

Wir heißen Sie  Willkommen im

Jungbräu

Familie Anger und das gesamte Team

Alle Gerichte können Sie auch
zum Mitnehmen bestellen

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 (a,ha,j) dazu Pommes und Ketchup <i>from beef, 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 (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

All unsere Burger der Mittagskarte werden mit
Westernsoße, Salat, Tomate und Essiggurke angerichtet.

FLEISCHGERICHTE MEAT DISHES

Currywurst mit Pommes und hausgemachter Currysoße <i>Curry sausage with fries and homemade curry sauce</i>	€	12,00
Thai Chickencurry Bowl mit Reis auf Asia Gemüse <i>Thai chicken curry bowl with rice on Asian vegetables</i>	€	13,50
Schnitzel vom Schwein Wiener Art (aa,c) mit Pommes und Zitrone <i>Schnitzel Vienna style with fries and lemon</i>	€	14,50
Krustenschweinebraten (8) und Krustenschweinebauch in 1348-Dunkelbier-Soße mit Kartoffelknödel und Bayrisch-Kraut <i>Roast crusted pork and crusted pork belly in 1348 dark beer sauce with one potato dumpling and Bavarian cabbage</i>	€	14,50
Jungbräu Clubsandwich mit Hähnchen, Bacon, Salat, Ketchup, Mayonnaise, dazu Pommes <i>with chicken, bacon, salad, ketchup, mayonnaise, served with chips</i>	€	13,50

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** € 14,50
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto (aa,c,d,ha)
One grilled salmon fillet on Linguini with homemade basil pesto
- Gegrilltes Lachsfilet auf Linguini** (a,g,d) € 14,50
mit Zitronen-Knoblauch-Soße und Parmesan
One grilled salmon fillet with lemon and garlic sauce and Parmesan cheese



VEGETARISCHE GERICHTE VEGETARIAN DISHES



- Kaspressknödel** in Gemüsebrühe € 9,50
Cheese dumpling soup in vegetable broth
- Käsespätzle** (aa,g) € 12,00
mit Tiroler Bergkäse und Röstzwiebeln
Cheese spaetzle with mountain cheese from tyrol
- Linguini** (a,g) € 12,00
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto
with homemade basil pesto
- Linguini** (a,g) € 12,00
mit Zitronen-Knoblauch-Soße und Parmesan
with lemon-garlic sauce
- Marillen-Quarkstrudel** *Apricot quark strudel with vanilla sauce* (aa,c,g)
Mohnstrudel *Poppy seed strudel with vanilla sauce* (aa,c,g)
Kirsch-Mandelstrudel *Cherry and almond strudel* (aa,c,g)
Pflaumen-Quarkstrudel *Plum and quark strudel* (aa,c,g)
mit Vanillesoße € 6,50

HERBSTKARTE AUTUMN CARD

Alle Gerichte können Sie auch
zum Mitnehmen bestellen

VORSPEISEN, SUPPEN, SALATE STARTERS, SOUPS, SALADS

VORSPEISEN STARTERS

- Carpaccio vom Semmelknödel** (aa,c,g)  € 11,50
mit gebratenen Steinpilzen, Zwiebeln, Radiccio & Vinaigrette
Carpaccio of bread dumpling
with roasted porcini mushrooms, onions, rocket & vinaigrette
- Carpaccio vom irischen Black Angus Rinderfilet** (1) € 16,50
mit Parmesan und Rucola, dazu Baguette
Beef carpaccio with parmesan and rocket salad
- Terrine von Hirsch und Wildschwein im Blätterteigmantel** € 10,50
auf gemischtem Salat, mit Preiselbeeren und Baguette
Terrine of venison and Boar in a puff pastry coating
on rocket salad, with cranberries and baguette

SUPPEN SOUPS

- Grießnockerlsuppe** (a,c,aa,g)  € 6,50
in Gemüsebrühe
Semolina dumpling soup in vegetable broth
- Leberspätzlesuppe oder Leberknödelsuppe** (a,c,i,j) € 6,50
in Gemüsebrühe
Liver spaetzle soup or liver dumpling soup in vegetable broth
- Steinpilzcremesuppe** (vegan) € 6,80
mit Walnüssen
Cream of porcini mushroom soup (vegan)
with walnuts
- Kürbiscremesuppe** (vegan) € 6,80
mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
Cream of pumpkin soup
with Styrian pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds

SALATE SALADS

Beilagensalat mit Vinaigrette / <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 / Optionally:</u>		
mit Hähnchenstreifen/ <i>with chicken strips</i>	€	19,80
mit Schnitzelstreifen/ <i>with Schnitzel strips</i>	€	19,80
mit gebratenen Steinpilzen und Zwiebeln  <i>with fried chanterelles and onions</i>	€	19,80

