
Spargel und Bärlauch-Zeit

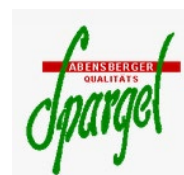
VORSPEISE und SUPPE

Spargel Cordon Bleu Röllchen Spargel gerollt in Schinken und Käse, paniert, mit Sauce Hollandaise <i>Asparagus cordon bleu roll</i> <i>Asparagus rolled in ham and cheese, breaded, with hollandaise sauce</i>	€ 11,50
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen <i>Cream of asparagus soup with pieces of asparagus</i>	€ 7,50

HAUPTGÄNGE

Linguini an Bärlauchpesto mit Parmesan <i>with wild garlic pesto and parmesan</i> <u>Wahlweise mit / Optionally with:</u> Lachsfilet und Parmesan <i>/with salmon and parmesan</i> Roastbeefstreifen <i>/strips of roast beef</i>	€ 16,00 € 21,90 € 24,50
Spargel (250 g) mit Hollandaise und Drillingskartoffeln <i>Asparagus with hollandaise sauce and triplets</i> <u>Wahlweise mit / Optionally with:</u> Kochschinken <i>/with ham</i>	€ 19,80 € 24,50
Schnitzel Wiener Art vom Schwein <i>/with Viennese-style pork schnitzel</i> Roastbeef und Bärlauchbutter <i>/with roast beef and wild garlic butter</i> Lachsfilet <i>/salmon steak</i>	€ 28,50 € 33,50 € 30,50
Bärlauch Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit hausgemachter Bärlauchfrischkäse <u>Wahlweise mit:</u> Pommes, Ketchup und Zitrone ODER Duo vom Kartoffelsalat und Zitrone <i>Wild Garlic Cordon Bleu</i> <i>made from pork, stuffed with homemade wild garlic cream cheese</i> <u>Optionally with</u> Fries, ketchup and lemon OR a duo of potato salad and lemon	€ 24,50
2 Spargel Cordon Bleu Röllchen Spargel gerollt in Schinken und Käse, paniert, mit Sauce Hollandaise und Drillingskartoffeln <i>Asparagus cordon bleu rolls</i> <i>Asparagus rolled in ham and cheese, breaded,</i> <i>with hollandaise sauce and small potatoes</i>	€ 24,50
Spargel Burger – Black Angus Rind trifft auf Abensberger Spargel mit Spargel, Salat und Sauce Hollandaise dazu Pommes, Spezialsoße, Coleslaw und Chilimarmelade <i>Asparagus burger ? Black Angus beef meets Abensberg asparagus</i> <i>Beef with asparagus, salad and hollandaise sauce,</i> <i>served with fries, special sauce, chili jam and coleslaw</i>	€ 24,50
Jungbräu Spargel Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken, Spargel und Sauce Hollandaise (paniert) dazu Spargel, Drillingskartoffeln und Sauce Hollandaise <i>Jungbräu asparagus cordon bleu</i> <i>Pork, stuffed with ham, asparagus and hollandaise sauce (breaded)</i> <i>served with asparagus, small potatoes and hollandaise sauce</i>	€ 31,50

Wir beziehen unseren Spargel von hiesigen Bauernbetrieben!
Abensberger Spargel





Wir heißen Sie  Willkommen im



MITTAGSKARTE / LUNCH CARD

Montag bis Donnerstag Täglich von 11:30 Uhr bis 13:30 Uhr
Monday to Thursday / Daily from 11:30 am to 1:30 pm

BURGER

- Cheeseburger vom Rind** mit irischem Cheddar und Spezialsoße (a,ha,j) € 12,80
from beef, served with fries and ketchup
- Chilli-Cheeseburger** (a,ha,j) € 12,80
mit hausgemachter Cheddar-Soße, roten und grünen Jalapeños
with homemade cheddar sauce, red and green Jalapenos
- Crispy-Chickenburger** Hähnchenfilet in Knusperpanade, mit Ranch-Soße (a,ha,j) € 12,80
Chicken fillet in crispy breading
- Vegetarischer Cheeseburger** Veganes Patty (a,ha,j) € 12,80 
mit irischem Cheddar und Spezialsoße
*one patty vegan plant-based burger with soy- and wheat protein
with irish cheddar and homemade sauce*
- Vegetarischer Crispy-No-Chickenburger** Veganes Patty, mit Rauchsoße (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
Chilli-Cheese-Fries (statt Pommes) zum Aufpreis von € 3,00

