a,c,g)
mit Preiselbeeren, Ketchup und Zitrone
*filled with ham and obatzda
with cranberries, ketchup and lemon*

€ 22,90

2 Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone (a,c)
2 Veal Schnitzel with Cranberries and lemon

€ 24,90*

Alle PFANNEN-SCHNITZEL UND CORDON BLEU Wahlweise:

All PAN-FRIED SCHNITZEL AND CORDON BLEU Optionally with:

- mit Pommes / with fries
- mit Kartoffelgurkensalat / with potato and cucumber salad

Mit * markierte Speisen sind als kleine Portion erhältlich, abzüglich € 2,50*

Für Ihre Umbestellung berechnen wir € 1,50 Aufpreis.

Einpacken wird der Umwelt zuliebe mit € 0,50 Aufpreis berechnet.

*The dishes marked with * are available as smaller portions minus € 2,50**

For changes we charge € 1,50 surcharge.

For the sake of the environment, there is an additional charge of € 0.40 for wrapping

DELUXE-BURGER

Crispy-Chickenburger (a,ha,j) € 18,50
Hähnchenfilet in Knusperpanade mit Ranchsoße, Essiggurke
Chicken fillet in crispy breading

Cheeseburger vom irischen Black Angus Rind (a,ha,j) € 19,50
mit irischem Cheddar, Spezialsoße und Essiggurke
Irish Angus beef cheeseburger with special sauce and pickled cucumber

Chilli-Cheeseburger vom irischen Black Angus Rind (a,ha,j) € 19,80
mit hausgemachter Cheddar- und Spezial-Soße und grünen Jalapeños
with homemade cheddar sauce and special sauce and green Jalapenos

Vegetarischer Crispy-No-Chickenburger € 16,90 
mit Ranchsoße und Essiggurke
with ranch sauce and pickled gherkin

Veganer Gemüseburger (a,ha,j) € 17,50 
mit veganem Relish und Essiggurke,
statt Coleslaw mit kleinem Salat
*with vegan relish and pickled gherkin,
instead of coleslaw, a small salad*

Dazu gibt es Pommes, Pommes-Soße, hausgemachte Chilimarmelade und Coleslaw (g)
Served with fries, with sauce, homemade chili jam and coleslaw

Alle Burger werden mit frischen Tomaten, Salat, Rucola und Radicchio garniert.
All burgers are garnished with fresh tomatoes, lettuce, rocket and radicchio.

BURGER-UPGRADE:

3 Speckstreifen	zum Aufpreis von € 2,50
Bacon-Jam	zum Aufpreis von € 2,50
Chilli-Cheese-Fries (statt Pommes)	zum Aufpreis von € 3,00

BROTZEIT / BREAD TIME

Bayerischer Wurstsalat dazu servieren wir Brot (2,5,6,7) € 12,00
Bavarian sausage salad served with bread

Schweizer Wurstsalat dazu servieren wir Brot (2,5,6,7) € 13,00
Swiss sausage salad with cheese served with bread

2 Currywurst mit Pommes und hausgemachter Currysoße € 13,00
2 Curry sausage with fries and homemade curry sauce

 = vegetarisch

DESSERT

Kugel Eis /scoop of ice cream ^(g) (Vanille, Schoko, Erdbeere, Haselnuss) (Vanilla, chocolate, strawberry, hazelnut)	pro Kugel / per scoop	€ 2,90
Affogato al caffè (Espresso mit Vanilleeis) ^(g,10) Coffee Affogato (Espresso with vanilla ice cream)		€ 5,50
Geeister Kaiserschmarrn mit Rumrosinen auf Beerenkompott ^(a,c,g) Iced Kaiserschmarrn with raisins served with berry compote		€ 8,50
3 Mini-Schoko-Lava-Kuchen dazu Vanilleeis ^(a,c,g) 3 mini chocolate lava cakes with vanilla ice cream		€ 8,90
Apfelstrudel ^(a,c,g) Apple strudel <u>Wahlweise / Optionally:</u> mit Vanillesauce / with vanilla sauce mit Eis nach Wahl/ with ice cream of your choice		€ 6,80 € 7,50
Hausgemachter Kaiserschmarrn (große Portion) ^(a,c,g) mit <u>oder</u> ohne Rumrosinen, dazu Apfelmus (mit Rum flambiert) Homemade Kaiserschmarrn (large portion) with <u>or</u> without rum raisins, served with apple sauce (flambéed with rum)	<u>Eventuell kann es zu Wartezeit kommen</u> <i>There may be a waiting period</i>	€ 15,50

Kennen Sie unsere Take-Away Speisekarte?
Sie finden diese an unseren Ein- und Ausgängen.
Wir sind Ihnen gerne behilflich.

Ein herzhaftes Frühstück macht den Tag großartig!

Unser Frühstücksbuffet bietet Ihnen alles, was das Herz begehrt:
Kaffeeauswahl, verschiedene Teesorten, Säfte, Cerealien, Joghurt, Wurst- und
Käseauswahl, warme Speisen und vieles mehr!
16,90 € pro Person

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung
bis spätestens einen Tag zuvor.

**Für Ihre Familienfeier, besonderen Anlass oder Trauerfeier stehen wir auch
außerhalb unserer Öffnungszeiten für Sie zur Verfügung.**
Sie erreichen uns stets unter:
09443 4083070 oder info@hotel-jungbraeu.de

Allergene und Zusatzstoffe:

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff
6/7 mit Süßungsmittel/n

2 mit Konservierungsstoff
8 geschwefelt

3 mit Phosphat
9 geschwärzt 10 koffeinhaltig

4 mit Geschmacksverstärker
11 chininhaltig

5 mit Antioxidationsmittel
12 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide b Krebstiere c Eier
j Senf k Sesamsamen

d Fische e Erdnüsse
l Schwefeldioxid und Sulfite

f Sojabohnen
m Lupinen

g Milch
n Weichtiere

h Schalenfrüchte

i Sellerie