Spargel und Bärlauch-Zeit

VORSPEISE, SUPPEN, SALATE

Spargel Cordon Bleu Röllchen € 11,50
Spargel gerollt in Schinken und Käse, paniert, mit Sauce Hollandaise
Asparagus cordon bleu rolls
Asparagus rolled in ham and cheese, breaded, with hollandaise sauce

Kleiner klassischer Spargelsalat nach Oma Irene`s Rezept € 9,80
Small classic asparagus salad *according to Grandma Irene's recipe*

***

Spargelcremesuppe /*Cream of asparagus soup* € 7,50

HAUPTGÄNGE

Linguini an Bärlauchpesto *with wild garlic pesto*
mit Parmesan € 15,50
mit Lachsfilet und Parmesan *with salmon* € 22,90

Spargel (250 g) mit Hollandaise und Drillingskartoffeln € 19,50
Asparagus *with hollandaise sauce and triplets*

<u>Wahlweise / *Optionally*</u>
mit Kochschinken / *with ham* € 23,50
mit Schnitzel Wiener Art vom Schwein /*with Viennese-style pork schnitzel* € 27,50
mit Roastbeef /*with roast beef* € 32,50
mit gebratenen Lachsfilet /*with fried salmon steaks* € 30,50
mit Schweinefiletmedaillons / with pork fillet medallions € 29,50

2 Spargel Cordon Bleu Röllchen € 23,50
Spargel gerollt in Schinken und Käse, paniert,
mit Sauce Hollandaise und Drillingskartoffeln
„ Asparagus cordon bleu rolls
Asparagus rolled in ham and cheese, breaded,
with hollandaise sauce and small potatoes

Spargel Burger – Black Angus Rind trifft auf Abensberger Spargel € 24,50
mit Spargel, Salat und Sauce Hollandaise
dazu Pommes, Spezialsoße, Coleslaw und Chilimarmelade
Asparagus burger ? Black Angus beef *meets Abensberg asparagus*
Beef with asparagus, salad and hollandaise sauce,
served with fries, special sauce, chili jam and coleslaw

Jungbräu Spargel Cordon Bleu € 31,50
Vom Schwein, gefüllt mit Schinken, Spargel und Sauce Hollandaise (paniert)
dazu Spargel, Drillingskartoffeln und Sauce Hollandaise
Jungbräu asparagus cordon bleu
Pork, stuffed with ham, asparagus and hollandaise sauce (breaded)
served with asparagus, small potatoes and hollandaise sauce

Wir beziehen unseren Spargel von hiesigen Bauernbetrieben!
Abensberger Spargel

Wir heißen Sie ♡ Willkommen im

Jungbräu

Familie Anger und das gesamte Team

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) € 12,50
dazu Pommes und Ketchup
from beef, served with fries and ketchup

Chilli-Cheeseburger (a,ha,j) € 12,50
mit hausgemachte Cheddar-Soße, roten und grünen Jalapeños
dazu Pommes und Ketchup
with homemade cheddar sauce, red and green Jalapenos, served with fries and ketchup

Crispy-Chickenburger mit Ranch-Soße (a,ha,j) € 12,50
Hähnchenfilet in Knusperpanade, dazu Pommes und Ketchup
Chicken fillet in crispy breading, served with fries and ketchup

Thai-Falafel-Burger mit Mango-Curry-Soße € 12,50
Falafel-Patty, dazu Pommes und Ketchup
with mango curry sauce, served with fries and ketchup

Vegetarischer Cheeseburger (a,ha,j) € 12,50
mit irischem Cheddar und Spezialsoße
Veganes Patty mit Käse, dazu Pommes und Ketchup
one patty vegan plant-based burger with soy- and wheat protein, cheese, served with fries and ketchup

Vegetarischer Crispy-No-Chickenburger mit Ranch-Soße (a,ha,j) € 12,50
Veganes Patty, dazu Pommes und Ketchup
a vegan patty, served with fries and ketchup

Unsere Burger der Mittagskarte werden mit Salate, Tomate und Essiggurke angerichtet.

