

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 (a,ha,j) dazu Pommes und Ketchup <i>from beef, served with fries and ketchup</i>	€	12,50
Chilli-Cheeseburger (a,ha,j) mit hausgemachte Cheddar-Soße, roten und grünen Jalapeños dazu Pommes und Ketchup <i>with homemade cheddar sauce, red and green Jalapenos, served with fries and ketchup</i>	€	12,50
Crispy-Chickenburger (a,ha,j) Hähnchenfilet in Knusperpanade, dazu Pommes und Ketchup <i>Chicken fillet in crispy breading, served with fries and ketchup</i>	€	12,50
Vegetarischer Cheeseburger mit irischem Cheddar (a,ha,j) Veganes Patty mit Käse, dazu Pommes und Ketchup <i>one patty vegan plant-based burger with soy- and wheat protein, cheese, served with fries and ketchup</i>		€ 12,50
Vegetarischer Crispy-No-Chickenburger (a,ha,j) Veganes Patty, dazu Pommes und Ketchup <i>a vegan patty, ranch sauce and pickled gherkin</i>		€ 12,50

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

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
Cowgirl-Pfanne Hähnchen, Bohnen, Speck, Baguette Cowgirl pan <i>Chicken, beans, bacon, baguette</i>	€	13,50
Cowboy-Pfanne Rind, Bohnen, Speck, Baguette Cowboy Pan <i>beef, beans, bacon, baguette</i>	€	14,50
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 Semmelknödel 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	€	14,50

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

FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Gegrilltes Lachsfilet auf Linguini <i>Grilled salmon filet on Linguini</i> (a,g,d)	
mit Ziegenkäsesoße und Feta <i>goat's cheese sauce and feta cheese</i>	€ 14,50
mit Zitronen-Knoblauch-Soße und Parmesan <i>lemon and garlic sauce</i>	€ 14,50
mit Bärlauchpesto <i>wild garlic pesto</i>	€ 14,50
Thai Curry Garnelen Bowl mit Reis und Asia Gemüse	€ 14,50
<i>Thai curry shrimps bowl with rice und Asian vegetables</i>	



VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES



Käsespätzle (a,g)	€ 12,00
mit würzigem Tiroler Bergkäse und Röstzwiebeln <i>Cheese spaetzle with mountain cheese from tyrol</i>	
Linguini (a,g)	
mit Ziegenkäsesoße und Feta <i>with goat's cheese sauce and feta cheese</i>	€ 12,50
mit Zitronen-Knoblauch-Soße und Parmesan <i>with lemon-garlic sauce</i>	€ 12,50
mit Bärlauchpesto <i>with wild garlic pesto</i>	€ 12,50
Thai Falafel Curry Bowl (Vegan) mit Reis und Asia Gemüse	€ 13,50
<i>with rice and Asian vegetables</i>	
Apfelstrudel <i>Apple strudel with vanilla sauce</i> (a,c,g)	
Marillen-Quarkstrudel <i>Apricot quark strudel with vanilla sauce</i> (a,c,g)	
Kirsch-Mandelstrudel <i>Cherry and almond strudel with vanilla sauce</i> (a,c,g)	
Pflaumen-Quarkstrudel <i>Plum and quark strudel with vanilla sauce</i> (a,c,g)	
mit Vanillesoße	€ 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
und nicht für Bestellungen zum Mitnehmen.

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 Semmelknödel <small>(a,c,g)</small> 	€	9,50
mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Rucola und Vinaigrette <i>Carpaccio of bread dumpling</i> <i>with fried mushrooms, onions, rocket and vinaigrette</i>		
Gratinierter Ziegenkäse auf Salat	€	9,50
mit Honig-Walnüssen und Honig-Vinaigrette <i>Goat's cheese au gratin on salad</i> <i>with honey walnuts, diced beet and honey vinaigrette</i>		
Carpaccio vom irischen Black Angus Rinderfilet	€	15,50
mit Parmesan und Rucola, dazu Baguette <i>Beef carpaccio with parmesan and rocket salad</i>		

SUPPEN –SOUPS

Maultaschensuppe in Gemüsebrühe Gefüllt mit Schweinefleisch <i>Maultaschen soup</i> in vegetable broth, filled with pork	€	5,90
Grießnockerlsuppe in Gemüsebrühe <small>(a,c,aa,g)</small> 	€	5,90
<i>Semolina dumpling soup</i> in vegetable broth		
Leberspätzlesuppe oder Leberknödelsuppe in Gemüsebrühe <small>(a,c,i,j)</small>	€	5,90
<i>Liver spaetzle soup or liver dumpling soup</i> in vegetable broth		

