



Liebe Gäste,

bei uns in der **Gaststätte Jahnhalle** erwarten Sie **bayerische Spezialitäten**, täglich frisch zubereitet. Unsere Verbundenheit mit der Region spüren Sie auch bei Speis' und Trank, da wir auf eine **regionale** und **traditionelle Küche** der Saison setzen. Im **Restaurant**, das Herz unseres Hauses, stillen Sie nicht nur Ihren Durst und Hunger, sondern finden auch schnell **Anschluss und Freunde**. Genießen Sie ein **kühles Bier** und heiße Diskussionen bei Fußballspielen, egal ob live beim TB / ASV, oder bei den Sky-Fernsehübertragungen.

Die **moderne Ausstattung** unserer Nebenräume und der Festhalle machen uns zudem zum **perfekten Veranstaltungsort** für ihre kleinen und großen Familienfeste, Firmenfeiern oder Tanzveranstaltungen. Wir unterstützen Sie bei der Organisation und Planung beginnend bei der Technik, über die Menüauswahl bis hin zur Dekoration und Blumenschmuck.

Unser **Biergarten** lädt durch seine ruhige Lage und die bequeme Bestuhlung zum **Verweilen und Entspannen** bei einem kühlen Bier und Brotzeit nach der Radl-Tour ein.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit!

*Gepflegte bayerische Gastlichkeit -
Hier bei uns wird sie gelebt!*

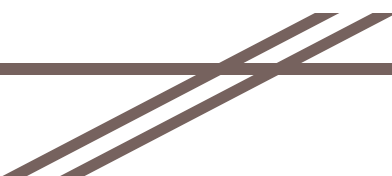
Speisen I

Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe mit frischem Bauernbrot	4.90
Pfannkuchensuppe Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch	3.90

Hauptspeisen

Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Ketchup	9.90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Ketchup	9.50
Cordon Bleu mit Pommes Frites und Ketchup	10.50
Münchner Schnitzel vom Schweinerücken in Meerrettich-Senf-Panade mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur	13.90
Geröstete Pfifferlinge mit Eiern, Zwiebeln und Petersilienkartoffeln	13.90
Medaillons vom Schwein mit Pfefferrahmsoße und Kartoffelkroketten	13.90
Wiener Zwiebelrostbraten - Rosa gebratene Rinderlende mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	17.90



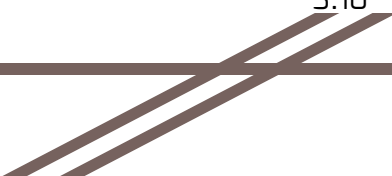
Speisen II

Hauptspeisen

Geröstete Knödel mit Eiern, Speckwürfeln, Zwiebeln und Bratensoße	8.90
Geröstete Leber mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	8.90
Gnocchipfanne mit Putenstreifen, Auberginen, Zucchini, Champignons und Tomaten	8.90
Gnocchipfanne mit. Auberginen, Zucchini, Champignons und Tomaten <i>(vegetarisch)</i>	7.90
Große Salatplatte mit verschiedenen Salaten, Putenbruststreifen, Toast und Butter	10.50
Große Salatplatte mit verschiedenen Salaten, Toast und Butter <i>(vegetarisch)</i>	8.50
Waldschwammerl aus heimischen Wäldern in Petersilienrahm mit Semmelknödel <i>(vegetarisch)</i>	8.90
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln <i>(vegetarisch)</i>	8.90

Beilage

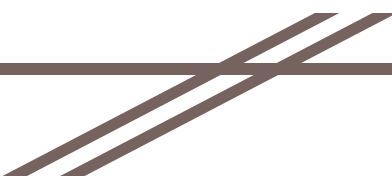
Beilagensalat mit hausgemachten Rohkostsalaten, Blattsalaten der Saison, Tomaten, Zwiebelringen und Hausdressing	3.10
---	------