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 € Aufpreis.
For changes to the side dishes we charge 1,50 € 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 2,50 € less at the indicated price.*

Wir bieten Ihnen unsere warme Küche von Montag bis Samstag bis 21:00 Uhr,
Desserts und kalte Gerichte bis 21:30 Uhr an.
Sonntag bis 20:00 Uhr,
Desserts und kalte Gerichte bis 20:30 Uhr

*We offer you our warm cuisine from Monday to Saturday until 21:00,
desserts and cold dishes until 21:30.
Sunday until 20:00,
Desserts and cold dishes until 20:30*

 = vegetarisch

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

HAUPTGERICHTE MAIN COURTS

FLEISCHGERICHTE MEAT DISHES

Thai Chickencurry Bowl mit Reis auf Asia Gemüse <i>Thai chicken curry bowl with rice on Asian vegetables</i>	€	16,80*
Krustenschweinebraten ⁽⁸⁾ und Krustenschweinebauch in 1348-Dunkelbier-Soße mit Kartoffelknödel und Bayrisch-Kraut <i>Roast crusted pork and crusted pork belly in 1348 dark beer sauce with potato dumplings and Bavarian cabbage</i>	€	18,50*
Schnitzel vom Schwein Wiener Art ^(aa,c) mit Pommes, Preiselbeeren, Ketchup und Zitrone <i>Schnitzel vienna Style with fries, cranberries, ketchup and lemon</i>	€	19,80*
Rinderroulade mit Speckrosenkohl und Spätzle <i>Beef roulade with bacon, Brussels sprouts and spaetzle</i>	€	22,50*
Jungbräu Pfandl 2.0 ^(aa,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 served with spaetzle, market vegetables and cognac cream sauce</i>	€	22,90*
Jungbräu Cordon Bleu ^(aa,c,g) gefüllt mit Kochschinken & Obatzda, dazu Pommes, Ketchup, Zitrone <i>filled with ham & Obatzda, served with fries, ketchup, lemon</i>	€	23,50
Schweinefilet mit gebratenen Steinpilzen ^(aa,c) in Steinpilzrahmsoße, dazu Spätzle und Gemüse <i>Pork fillets with fried boletus in boletus cream, served with spaetzle and vegetables</i>	€	23,50*
Hirschedelgulasch mit Spätzle und Rahmwirsing, dazu Preiselbeeren <i>Venison goulash with spaetzle and creamed savoy cabbage, served with cranberries</i>	€	23,50*
Roastbeef vom Simmentaler-Fleckvieh mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und Pfefferrahmsoße <i>with roast potatoes, bacon beans and pepper cream sauce</i>	€	27,90*
Bayerischer Zwiebelrostbraten ^(aa) mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und Röstzwiebeln <i>Bavarian onion roast with fried potatoes, bacon beans and fried onions</i>	€	27,90*
Hirschrücken mit Speckrosenkohl und Bratkartoffeln, dazu Portweinjus <i>with bacon and Brussels sprouts and fried potatoes, served with Portwein sauce</i>	€	27,90*

DELUXE-BURGER

Jungbräu Clubsandwich <small>(aa,c)</small> mit Hähnchen, Bacon, Spiegelei, Salat, Ketchup, Mayonnaise <i>with chicken, bacon, fried egg, salad, ketchup, mayonnaise</i>	€	18,50
Hirschburger mit Preiselbeeren, Käse, Zwiebeln und Essiggurke Venison burger <i>with pumpkin ragout, cranberries, cheese, onions and pickles</i>	€	19,80
Crispy-Chickenburger <small>(a,ha,j)</small> Hähnchenfilet in Knusperpanade mit Ranchsoße, <i>Chicken fillet in crispy breading</i>	€	18,50
Cheeseburger vom irischen Black Angus Rind <small>(a,ha,j)</small> mit Spezialsoße, Zwiebeln und Essiggurke Irish Angus beef cheeseburger <i>with special sauce, onions and pickled cucumber</i>	€	19,50
Lachs Burger <small>(a,d,ha,j)</small> Lachsfilet mit Honig-Senf-Soße Salmon burger <i>Salmon steak with honey-mustard sauce</i>	€	19,80
Vegetarischer Cheeseburger <small>(a,ha,j)</small>  zwei vegane Pattys mit Käse, Spezialsoße, Zwiebeln und Essiggurke <i>two pattys vegan plant-based burger with soy- and wheat protein, chees</i>	€	18,50
Vegetarischer Crispy-No-Chickenburger  ein veganes Patty, Ranchsoße, Zwiebeln und Essiggurke <i>one patty vegan plant-based burger with soy- and wheat protein,</i>	€	17,50

Dazu gibt es Pommes, Spezialsoße, Chilimarmelade und Coleslaw
with special sauce, served with fries, chili jam and coleslaw

Alle Burger werden mit frischen Tomaten, Salat,
Rucola und Radicchio garniert.