SALATE –SALADS

Beilagensalat mit Croutons und Hausdressing / <i>Side salad</i> <small>(2,5,6,7)</small> 	€	6,00
Großer gemischter Salat <small>(g,ha,hb,hc,k)</small> 	€	13,90
mit gerösteten Kerndl, Croutons, Hausdressing und Baguette <small>(a)</small> <i>Large mixed salad</i> with roasted Kerndl and house dressing served with baguette		
<u>Wahlweise / Optionally:</u>		
mit Hähnchenstreifen/ <i>with chicken strips</i>	€	17,50
mit Schnitzelstreifen/ <i>with Schnitzel strips</i> <small>(a,c)</small>	€	17,50
mit gratiniertem Ziegenkäse / <i>with gratinated goat's cheese</i> 	€	17,50
mit Garnelen / <i>with shrimps</i> <small>(b)</small>	€	19,50

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir € 1,50 Aufpreis.
For changes to the side dishes we charge € 1,50 surcharge-


Einpacken wird der Umwelt zuliebe mit € 0,40 Aufpreis berechnet.
For the sake of the environment [there is an additional charge of € 0,40 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 € 2,50 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 9 p.m. [
Sunday until 8 p.m.]

 = vegetarisch

HAUPTGERICHTE MAIN COURTS

FLEISCHGERICHTE MEAT DISHES

Thai Chicken Curry Bowl mit Reis und Asia Gemüse <i>Thai chicken curry bowl</i> with rice and Asian vegetables	€	15,60*
Cowgirl-Pfanne Hähnchen, Bohnen, Speck, Baguette <i>Cowgirl pan</i> <i>Chicken, beans, bacon, baguette</i>	€	15,60*
Jägerschnitzel vom Schwein ^(a,c) Naturschnitzel mit Champignonrahmsoße und Spätzle <i>pork schnitzel</i> natural with mushroom cream sauce and spaetzle	€	15,80*
Krustenschweinebraten ⁽⁸⁾ und Krustenschweinebauch in 1348-Dunkelbier-Soße mit Kartoffel- oder Semmelknödel und Apfel-Blaukraut <i>Roast crusted pork and crusted pork belly in 1348 dark beer sauce</i> with potato or bread dumplings and apple and red cabbage	€	16,80*
Schnitzel vom Schwein Wiener Art ^(a,c) mit Pommes, Preiselbeeren, Ketchup und Zitrone <i>Schnitzel vienna Style</i> with fries, cranberries, ketchup and lemon	€	17,50*
Cowboy-Pfanne Rind, Bohnen, Speck, Baguette <i>Cowboy Pan</i> beef, beans, bacon, baguette	€	18,50*
Schweinefilet mit Champignonrahmsoße, gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Spätzle und Gemüse <i>Pork Ället</i> with mushroom cream sauce, fried mushrooms and onions, served with spaetzle and vegetables	€	19,50*
Jungbräu Pfandl 2.0 ^(a,c) Rinderhüfte, Hähnchen- und Schweinefilet, mit Tiroler Bergkäse überbacken dazu Spätzle, Gemüse und Cognac-Rahm-Soße <i>Beef, chicken & pork, gratinated with Tyrolean mountain cheese</i> served with spaetzle, market vegetables and cognac cream sauce	€	21,90*
Jungbräu Cordon Bleu ^(a,c,g) gefüllt mit Kochschinken & Obatzda dazu Pommes, Ketchup, Preiselbeeren und Zitrone <i>filled with ham & Obatzda, served with fries, ketchup, cranberries and lemon</i>	€	21,50
Roastbeef vom Simmentaler-Fleckvieh mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und Pfefferrahmsoße <i>with roast potatoes, bacon beans and pepper cream sauce</i>	€	26,90*
Bayerischer Zwiebelrostbraten ^(a) mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und Röstzwiebeln <i>Bavarian onion roast</i> with fried potatoes, bacon beans and fried onions	€	26,90*

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

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 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

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.