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

- Linguine** (Pasta) mit Zitronen-Knoblauch-Soße und Parmesan (a,g) € 12,50
with lemon-garlic sauce
- Käsespätzle** mit würzigem Tiroler Bergkäse und Röstzwiebeln (a,g) € 12,50
Cheese spaetzle with mountain cheese from tyrol
- Thai Falafel Curry Bowl (Vegan)** mit Reis und Asia Gemüse € 13,50
with rice and Asian vegetables

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
- Thai Lachs Curry Bowl (gegrilltes Lachsfilet)** mit Reis und Asia Gemüse € 15,00
Thai salmon curry bowl (grilled salmon fillet) with rice and Asian vegetables

MITTAGSKARTE / LUNCH CARD

Montag bis Donnerstag Täglich von 11:30 Uhr bis 13:30 Uhr
Monday to Thursday / Daily from 11:30 am to 1:30 pm

FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

- Currywurst mit Pommes und hausgemachter Currysoße € 12,00
Curry sausage with fries and homemade curry sauce
- Thai Chicken Curry Bowl mit Reis und Asia Gemüse € 13,50
Thai chicken curry bowl with rice und Asian vegetables

PFANNEN-SCHNITZEL

- Schnitzel vom Schwein Wiener Art ^(a,c) € 13,50
Wahlweise mit: Pommes, Ketchup und Zitrone ODER Duo vom Kartoffelsalat und Zitrone
Schnitzel vienna Style
Optionally with fries, cranberries, ketchup and lemon OR duo of potato salad and lemon
- Schnitzel vom Hähnchen Wiener Art ^(a,c) € 14,50
Wahlweise mit: Pommes, Ketchup und Zitrone ODER Duo vom Kartoffelsalat und Zitrone
Chicken Schnitzel vienna Style
Optionally with fries, cranberries, ketchup and lemon OR duo of potato salad and lemon

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

VORSPEISEN, SUPPEN, SALATE

/ STARTERS, SOUPS, SALADS


VORSPEISEN

-STARTERS

Carpaccio vom Breznknödel <small>(a,c,g)</small> mit gebratenen Waldpilzen, Zwiebeln, Rucola und Vinaigrette <i>Carpaccio of Brezn dumpling</i> <i>with fried wild mushrooms, onions, rocket and vinaigrette</i>	€ 9,50 
Gratinierter Ziegenkäse auf Salat mit Honig-Vinaigrette <i>Goat's cheese au gratin on salad</i> with honey vinaigrette	€ 9,80 
Vitello tonnato dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit einer Thunfischsauce dazu Rucola und Parmesan <i>thinly sliced veal with a tuna sauce</i> <i>served with rocket and Parmesan cheese</i>	€ 11,50
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan <i>Beef carpaccio</i> with rocket and parmesan cheese	€ 11,50




SUPPEN

-SOUPS

Grießnockerlsuppe in Gemüsebrühe <small>(a,c,aa,g)</small> <i>Semolina dumpling soup</i> in vegetable broth	€ 5,90 
Leberspätzlesuppe in Gemüsebrühe <small>(a,c,i,j)</small> <i>Liver spaetzle soup</i> in vegetable broth	€ 5,90

SALATE

-SALADS

Beilagensalat mit Croutons und Hausdressing / <i>Side salad</i> <small>(2,5,6,7)</small>	€ 6,50 
Großer gemischter Salat <small>(g,ha,hb,hc,k)</small> mit gerösteten Kerndl, Croutons, Hausdressing und Baguette <small>(a)</small> <i>Large mixed salad</i> <i>with roasted Kerndl and house dressing served with baguette</i>	€ 13,90 
Wahlweise mit / Optionally with:	
- gratinieren Ziegenkäse und Honig <i>gratinated goat's cheese and honey</i>	€ 17,90 
- Hähnchenstreifen <i>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 € 0,50 for wrapping]*

Wir bieten Ihnen unsere warme Küche von Montag bis Samstag bis 21:00 Uhr
We offer you our warm cuisine from Monday to Saturday until 9 p.m.
Geänderte Winteröffnungszeiten: Sonntag bis 15:00 Uhr, warme Küche bis 14:30 Uhr
Changed winter opening hours! Sunday until 0 p.m. / hot meals served until 2:30 p.m.