Brotzeiten I

4 Bratwürstel auf Sauerkraut mit frischem Brot und Händlmeiersenf	5.90
6 Bratwürstel auf Sauerkraut mit frischem Brot und Händlmeiersenf	7.90
Currywurst mit Pommes frites	6.50
Schaschlikpfanne mit Pommes frites	6.90
Käsebrettl mit einer Auswahl an Käsespezialitäten, Essiggurke, Tomaten, Zwiebelringen, Butter und frischem Bauernbrot (<i>vegetarisch</i>)	9.50
Brotzeitbrettl mit einer Auswahl an Wurst- und Schinkenspezialitäten, Essiggurke, Radieschen, Butter und frischem Bauernbrot	9.90
Radlfahrerbrotzeit – ein bisserl vom Käsebrettl und ein bisserl vom Brotzeitbrettl mit frischem Bauernbrot	9.90
Paar warme Wiener mit Mittelscharfen Senf und frischem Bauernbrot	3.60
Paar Weiße mit Händlmeiersenf und Laugenbreze	4.90

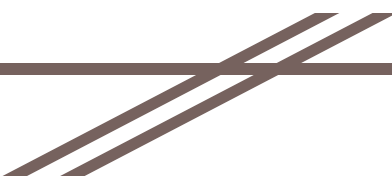
Unsere Nachspeisen finden Sie auf den nachfolgenden Seiten



Brotzeiten II

Hausgemachte Tellersulz mit Essiggurken, Tomaten, Zwiebelringen, Eier, Butter und frischem Brot	7.30
Kaltes Schüfefe mit Essiggurken, Tomaten, Meerrettich, Radi, Butter und frischem Brot	7.10
Frischer Radi , mit Schnittlauchbrot <i>(vegetarisch)</i>	5.90
Limburger mit Musik und frischem Bauernbrot <i>(vegetarisch)</i>	5.90
Bayerischer Wurstsalat – Regensburger im Sud mit Zwiebelringen und frischem Bauernbrot	6.90
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Zwiebelringen, Essiggurke, Tomaten und frischem Bauernbrot	7.90
Wurstbrot garniert	3.50
Käsebrot garniert <i>(vegetarisch)</i>	3.50

Unsere Nachspeisen finden Sie auf den nachfolgenden Seiten



Nudeltag

immer montags

m
o
n
t
a
g
s

Gemüselasagne mit Salatbukett (*vegetarisch*) 7.00

Spaghetti Bolognese mit Parmesan 7.00

Spaghetti mit Räucherlachs 7.00

Spaghetti Carbonara 7.00

Penne Arrabiata (*vegetarisch*) 7.00

Gnocchipfanne mit, Auberginen, Zucchini, Champignons und Tomaten (*vegetarisch*) 7.00

Gnocchipfanne mit Putenstreifen, Auberginen, Zucchini, Champignons und Tomaten 8.00

Beilagensalat mit hausgemachten Rohkostsalaten, Blattsalaten der Saison, Tomaten, Zwiebelringen und Hausdressing 2.50

Schweinebratentag

immer dienstags

d
i
e
n
s
t
a
g
s

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Reibeknödel 8.00

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Reibeknödel und Sauerkraut 8.50

Ofenfrischer Schweinebraten
mit Reibeknödel und Salatteller 9.50

Steckerlfischtag

immer mittwochs ab 17:00 Uhr

m

i

Forelle über Holzkohle gegrillt 9.00

t

Forelle über Holzkohle gegrillt
mit Kartoffelsalat 11.50

t

Makrele über Holzkohle gegrillt 8.00

w

Makrele über Holzkohle gegrillt
mit Kartoffelsalat 10.50

o

Riesenbreze 2.50

c

h

150 g Emmentaler, gepfeffert und gesalzen 2.50

s

Schnitzeltag

immer donnerstags

d
o
n
n
e
r
s
t
a
g
s

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und Ketchup 8.00

Putenschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und Ketchup 8.00

Putenschnitzel „Caprese“,
Natur gebraten mit Tomate Mozzarella
überbacken und Kräuterris 8.00

Münchner Schnitzel vom Schweinerücken in
Meerrettich-Senf-Panade mit hausgemachtem
Kartoffelsalat und Salatgarnitur 9.50

