

SPARGEL- UND BÄRLAUCHKARTE

VORSPEISE, SUPPEN, SALATE

Spargel Cordon Bleu Röllchen Spargel gerollt in Schinken und Käse, paniert, mit Sauce Hollandaise <i>Asparagus cordon bleu rolls</i> <i>Asparagus rolled in ham and cheese, breaded, with hollandaise sauce</i>	€	12,50
Kleiner klassischer Spargelsalat nach Oma Irene`s Rezept <i>Small classic asparagus salad</i> <i>according to Grandma Irene's recipe</i>	€	9,80

Spargelcremesuppe mit oder ohne gerösteten Speckchip <i>Cream of asparagus soup</i> <i>with or without roasted bacon chip</i>	€	8,90/7,90

Gemischter Salat mit panierten Spargel Cordon Bleu Röllchen & Balsamico Erdbeeren mit Hausdressing, dazu Baguette <i>Mixed salad</i> <i>with breaded asparagus cordon bleu rolls</i> <i>& balsamic strawberries with house dressing, served with baguette</i>	€	24,50

HAUPTGÄNGE

Spargel (200 g) <i>Asparagus</i> mit Hollandaise und Drillinge <i>with hollandaise sauce and triplets</i>	€	19,50
<u>Wahlweise / Optionally</u>		
<i>mit Kochschinken</i> <i>with ham</i>	€	25,50
<i>mit Schnitzel Wiener Art vom Schwein</i> <i>with Viennese-style pork schnitzel</i>	€	30,50
<i>mit Roastbeef</i> <i>with roast beef</i>	€	34,50
<i>mit gebratenen Lachssteaks</i> <i>with fried salmon steaks</i>	€	34,50



Spargel Cordon Bleu Röllchen Spargel gerollt in Schinken und Käse, paniert, mit Sauce Hollandaise und Drillingen <i>Asparagus cordon bleu rolls</i> <i>Asparagus rolled in ham and cheese, breaded,</i> <i>with hollandaise sauce and triplets</i>	€ 28,50
Spargel Burger – Black Angus Rind trifft auf Abensberger Spargel Rind mit Spargel, Salat und Sauce Hollandaise <i>Asparagus burger ? Black Angus beef</i> <i>meets Abensberg asparagus</i> <i>Beef with asparagus, salad and hollandaise sauce,</i>	€ 24,50
Bärlauch-Tagliatelle mit Spargel, Bärlauch-Pesto und Parmesan <i>Wild garlic tagliatelle</i> <i>with asparagus, wild garlic pesto and parmesan</i>	€ 22,50
Jungbräu Spargel Cordon Bleu Schwein gefüllt mit Schinken, Spargel und Sauce Hollandaise dazu Spargel, Drillinge und Sauce Hollandaise <i>Jungbräu asparagus cordon bleu</i> <i>Pork stuffed with ham, asparagus and hollandaise sauce</i> <i>served with asparagus, triplets and hollandaise sauce</i>	€ 34,50

VORPSEISEN, SUPPEN, SALATE APPETIZERS, SOUPS, SALADS

VORSPEISE –STARTER

Carpaccio vom Semmelknödel (aa,c,g) mit gebratenen Pilzen, Rucola & Vinaigrette <i>Carpaccio of bread dumpling</i> <i>with fried mushrooms, rocket & vinaigrette</i>	€	11,50
Garnelen in Whisky-Honig-Soße (flambiert) (aa,a,d) auf Salatbouquet, dazu Baguette <i>Fried prawns in whisky and honey sauce</i> <i>on a salad bouquet, served with baguette</i>	€	13,90
Carpaccio vom irischen Black Angus Rinderfilet (1) mit Parmesan und Rucola <i>Beef carpaccio with parmesan and rocket salad</i>	€	16,50

SUPPEN –SOUPS

Grießnockerlsuppe (a,c,aa,g) in Gemüsebrühe <i>Semolina dumpling soup</i> in vegetable broth	€	6,80
Leberspätzlesuppe (a,c,i,j) in Gemüsebrühe <i>Liver spaetzle soup</i> in vegetable broth	€	6,80