HAUPTGERICHTE / MAIN COURTS

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

Käsespätzle mit würzigem Tiroler Bergkäse und Röstzwiebeln (a,g) <i>Cheese spaetzle with mountain cheese from tyrol</i>	€ 13,50*
Linguine (Pasta)(a) Zitronen-Knoblauch-Soße und Parmesan(a,d,g) <i>lemon-garlic sauce</i>	€ 13,80*
Thai Falafel Curry Bowl (Vegan) mit Reis und Asia Gemüse <i>with rice and Asian vegetables</i>	€ 16,50*

FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Thai Lachs Curry Bowl (gegrilltes Lachsfilet) mit Reis und Asia Gemüse <i>Thai salmon curry bowl (grilled salmon fillet) with rice and Asian vegetables</i>	€ 22,90*
Gegrilltes Lachsfilet auf Linguine (Pasta) Zitronen-Knoblauch-Soße und Parmesan(a,d,g) <i>Grilled salmon fillet on Linguine, Pasta</i> <i>with lemon-garlic sauce and parmesan</i>	€ 22,90*
2 gegrillte Zanderfilets mit Reis, Gemüse(d,g) Zitronen-Knoblauch-Soße und Parmesan(a,d,g) <i>2 grilled pikeperch filets with rice, vegetables</i> <i>with lemon-garlic sauce and parmesan</i>	€ 23,90*

FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

Thai Chicken Curry Bowl mit Reis und Asia Gemüse <i>Thai chicken curry bowl with rice and Asian vegetables</i>	€ 16,50*
Krustenschweinebraten und Krustenschweinebauch in 1348-Dunkelbier-Soße mit Kartoffel- <u>oder</u> Breznknödel und Apfel-Orangen-Blaukraut <i>Roast crusted pork and crusted pork belly in 1348 dark beer sauce</i> <i>with potato or bread dumplings and apple and red cabbage</i>	€ 17,50*
Jungbräu Pfandl 3.0 (a,c) Roastbeef vom Rind, Hähnchen- und Schweinefilet, Speckstreifen mit Tiroler Bergkäse überbacken, dazu Spätzle, Gemüse und Cognac-Rahm-Soße <i>Beef, chicken & pork, bacon, gratinated with Tyrolean mountain cheese</i> <i>served with spaetzle, market vegetables and cognac cream sauce</i>	€ 22,90*
Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Fleckvieh mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und geschmolzenen Zwiebeln <i>Roast beef with onions</i> <i>with fried potatoes, green beans with bacon and melted onions</i>	€ 27,90*

PFANNEN-SCHNITZEL

Schnitzel vom Schwein Wiener Art –Schnitzel vienna Style (a,c)	€ 17,50*
Schnitzel vom Hähnchenfilet Wiener Art –Chicken Schnitzel vienna style (a,c)	€ 18,50*
Münchener Schnitzel vom Schwein Panade mit Meerrettich und süßem Senf(a,c) <i>Munich style pork schnitzel Breadcrumb coating with horseradish and sweet mustard</i>	€ 19,50*
Jungbräu Cordon Bleu gefüllt mit Kochschinken & Obatzda(a,c,g) <i>filled with ham and obatzda</i>	€ 22,90
Paniertes Schnitzel wahlweise mit / Breaded Schnitzel optionally with <ul style="list-style-type: none">- Pommes, Preiselbeeren, Ketchup und Zitrone <i>fries, cranberries, ketchup and lemon</i>- Duo vom Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone <i>duo of potato salad, cranberries and lemon</i>	