Schnitzel Cordon Bleu, Schweineschnitzel
„Wiener Art“ mit Schinken und Käse gefüllt
und Kartoffelsalat 8.00

Champignonrahmschnitzel, Schweineschnitzel
Natur gebraten mit Spätzlen
und Champignonrahmsoße 8.00

Zigeunerschnitzel, Schweineschnitzel
Natur gebraten mit Pommes frites 8.00

Beilagensalat mit hausgemachten
Rohkostsalaten, Blattsalaten der Saison,
Tomaten, Zwiebelringen und Hausdressing 2.50

Grilltag

immer freitags ab 17:00 Uhr

f	4 Bratwürstel vom Holzkohlegrill	
r	auf Sauerkraut mit Semmel	
e	und Händlmeiersenf	5.90
i		
t	6 Bratwürstel vom Holzkohlegrill	
a	auf Sauerkraut mit Semmel	
g	und Händlmeiersenf	7.90
s		
	Schweinenackenstag vom Holzkohlegrill	
	mit Kartoffelsalat, Semmel und Ajvar	6.90
	Schweinenackenstagsemmel	3,80
	Bratwurstsemmel	2,80

Spareribstag

immer samstags ab 17:00 Uhr

S
a
m
s
t
a
g
s

Gebackene und karamellisierte Schweinerippchen mit BBQ Sauce, nach unserem Hausrezept.

Spareribs:

400 Gramm Rippchen in BBQ Sauce	8.90
600 Gramm Rippchen in BBQ Sauce	11.90
800 Gramm Rippchen in BBQ Sauce	14.90

(Gewicht nach dem Braten)

Beilagen:

Knusprige Westernkartoffeln <i>(vegetarisch)</i>	3.10
Coleslaw – Frischer, hausgemachter Krautsalat mit Karotten <i>(vegetarisch)</i>	2.80

Für unsere vegetarischen Gäste:

Baked Potato	
Ofenkartoffel mit Sour Creme <i>(vegetarisch)</i>	3.60
Baked Potato	
Ofenkartoffel mit Sour Creme und Salatbukett <i>(vegetarisch)</i>	6.90

Süßes

Pfannkuchen mit Vanilleeis und frischen Früchten	6.90
Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	6.70
Eiskaffee mit Vanilleeis, Amaretto und Schlagsahne ¹	3.50
Eisschokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne ¹	3.50
Vanilleeis mit heißen Beeren und Schlagsahne ¹	4.00
Gemischtes Eis mit Schlagsahne ¹	3.90
Kuchen der Saison	2.90
Torte der Saison	3.30
Portion Schlagsahne	0.50

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unser wechselnde Kuchenangebot.



Alkoholfreies & Kaffee

Alkoholfreie Getränke

Cola ^{1.10.12}	0.3 l	3.10	Cola Mix ^{1.10.12}	0.4 l	3.70
Cola Light ^{1.8.9}	0.3 l	3.10	Tafelwasser spritzig	0.4 l	2.90
Orangenlimo ^{1.3.10}	0.3 l	3.10	Tafelwasser still	0.4 l	2.90
Zitronenlimo ¹⁰	0.3 l	3.10			
Red Bull ^{1.12.14}	0.33 l	3.30	Kleines Getränk	0.2 l	2.50
Saftschorle	0.4 l	3.70	Glas Saft	0.3 l	3.10

Unsere Säfte:



Apfel / Orange / Johannisbeere / Maracuja / Traube / Kirsche

Heißgetränke

Tasse Kaffee	2.20	Cappuccino	2.80
Haferl Kaffee	2.90	Espresso Macchiato	2.10
Milchkaffee	3.10	Espresso	1.90
Latte Macchiato	3.10	Espresso Doppio	2.90
Glas Tee	2.30	Heiße Schokolade	2.90
Glas Tee mit Rum	3.90		