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

Jungbräu
SALATE –SALADS

Beilagensalat/ <i>Side salad</i> (2,5,6,7)	€ 6,30
Großer gemischter Salat (g,ha,hb,hc,k) mit gerösteten Kerndl, Hausdressing und Baguette <i>Large mixed salad</i> <i>with roasted Kerndl and house dressing served with baguette</i>	€ 14,90
<u>Wahlweise:</u> mit gebratenen Pilzen/ <i>with fried mushrooms</i>	€ 17,90
mit Hähnchenstreifen/ <i>with chicken strips</i>	€ 19,50
mit Garnelenspieß/ <i>with prawn skewer</i> (b)	€ 19,50
Caesar Salat—<i>Caesar salad</i> (c,g,j,i) Blattsalate, Grana Padano, Caesar Dressing und Baguette <i>Leaf salads, Grana Padano, Caesar dressing and baguette</i>	€ 16,90
<u>Wahlweise / <i>Optionally:</i></u> mit gebratenem Hähnchen <i>with fried chicken</i>	€ 21,50

HAUPTGERICHTE / MAIN COURTS

FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

Currywurst mit Pommes Curry sausage with fries	€	12,90
Ofenkartoffel (g,2,6,7) mit Hähnchenstreifen, Sauerrahm und Salat Baked potato with sour cream and salad	€	17,90
Krustenschweinebraten (8) und Krustenschweinebauch in 1348-Dunkelbier-Soße mit Kartoffelknödeln und Bayrisch-Kraut Roast crusted pork and crusted pork belly in 1348 dark beer sauce with potato dumplings and Bavarian cabbage	€	18,90*
Sauerbraten vom Rind (aa,c) mit Spätzle und Gemüse Sour roast of beef with spaetzle and vegetables	€	21,50*
Schnitzel vom Schwein Wiener Art (aa,c) mit Pommes und Preiselbeeren Vienna Schnitzel with fries and cranberries	€	19,80*
Jungbräu Pfandl 2.0 (aa,c) Rinderhüfte, Hähnchenfilet 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	€	23,90*
Jungbräu Cordon Bleu (aa,c,g) gefüllt mit Kochschinken & Obatzda, dazu Pommes filled with ham & Obatzda, served with fries	€	23,90
Jungbräu Cordon Bleu Deluxe (aa,c,g) gefüllt mit geräucherter Schinken, Zwiebeln & Obatzda, dazu Pommes filled with smoked ham, onions & Obatzda, served with fries	€	25,90
Bayerischer Zwiebelrostbraten (aa) mit Bratkartoffeln und Speckbohnen Bavarian onion roast with fried potatoes and bacon beans	€	28,50*

Jungbräu

DELUXE-BURGER

<p>Veggi-Cheeseburger <small>(a,ha,j)</small> 2 Pattys auf Pflanzen-Eiweis-Basis mit veganer Spezialsoße, dazu Pommes, Chilimarmelade und Coleslaw <i>two pattys made from plant-based egg white with vegan special sauce, served with fries, chili jam and coleslaw</i></p>	<p>€ 18,50</p>
<p>Pulled Pork Burger in BBQ-Soße geschmort <small>(a,ha)</small> dazu Pommes, Spezialsoße, Chilimarmelade und Coleslaw <i>Pulled pork burger in BBQ sauce served with fries, special sauce, chili jam and coleslaw</i></p>	<p>€ 18,50</p>
<p>Cheeseburger vom irischen Angus Rind <small>(a,ha,j)</small> dazu Pommes, Spezialsoße, Chilimarmelade und Coleslaw <i>Irish Angus beef cheeseburger served with fries, special sauce, chili jam and coleslaw</i></p>	<p>€ 19,50</p>
<p>Chickenburger <small>(a,ha,j)</small> Gebratene Hähnchenbrust dazu Pommes, Spezialsoße, Chilimarmelade und Coleslaw <i>Roasted chicken breast served with fries, special sauce, chili jam and coleslaw</i></p>	<p>€ 18,50</p>
<p>Lachs Burger <small>(a,d,ha,j)</small> Lachssteak mit Honig-Senf-Soße dazu Pommes, Spezialsoße, Chilimarmelade und Coleslaw <i>Salmon burger Salmon steak with honey-mustard sauce served with fries, special sauce, chili jam and coleslaw</i></p>	<p>€ 19,80</p>

Jeder Burger kann gerne mit 3 Speckstreifen bestellt werden für einen Aufpreis von € 2,00.