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

FISCHGERICHTE FISH DISHES

2 gegrillte Lachsfilets auf Linguini

mit Ziegenkäsesoße und Feta ^(a,d)	€ 21,90*
mit Zitronen-Knoblauch-Soße und Parmesan ^(a,d,g)	€ 21,90*
mit Bärlauchpesto	€ 21,90*

Two grilled salmon filets

on linguini with goat's cheese sauce / with lemon-garlic sauce / with wild garlic pesto

Thai Curry Garnelen Bowl mit Reis und Asia Gemüse	€ 21,50*
<i>Thai curry shrimps bowl</i> with rice und Asian vegetables	

2 gegrillte Lachsfilets ^(d)

auf Ziegenkäsesoße, dazu Reis und Gemüse	€ 22,50*
auf Zitronen-Knoblauch-Soße, dazu gemischter Reis und Gemüse	€ 22,50*

Two grilled salmon filets on a lemon and garlic sauce, served with rice and vegetables

2 gegrillte Zanderfilets ^(d)

mit Reis und Gemüse, auf Zitronen-Knoblauch-Soße ^(g)	€ 23,50*
mit Reis und Gemüse, auf Ziegenkäsesoße	€ 23,50*

2 grilled pikeperch filets with rice and vegetables, on a lemon and garlic sauce



VEGETARISCHE GERICHTE VEGETARIAN DISHES



Käsespätzle ^(a,g)	€ 13,50*
mit würzigem Tiroler Bergkäse und Röstzwiebeln	
<i>Cheese spaetzle</i> with mountain cheese from tyrol	

Thai Falafel Curry Bowl (Vegan)	€ 15,60*
mit Reis und Asia Gemüse	
<i>with rice and Asian vegetables</i>	

Linguini

mit Zitronen-Knoblauch-Soße und Parmesan ^(a,g)	€ 13,50*
mit Ziegenkäsesoße und Feta ^(a,g)	€ 13,50*
mit Bärlauchpesto	€ 13,50*

with goat's cheese sauce and feta

with goat's cheese sauce and feta

with wild garlic pesto

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

BROTZEIT BREAD TIME

<p>Bayerischer Wurstsalat dazu servieren wir Brot ^(2,5,6,7) <i>Bavarian sausage salad served with bread</i></p>	€	11,50*
<p>Schweizer Wurstsalat dazu servieren wir Brot ^(2,5,6,7) <i>Swiss sausage salad with cheese served with bread</i></p>	€	12,50*
<p>Currywurst mit Pommes und hausgemachter Currysoße <i>Curry sausage with fries and homemade curry sauce</i></p>	€	12,50
<p>Hausgemachter Kaiserschmarrn (große Portion) ^(a,c,g) mit oder ohne Rumrosinen, dazu Zwetschgenröster und Apfelmus (mit Rum flambiert) <i>Homemade Kaiserschmarrn, large portion</i> <i>with or without rum raisins,</i> <i>served with stewed plums and apple sauce, flambéed with rum</i></p>	€	15,50

DESSERT

<p>Kugel Eis –scoop of ice cream ^(g) (Vanille, Schoko, Erdbeere, Walnuss ^(hb), Pistazie, Spekulatius, weißes Nougat, Kaffee) <i>(Vanilla, chocolate, strawberry, walnut (hb), pistachio, mulled wine, speculoos, white nougat, coffee)</i></p>	pro Kugel / per scoop	€	2,00
<p>Affogato al caffè (Espresso mit Vanilleeis) ^(g,10) <i>Coffee Affogato, Espresso with vanilla ice cream</i></p>	€	4,90	
<p>Schokosoufflé mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis ^(a,c,g) <i>Chocolate soufflé with liquid center served with vanilla ice cream and balsamic strawberries</i></p>	€	8,50	
<p>Apfelstrudel ^(aa,c,g) <i>Apple strudel</i> Marillen-Quarkstrudel ^(a,c,g) <i>Apricot quark strudel</i> Kirsch-Mandelstrudel ^(a,c,g) <i>Cherry and almond strudel</i> Pflaumen-Quarkstrudel ^(a,c,g) <i>Plum and quark strudel</i> mit Vanillesauce / <i>with vanilla sauce</i> mit Eis nach Wahl / <i>with ice cream of your choice</i></p>	€	6,50	
<p>mit Eis nach Wahl / <i>with ice cream of your choice</i></p>	€	7,50	
<p>Tartufo Bianco auf gemischten Beerenragout und Mandelsplittern <i>on mixed berry ragout and slivered almonds</i></p>	€	8,50	
<p>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></p>	€	8,50	
<p>Hausgemachter Kaiserschmarrn mit oder ohne Rumrosinen ^(a,c,g) 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, flambéed with rum</i></p>	€	13,50	

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

Allergene:

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		