Bischofshof & Weltenburger Kloster Biere

Bischofshof Urhell	0.25 l / 0.5 l	2.70 / 3.70
Bischofshof Urhell Alkoholfrei	0.5 l	3.70
Bischofshof Radler	0.25 l / 0.5 l	2.70 / 3.70
Bischofshof Radler Quitte	0.33 l	3.00
Bischofshof Bruckmandl	0.33 l	3.00
Bischofshof Pils	0.33 l	3.500
Weltenburger Barock Dunkel	0.5 l	3.90
Weltenburger Dunkles Radler	0.5 l	3.70
Weltenburger Asam Bock	0.5 l	4.10
Bischofshof Weißbier	0.3 l / 0.5 l	2.70 / 3.90
Bischofshof Leichtes Weißbier	0.5 l	3.90
Bischofshof Alkoholfreies Weißbier	0.5 l	3.90
Weltenburger Dunkles Weißbier	0.5 l	3.90
Bischofshof Colaweizen ^{1. 10. 12}	0.5 l	3.90
Bischofshof Russen Halbe	0.5 l	3.90
Bischofshof Heller Weißbierbock	0.5 l	4.10
Goßhalbe	0.5 l	5.10
Goßmaß	1.0 l	9.90

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

Lugana DOC, Valmarone, Delle Venezie/Italien	0.2 l	6.20
Trocken	0.5 l	15.00
Chardonnay, Les Grands Chais de France, Frankreich	0.2 l	5.10
Trocken	0.5 l	12.70
Bacchus, GWF, Framlem/DE	0.2 l	5.90
Halbtrocken	0.5 l	14.70
Grüner Veltliner, Lenz Moser, Niederösterreich/AT	0.2 l	5.90
Trocken	0.5 l	14.70

Rotwein

Tempranillo, Bodeglas Alconde, Navarra/Spanien	0.2 l	5.10
Trocken	0.5 l	12.70
Blauer Zweigelt, Lenz Moser, Niederösterreich/AT	0.2 l	5.90
Trocken	0.5 l	14.70

Roséwein

Aragonez Rosé, Roquevale, Alentejano/Portugal	0.2 l	5.10
Trocken	0.5 l	12.70
Portugieser Rosé, Landhaus, Rheinhessen/DE	0.2 l	4.70
Lieblich	0.5 l	11.70

Weinschorlen und Spritziges

Rotweinschorle - Süß oder sauer	0.5 l	5.50
Weißweinschorle - Süß oder sauer	0.5 l	5.50
Hugo	0.2 l	3.50
Aperol Spritz	0.2 l	3.50
Lillet Wild Berry	0.2 l	3.50
Ramazotti Rosato Tonic	0.2 l	3.50

Hochprozentiges und Longdrinks

Spirituosen

Jägermeister	2 cl	2.60	Williamsbirne	2 cl	2.60
Ramazotti	2 cl	2.90	Himbeergeist	2 cl	2.60
Ramazotti	4 cl	3.90	Obstler	2 cl	2.60
Fernet Branca	2 cl	2.60	Marillenbrand	2 cl	2.90
Blutwurz	2 cl	2.90	Grappa	2 cl	2.90
Ouzo	2 cl	2,60	Enzian	2 cl	2,90
Haselnusslikör	2 cl	2.90	Tequila Silver	2 cl	2.90
Kirschlikör	2 cl	2.60	Tequila Gold	4 cl	3.90
Erdbeerlikör	2 cl	2,90	MinusPol	2 cl	2,90
Erdbeerlimes	2 cl	2,40	Dos Mas Likör	2 cl	2,40
Baileys	2 cl	2,60			
Chantre	2 cl	2,40	Jack Daniels	2 cl	2.90
Asbach Uralt	2 cl	2.60	Slyrs Single Malt	2 cl	5.90
Rüscherl	2 cl	3.50			

Longdrinks

Wodka - Red Bull	3.00 / 5.00	Bacardi - Cola	3.00 / 5.00
Jack Daniels - Cola	3.00 / 5.00	Bacardi - Razz/Sprite	3.00 / 5.00
Licor 43 mit Milch	3.00 / 5.00	Cuba Libre	3.00 / 5.00
Malibu Kirsch	3.00 / 5.00	Gin Tonic	3.00 / 5.00
Flying Hirsch	3.00 / 5.00	Campari Orange	3.00 / 5.00