Wir bieten Ihnen unsere warme Küche bis 21:00 Uhr,
 Desserts und kalte Gerichte bis 21:30 Uhr an.
We offer you our warm cuisine until 9⁸7 [
desserts and cold dishes until 9⁸07 –

Für Änderungen der Beilagen im gleichen Preisgefüge, berechnen wir
 1,50 € Aufpreis
For changes to the side dishes in the same price structure [we charge 8[27 ≠
surcharge

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–



FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Ofenkartoffel (b,g) mit Garnelenspieß, Sauerrahm und Salat <i>Baked potato</i> <i>with prawn skewer, sour cream and salad</i>	€ 18,90
Doradenfilet (aa,c,d,ha) mit Drillingen und Gemüse <i>Sea bream fillet</i> <i>with potatoes and vegetables</i>	€ 22,90
Gebratener Lachs (aa,c,d,ha) auf Pesto-Tagliatelle und Gemüse <i>Roasted salmon</i> <i>on pesto tagliatelle and vegetables</i>	€ 23,90*

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

Käsespätzle (aa,g) mit Tiroler Bergkäse und Röstzwiebeln <i>Cheese spaetzle</i> with mountain cheese from tyrol	€ 13,50*
Ofenkartoffel (g) mit Sauerrahm und Beilagensalat <i>Baked potato</i> with sour cream and side salad	€ 14,50
Wahlweise mit gebratenen Pilzen <i>Optionally</i> with fried mushrooms	€ 17,90
3 Tiroler (l,aa,c,g) Spinatknödel, Kaspressknödel, Rotebeete-Knödel in brauner Butter, mit Parmesan, Zwiebeln und Rucola <i>0 Tyrolean</i> <i>Spinach dumplings, cheese dumplings, beetroot dumplings</i> <i>in brown butter, with parmesan, onions and rocket</i>	€ 16,80



BROTZEIT / BREAD TIME

Bayerischer Wurstsalat (2,5,6,7) dazu servieren wir Brot <i>Bavarian sausage salad served with bread</i>	€	11,50*
Schweizer Wurstsalat (2,5,6,7) dazu servieren wir Brot <i>Swiss sausage salad with cheese served with bread</i>	€	12,50*
Hausgemachter Kaiserschmarrn (aa,c,g) mit oder ohne Rumrosinen dazu Zwetschgenröster und Apfelmus (mit Rum flambiert) <i>Homemade Kaiserschmarrn</i> <i>with or without rum raisins</i> <i>served with stewed plums and apple sauce</i> <i>„Ambéed with rum“</i>	€	16,50

DESSERT

1 Kugel Eis $\frac{1}{8}$ scoop of ice cream (g)	€	1,80
2 Kugeln Eis $\frac{2}{9}$ scoops of ice cream (g)	€	3,60
3 Kugeln Eis / 3 scoops of ice cream (g)	€	5,40
<i>(Vanille, Schoko, Erdbeere, Walnuss (hb), Pistazie)</i>		
<i>(vanilla, chocolate, strawberry, walnut, pistachio)</i>		
 1 Kugel Zitronen- oder Apfelsorbet auf Beerenmix $\frac{1}{8}$ scoop of lemon or apple sorbet on a berry mix	 €	 6,50
 Affogato al caffè (Espresso mit Vanilleeis) (c,g,10) <i>Coffee Affogato, Espresso mit Vanilleeis</i>	 €	 4,90
 Affogato al caffè mit Sahne (g,10) <i>Coffee Affogato mit Sahne</i>	 €	 5,50
 Weiße heiße Schokolade (g) trifft auf schwarzen Espresso & Vanilleeis <i>White hot chocolate</i> <i>meets black espresso</i> vanilla ice cream	 €	 5,90
 Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren (g) <i>Hot love Vanilla ice cream with hot raspberries</i>	 €	 7,80
 Schokosoufflé mit flüssigem Kern (aa,a,c,g) dazu Vanilleeis und Balsamico-Erdbeeren <i>Chocolate soufflé with liquid center</i> <i>served with vanilla ice cream and balsamic strawberries</i>	 €	 10,50
 Marillen-Quarkstrudel oder Apfelstrudel (aa,c,g) <i>Apricot quark strudel or apple strudel</i> mit Sahne / with whipped cream	 €	 6,50
mit Vanilleeis / with vanilla ice cream	€	8,30
 Hausgemachter Kaiserschmarrn (aa,c,g) mit oder ohne Rumrosinen dazu Zwetschgenröster und Apfelmus (mit Rum flambiert) <i>Homemade Kaiserschmarrn</i> <i>with or without rum raisins</i> <i>served with stewed plums and apple sauce</i> <i>„Ambéed with rum“</i>	 €	 14,50



Allergene und Zusatzstoffe:

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 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

Allergene:

- a Glutenthaltiges Getreide
- aa Weizen
- ab Roggen
- ac Gerste
- ad Hafer
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fische
- e Erdnüsse
- f Sojabohnen
- g Milch
- h Schalenfrüchte
- ha Mandeln
- hb Walnüsse
- hc Haselnüsse
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen
- n Weichtiere