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 **Curry sausage** with fries and homemade curry sauce	€	12,00
Thai Chicken Curry Bowl mit Reis und Asia Gemüse **Thai chicken curry bowl** with rice und Asian vegetables	€	13,50
Schnitzel vom Schwein Wiener Art (a,c) mit Pommes und Zitrone ***Schnitzel Vienna style*** *with fries and lemon*	€	14,50
Krustenschweinebraten (8) **und Krustenschweinebauch in 1348-Dunkelbier-Soße** mit Kartoffel- oder Breznknödel und Apfel-Blaukraut ***Roast crusted pork and crusted pork belly in*** **1348** ***dark beer sauce*** *with potato or Brezn dumplings and apple and red cabbage*	€	14,50

FISCHGERICHTE / *FISH DISHES*

Gegrilltes Lachsfilet auf Linguini ***Grilled salmon Āllet on Linguini*** (a,d,g)		
mit Zitronen-Knoblauch-Soße und Parmesan *lemon and garlic sauce*	€	14,50
mit Bärlauchpesto und Parmesan *wild garlic pesto*	€	14,50

VEGETARISCHE GERICHTE / *VEGETARIAN DISHES*

Käsespätzle (a,g) mit würzigem Tiroler Bergkäse und Röstzwiebeln ***Cheese spaetzle*** *with mountain cheese from tyrol*	€	12,00
Linguini (a,g)		
mit Zitronen-Knoblauch-Soße und Parmesan *with lemon-garlic sauce*	€	12,50
mit Bärlauchpesto und Parmesan *with wild garlic pesto*	€	12,50
Thai Falafel Curry Bowl (Vegan) mit Reis und Asia Gemüse *with rice and Asian vegetables*	€	13,50
Apfelstrudel mit Vanillesoße ***Apple strudel*** *with vanilla sauce* (a,c,g)	€	6,50

Burger-Montag

Jeder Burger inklusive ein 0,3 l Bier oder Softgetränk

Schnitzel-Mittwoch

Jedes Schnitzel inklusive ein 0,3 l Bier oder Softgetränk

Schweinebraten Donnerstag

Jeder Schweinebraten inklusive ein 0,3 l Bier oder Softgetränk

Dieses Angebot gilt nicht
für Gerichte der Mittagskarte,
Seniorenportionen, Kindergerichte,
Bestellungen zum Mitnehmen
und an Feiertagen.

Beachten Sie unsere neue Take-Away Speisekarte.

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

ZYXEL

VORSPEISEN, SUPPEN, SALATE
STARTERS, SOUPS, SALADS

VORSPEISEN –*STARTERS*

Carpaccio vom Breznknödel (a,c,g) € 9,50
mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Rucola und Vinaigrette
Carpaccio of Brezn dumpling
with fried mushrooms, onions, rocket and vinaigrette

Gratinierter Ziegenkäse auf Salat € 9,50
mit Honig-Wallnüssen und Honig-Vinaigrette
Goat-s cheese au gratin on salad
with honey walnuts, diced beet and honey vinaigrette

SUPPEN –*SOUPS*

Maultaschensuppe in Gemüsebrühe € 5,90
Gefüllt mit Schweinefleisch
Maultaschen soup *in vegetable broth, filled with pork*

Grießnockerlsuppe in Gemüsebrühe (a,c,aa,g) € 5,90
Semolina dumpling soup *in vegetable broth*

Leberspätzlesuppe in Gemüsebrühe (a,c,i,j) € 5,90
Liver spaetzle soup in vegetable broth

SALATE –*SALADS*

Beilagensalat mit Croutons und Hausdressing / ***Side salad*** (2,5,6,7) € 6,00

Großer gemischter Salat (g,ha,hb,hc,k) € 13,90
mit gerösteten Kerndl, Croutons, Hausdressing und Baguette (a)
Large mixed salad *with roasted Kerndl and house dressing served with baguette*

Wahlweise / *Optionally*:
mit Hähnchenstreifen/ *with chicken strips* € 17,50
mit gratiniertem Ziegenkäse / *with gratinated goat's cheese* € 17,50
mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln / *with fried mushrooms and onions* € 17,50

BROTZEIT
BREAD TIME

Bayerischer Wurstsalat dazu servieren wir Brot (2,5,6,7) € 11,50*
Bavarian sausage salad *served with bread*

Schweizer Wurstsalat dazu servieren wir Brot (2,5,6,7) € 12,50*
Swiss sausage salad with cheese *served with bread*

Currywurst mit Pommes und hausgemachter Currysoße € 12,50
Curry sausage with fries and homemade curry sauce