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

FISCHGERICHTE FISH DISHES

- 2 gegrillte Lachsfilets** (aa,c,d,ha) € 23,90*
auf Linguini mit hausgemachtem Basilikum-Pesto
Two grilled salmon fillets
on Linguini with basil pesto
- 2 gegrillte Lachsfilets** (a,g) € 23,90*
auf Linguini mit Zitronen-Knoblauch-Soße und Parmesan
Two grilled salmon fillets
on Linguini with lemon-garlic sauce and Parmesan cheese
- 2 gegrillte Lachsfilets** (d) € 22,50*
auf Zitronen-Knoblauch-Soße, dazu gemischter Reis und Gemüse
Two grilled salmon fillets
on a lemon and garlic sauce, served with mixed rice and vegetables



VEGETARISCHE GERICHTE VEGETARIAN DISHES



- Käsespätzle** (aa,g) € 13,50*
mit Tiroler Bergkäse und Röstzwiebeln
Cheese spaetzle with mountain cheese from tyrol
- Linguini** mit Zitronen-Knoblauch-Soße, dazu Parmesan (a,g) € 13,50*
with lemon and garlic sauce, served with Parmesan cheese
- Linguini** mit hausgemachtem Basilikum-Pesto (a,g) € 13,50*
with basil pesto
- Linguini** (a,g) € 17,50*
an Steinpilzrahmsoße und gebratenen Steinpilzen, dazu Parmesan
with boletus cream and fried boletus, parmesan cheese
- Kürbisravioli** gefüllt mit Kürbis und Frischkäse € 17,50*
auf Kürbisragout, Rucola und Parmesan
filled with pumpkin and cream cheese

BROTZEIT BREAD TIME

- Bayerischer Wurstsalat** (2,5,6,7) € 12,50*
dazu servieren wir Brot
Bavarian sausage salad served with bread
- Schweizer Wurstsalat** (2,5,6,7) € 13,50*
dazu servieren wir Brot
Swiss sausage salad with cheese served with bread
- Currywurst** mit Pommes und hausgemachter Currysoße € 13,20
Curry sausage with fries and homemade curry sauce
- Hausgemachter Kaiserschmarrn (große Portion)** (aa,c,g) € 16,50 
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 (flambéed with rum)

DESSERT

Kugel Eis / <i>scoop of ice cream</i> (g)	pro Kugel / <i>per scoop</i>	€	2,00
(Vanille, Schoko, Erdbeere, Walnuss (hb), Pistazie, Glühwein, Kaffee) (<i>vanilla, chocolate, strawberry, walnut, pistachio</i>)			
Affogato al caffè (Espresso mit Kaffeees) / mit Sahne (g,10)		€	4,90 / 5,50
<i>Coffee Affogato (Espresso with vanilla ice cream)</i>			
Schokosoufflé mit flüssigem Kern (aa,a,c,g)		€	9,50
dazu Vanilleeis <i>Chocolate soufflé with liquid center</i> <i>served with vanilla ice cream and balsamic strawberries</i>			
Marillen-Quarkstrudel (aa,c,g)	<i>Apricot quark strudel</i>		
Mohnstrudel (aa,c,g)	<i>Poppy seed strudel</i>		
Kirsch-Mandelstrudel (aa,c,g)	<i>Cherry and almond strudel</i>		
Pflaumen-Quarkstrudel (aa,c,g)	<i>Plum and quark strudel</i>		
mit Sahne / <i>with whipped cream</i>		€	6,90
mit Vanillesauce / <i>with vanilla sauce</i>		€	7,90
mit Vanilleeis oder Glühweineis / <i>with vanilla ice cream</i>		€	8,50
Zwei Tiroler Nougat-Topfenknödel (a,g,ha)		€	9,80
auf Vanillesoße und Glühweineis <i>Two Tyrolean nougat curd dumplings</i> <i>with vanilla sauce and mulled wine ice cream</i>			
Hausgemachter Kaiserschmarrn (aa,c,g)		€	14,50
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 (flambéed with rum)</i>			

Allergene und Zusatzstoffe:

Zusatzstoffe:

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

Allergene:

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