DELUXE-BURGER

Crispy-Chickenburger <small>(a,ha,j)</small> Hähnchenfilet in Knusperpanade mit Ranchsoße, Essiggurke <i>Chicken fillet in crispy breading</i>	€ 17,90
Classic Double Smashed Cheeseburger vom Rind <small>(a,ha,j)</small> mit Ketchup, mittelscharfer Senf, Schmelzzwiebeln, Essiggurke (ohne frischen Tomaten, Salat, Rucola und Radicchio) Classic Double Smashed Beef Cheeseburger <i>with ketchup, medium-hot mustard, fried onions, gherkin (without fresh tomatoes, lettuce, rocket and radicchio)</i>	€ 19,00
The Real Rib-Burger in BBQ-Soße marinierte Schweinehacksteaks <small>(a,ha,j)</small> mit frischer Zwiebel, Essiggurke und Speckstreifen Minced pork steaks <i>marinated in BBQ sauce with fresh onion, gherkin and bacon strips</i>	€ 19,00
Cheeseburger vom irischen Black Angus Rind <small>(a,ha,j)</small> mit irischem Cheddar, Spezialsoße und Essiggurke Irish Angus beef cheeseburger <i>with special sauce and pickled cucumber</i>	€ 19,50
Chilli-Cheeseburger vom irischen Black Angus Rind <small>(a,ha,j)</small> mit hausgemachter Cheddar-Soße, roten und grünen Jalapeños <i>with homemade cheddar sauce, red and green Jalapenos</i>	€ 19,80
Vegetarischer Crispy-No-Chickenburger mit Ranchsoße und Essiggurke <i>with ranch sauce and pickled gherkin</i>	€ 16,90 
Vegetarischer Cheeseburger <small>(a,ha,j)</small> mit irischem Cheddar, Spezialsoße und Essiggurke <i>with cheese, special sauce and pickled gherkin</i>	€ 17,50 

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

Alle Burger, außer Classic Double Smashed Cheeseburger, werden mit frischen Tomaten, Salat, Rucola und Radicchio garniert.

All burgers, except the Classic Double Smashed Cheeseburger, are garnished with fresh tomatoes, lettuce, rocket and radicchio.

BURGER-UPGRADE:

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

BROTZEIT / BREAD TIME

Bayerischer Wurstsalat dazu servieren wir Brot <small>(2,5,6,7)</small> <i>Bavarian sausage salad served with bread</i>	€ 11,50
Schweizer Wurstsalat dazu servieren wir Brot <small>(2,5,6,7)</small> <i>Swiss sausage salad with cheese served with bread</i>	€ 12,50
Currywurst mit Pommes und hausgemachter Currysoße Curry sausage with fries and homemade curry sauce	€ 12,50

 = 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 € 0,50 for wrapping]*

DESSERT

Kugel Eis –scoop of ice cream (g) (Vanille, Schoko, Erdbeere, Haselnuss) (<i>Vanilla, chocolate, strawberry, hazelnut</i>)	pro Kugel / <i>per scoop</i>	€ 2,90
Affogato al caffè (Espresso mit Vanilleeis) (g,10) <i>Coffee Affogato, Espresso with vanilla ice cream</i>		€ 5,10
Geeister Kaiserschmarrn mit Rumrosinen auf Beerenkompott (a,c,g) <i>Iced Kaiserschmarrn with raisins served with berry compote</i>		€ 8,50
3 Mini-Schoko-Lava-Kuchen dazu Vanilleeis (a,c,g) <i>Omini chocolate lava cakes with vanilla ice cream</i>		€ 8,90
Apfelstrudel (a,c,g) <i>Apple strudel</i> Wahlweise / Optionally: mit Vanillesauce / <i>with vanilla sauce</i> mit Eis nach Wahl / <i>with ice cream of your choice</i>		€ 6,80 € 7,80
Tiroler Nougat-Topfenknödel (a,g,ha) auf Vanillesoße und Eis nach Wahl <i>Tyrolean nougat curd dumplings with vanilla sauce and mulled wine ice cream</i>		€ 8,90
Hausgemachter Kaiserschmarrn (große Portion) (a,c,g) mit oder ohne Rumrosinen, dazu Apfelmus (mit Rum flambiert) <i>Homemade Kaiserschmarrn, large portion</i> with or without rum raisins, <i>served with apple sauce, Ambéed with rum</i>	Eventuell kann es zu Wartezeit kommen <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 geschwärtzt

10 koffeinhaltig

4 mit Geschmacksverstärker
11 chininhaltig

5 mit Antioxidationsmittel
12 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide
j Senf

b Krebstiere
k Sesamsamen

c Eier

d Fische
l Schwefeldioxid und Sulfite

e Erdnüsse
m Lupinen

f Sojabohnen

g Milch
n Weichtiere

h Schalenfrüchte

i Sellerie