Hausgemachter Kaiserschmarrn (große Portion) (a,c,g) € 15,50
mit oder ohne Rumrosinen,
dazu Zwetschgenröster und Apfelmus **(mit Rum flambiert)**
Homemade Kaiserschmarrn „large portion“
with or without rum raisins,
served with stewed plums and apple sauce ***„Ąambéed with rum“***

HAUPTGERICHTE
MAIN COURTS

FLEISCHGERICHTE
MEAT DISHES

Thai Chicken Curry Bowl mit Reis und Asia Gemüse € 15,60*
Thai chicken curry bowl with rice and Asian vegetables

Krustenschweinebraten (8) € 16,80*
und Krustenschweinebauch in 1348-Dunkelbier-Soße
mit Kartoffel- oder Breznknödel und Apfel-Blaukraut
Roast crusted pork and crusted pork belly in 1348 ***dark beer sauce***
with potato or bread dumplings and apple and red cabbage

Schnitzel vom Schwein Wiener Art (a,c) € 17,50*
mit Pommes, Preiselbeeren, Ketchup und Zitrone
Schnitzel vienna Style *with fries, cranberries, ketchup and lemon*

Jungbräu Pfandl 2.0 (a,c) € 21,90*
Rinderhüfte, Hähnchen- und Schweinefilet, mit Tiroler Bergkäse überbacken
dazu Spätzle, Gemüse und Cognac-Rahm-Soße
Beef, chicken & pork, gratinated with Tyrolean mountain cheese
served with spaetzle, market vegetables and cognac cream sauce

Jungbräu Cordon Bleu (a,c,g) € 21,50
gefüllt mit Kochschinken & Obatzda
dazu Pommes, Ketchup, Preiselbeeren und Zitrone
filled with ham & Obatzda, served with fries, ketchup, cranberries and lemon

Bayerischer Zwiebelrostbraten (a) € 26,90*
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und Röstzwiebeln
Bavarian onion roast *with fried potatoes, bacon beans and fried onions*

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir € 1,50 Aufpreis.
For changes to the side dishes we charge ≠ 8[27 surcharge–

Einpacken wird der Umwelt zuliebe mit € 0,40 Aufpreis berechnet.
For the sake of the environment[there is an additional charge of ≠ 7–17 for wrapping–

Folgende Speisen mit * markiert sind als kleinere Portion erhältlich,
für € 2,50 weniger zum angegebenen Preis.
The following dishes marked with] are available as smaller portions
for ≠ 9[27 less at the indicated price–

Wir bieten Ihnen unsere warme Küche von Montag bis Samstag bis 21:00 Uhr,
Sonntag bis 20:00 Uhr
We offer you our warm cuisine from Monday to Saturday until 98}77[
Sunday until 97}77

= vegetarisch

DELUXE-BURGER

Crispy-Chickenburger (a,ha,j) € 16,50
Hähnchenfilet in Knusperpanade mit Ranchsoße, Essiggurke
Chicken fillet in crispy breading

Chilli-Cheeseburger (a,ha,j) € 16,50
mit hausgemachter Cheddar-Soße, roten und grünen Jalapeños
with homemade cheddar sauce, red and green Jalapenos

Cheeseburger vom irischen Black Angus Rind (a,ha,j) € 17,90
mit irischem Cheddar, Spezialsoße und Essiggurke
Irish Angus beef cheeseburger *with special sauce and pickled cucumber*

Lachs Burger (a,d,ha,j) € 19,50
Lachsfilet mit hausgemachter Honig-Senf-Soße und Salatgurke
Salmon burger
Salmon steak with homemade honey-mustard sauce and cucumber

Thai-Falafel-Burger (a,ha,j) € 16,50
mit Mango-Curry-Soße und Essiggurke
with mango curry sauce, served with fries and ketchup

Vegetarischer Crispy-No-Chickenburger € 16,50
Veganes Patty, Ranchsoße und Essiggurke
a vegan patty, ranch sauce and pickled gherkin

Vegetarischer Cheeseburger (a,ha,j) € 17,50
zwei vegane Pattys mit irischem Cheddar,
Spezialsoße und Essiggurke
two vegan patties with cheese, special sauce and pickled gherkin

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

Statt Pommes können Sie Ihren Burger mit Chilli-Cheese-Fries bestellen zum Aufpreis von € 2,00
Instead of fries, you can order your burger with chilli cheese fries for an extra charge of € 2,00

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

Mit 3 Speckstreifen zum Aufpreis von € 2,00.
With 3 strips of bacon for an extra charge of € 2.00.

FISCHGERICHTE
FISH DISHES

2 gegrillte Lachsfilets auf Linguini (a,d) ***Two grilled salmon fillets*** mit Zitronen-Knoblauch-Soße und Parmesan (g) *on linguini with lemon-garlic sauce*	€	21,90*
mit Bärlauchpesto (g) *with wild garlic pesto*	€	21,90*
2 gegrillte Lachsfilets (d) auf Zitronen-Knoblauch-Soße, dazu Reis und Gemüse (g) ***Two grilled salmon fillets*** *on a lemon and garlic sauce, served with rice and vegetables*	€	22,50*
2 gegrillte Zanderfilets (d) mit Reis und Gemüse, auf Zitronen-Knoblauch-Soße (g) ***2 grilled pikeperch fillets*** *with rice and vegetables, on a lemon and garlic sauce*	€	23,50*

VEGETARISCHE GERICHTE
VEGETARIAN DISHES

Käsespätzle (a,g) mit würzigem Tiroler Bergkäse und Röstzwiebeln ***Cheese spaetzle*** *with mountain cheese from tyrol*	€	13,50*
Thai Falafel Curry Bowl (Vegan) mit Reis und Asia Gemüse *with rice and Asian vegetables*	€	15,60*
Linguini (a) mit Zitronen-Knoblauch-Soße und Parmesan (g) *linguini with lemon-garlic sauce*	€	13,50*
mit Bärlauchpesto und Parmesan (g) with wild garlic pesto	€	13,50*

Für Ihre Familienfeier, besonderen Anlass oder Trauerfeier stehen wir auch außerhalb unserer Öffnungszeiten für Sie zur Verfügung.

DESSERT

Kugel Eis – *scoop of ice cream* (g) **pro Kugel** / *per scoop* € 2,50
(Vanille, Schoko, Erdbeere, Walnuss (hb), Pistazie, Spekulatius, weißes Nougat, Kaffee)
(Vanilla, chocolate, strawberry, walnut (hb), pistachio, mulled wine, speculoos, white nougat, coffee)

Affogato al caffè (Espresso mit Vanilleeis) (g,10) € 4,90
Coffee Affogato ,Espresso with vanilla ice cream«

Schokosoufflé mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis (a,c,g) € 8,50
Chocolate soufąé with liquid center served with vanilla ice cream

Apfelstrudel (aa,c,g) *Apple strudel*
Marillen-Quarkstrudel (a,c,g) *Apricot quark strudel*
Kirsch-Mandelstrudel (a,c,g) *Cherry and almond strudel*
Pflaumen-Quarkstrudel (a,c,g) *Plum and quark strudel*
mit Vanillesauce / *with vanilla sauce* € 6,50
mit Eis nach Wahl/ *with ice cream of your choice* € 7,50

Tartufo Bianco auf gemischten Beerenragout und Mandelsplittern € 8,50
on mixed berry ragout and slivered almonds

Tiroler Nougat-Topfenknödel (a,g,ha) € 8,50
auf Vanillesoße und Eis nach Wahl
Tyrolean nougat curd dumplings with vanilla sauce and mulled wine ice cream

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit oder ohne Rumrosinen (a,c,g) € 13,50
dazu Zwetschgenröster und Apfelmus **(mit Rum flambiert)**
Homemade Kaiserschmarrn
with or without rum raisins
served with stewed plums and apple sauce ,ąambéed with rum«

Allergene und Zusatzstoffe:

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff 2 mit Koservierungsstoff 3 mit Phosphat 4 mit Geschmacksverstärker 5 mit Antioxidationsmittel
6/7 mit Süßungsmittel/n 8 geschwefelt 9 geschwärzt 10 koffeinhaltig 11 chininhaltig 12 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergenene:

a Glutenhaltiges Getreide b Krebstiere c Eier d Fische e Erdnüsse f Sojabohnen g Milch h Schalenfrüchte i Sellerie
j Senf k Sesamsamen l Schwefeldioxid und Sulphite m Lupinen n Weichtiere