

Gasthaus Schachinger
Wirt in Walchshausen



Die Familiengeschichte unseres Hauses reicht nachweislich bis ins Jahr 1645 zurück, das war kurz nach dem 30-jährigen Krieg .

Das Innviertel (Bezirk Ried im Innkreis, Schärding und Braunau) gehörte damals noch zu Bayern. Als einfaches Bauernhaus geführt und nach einem Großbrand im Jahr 1767, der das halbe Dorf vernichtete, erbaute Mathias Strauß ein neues Holzblockhaus mit Stallgebäude.

1779 kam das Innviertel zu Österreich, mit zwischenzeitlicher napoleonischer und bayrischer Besatzung. Seit dem Ende des Wiener Kongresses gehört das Innviertel zu Österreich.

Bis heute hört und spürt man noch unsere bayrische Wurzeln.

Nach den politischen und wirtschaftlichen unruhigen Zeiten des 1. und 2. Weltkrieges, sowie der leidigen Zwischenkriegszeit, gründete im Jahr 1951 meine Großmutter Maria Schachinger-Strauß (geboren 1902) mit Unterstützung der Kellerbrauerei Ried i. I. eine „Bierniederlassung“.

Im Jahr 1964 eröffneten meine Eltern Fritz und Elfriede Schachinger eine Flaschenbierschank mit Jaus'nstation, die schon bald als gemütlicher Treffpunkt in der Umgebung bekannt wurde.

1970 wurde das alte Bauernhaus (leider) abgetragen und an der gleichen Stelle ein Neubau errichtet.

1987 übernahm ich von meinen Eltern das Gasthaus.

Im Laufe der Jahre erfolgten viele Renovierungsarbeiten. 1992 wurde die Gaststube erneuert, 2001 die Küche renoviert und im Jahr 2003 erfolgte der Ausbau des Restaurants. Ihr Wirt – Ernst

*Ernst Schachinger, Walchshausen 5, A-4911 Tumeltsham, Tel. 07750 3223, Fax. 07750 3223 4,
website: www.gh-schachinger.at mail: info@gh-schachinger.at*

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag von 10 bis 24 Uhr

Suppen

Knoblauchcremesuppe	4,90
Leberknödelsuppe	3,90
Fritattensuppe	3,90
Gulaschsuppe	4,90

Hauptspeisen

Backhendl mit Kartoffeln und gemischten Salat	15,30
Brathendl mit Pommes frites und gemischten Salat	13,50
Cordon bleu mit Pommes frites, Preiselbeeren und gemischten Salat	14,90
Puten Cordon bleu mit Kartoffeln, Preiselbeeren und gemischten Salat	14,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffeln, Preiselbeeren und gemischten Salat	13,50
Wiener Schnitzel von der Pute mit Kartoffeln, Preiselbeeren und gemischten Salat	13,50
Schweinemedallions mit Kartoffelkroketten, Pfefferrahmsauce und Gemüse	16,70
Mixed Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites, Grillsauce und Gemüse	14,80
Schweinerücken Steak mit Kartoffelrösti, Kräuterbutter und Gemüse	14,80
Innviertler Speckknödel / Grammelknödel / Bratknödel mit Sauerkraut	10,50
Beilagensalat	3,80

Für Die Kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes frites	7,50
Grillwürstel mit Pommes frites	6,90
Portion Pommes frites	3,50

Fisch, Vegetarisch, Salate

Zanderfilet mit Butterkartoffeln und Gemüse	15,80
Gemüseschnitzel mit Kartoffeln und Sauerrahmdip	9,50
Gebackener Emmentaler mit Kartoffeln und Preiselbeeren	9,50
Fitnesssteller mit <u>gebratenen</u> Putenstreifen	11,50
Salatteller mit Kürbiskernöl und <u>gebackenen</u> Putenstreifen	12,50
gemischter Salat	3,80

Für Zwischendurch

Berner Würstel mit Pommes frites und Salatgarnitur	8,90
Puŕtawurst mit Pommes frites, Pustakraut und Zwiebeln	8,90
Schinken-Käse Toast	4,20
Schinken-Käse Toast mit Salat	6,80
Haustoast – Schinken, Speck, Spiegelei, Salat	9,20
Frankfurter oder Depreziner Würstl mit Senf, Kren und Semmel	3,90

Zum Nachtisch

B´soffner Kapuziner Hausgemacht mit Glühmost	4,90
Portion Palatschinken 2 Stück, mit Marillenmarmelade	4,90
Kaiserschmarren mit Apfelkompott	8,50
Mohr im Hemd mit Vanilleeis und Schokosauce	4,90
Zwetschkenpofese – Weißbrot mit Powidelmarmelade	5,20
Eispalatschinken	6,50

Eis

Vanilleeis mit heißen Himbeeren (Heiße Liebe)	6,80
Cup Dänemark	6,40
Eierlikörbecher	6,80
Eiskaffee	5,90
Gemischtes Eis mit Schlag	4,50
Gemischtes Eis ohne Schlag	3,90
Kinderbecher	3,00
Früchtebecher	6,80

Auf Vorbestellung gibt's bei uns (ab 6 Personen)

Bratl in der Rein, Grillplatte, Gans'1 . . . usw.

Zur Jaus'n, Kalte Speisen

Innviertler Brettjause	9,30
Schinkenplatte gekochter Schinken mit Kren, Butter und Essiggurkerl	9,50
Schweinsbrat'l mit Gurkerl, Kren und Butter	9,30
Gemischte Käseplatte mit Butter	9,80
Sulz in Essig und Öl	6,50
Essigwurst mit Salat und Ei	6,90
Essigwurst	5,30
Schweizer Wurstsalat	6,90
Fleischsalat in Essig und Öl,	6,90
Schinkenstangerl / Käsestangerl	3,80
Schinkenbrot / Fleischbrot / Speckbrot mit Kren	5,90
Belegtes Brot	5,90
Salatplatte <i>mit Schinken und Ei</i>	8,90
Salatplatte klein <i>mit Schinken und Ei</i>	7,20
Griechischer Bauernsalat <i>mit Knoblauchbrot, Olivenöl, Oliven und Schafäse</i>	9,30
Gebäck	1,50
Hausbrot	0,60
Semmel	0,90

Getränke

Biere

Baumgartner Märzen	0,50 l	€ 4,00
Baumgartner Märzen	0,33 l	€ 3,50
Radler	0,50 l	€ 4,00
Radler	0,33 l	€ 3,50
Baumgartner Weizen	0,50 l	€ 4,20
Baumgartner Weizen	0,33 l	€ 3,70
Zwickl (Naturtrübes Bier)	0,50 l	€ 4,10
Zwickl (Naturtrübes Bier)	0,33 l	€ 3,60
Zwickl Alkoholfrei	0,50 l	€ 4,10
Schlossgold Alkoholfrei	0,50 l	€ 4,00
Baumgartner Weizen Alk. frei	0,50 l	€ 4,20
Baumgartner Weizen dunkel	0,50 l	€ 4,20
Weizen Cola	0,50 l	€ 4,20
Radler sauer (Bier mit Soda)	0,50 l	€ 4,00

Alkoholfreie Getränke, Säfte

Flasche Frucade, Almdudler,		
Cola, Cola light, Eistee	0,33 l	€ 3,10
Glas Limonade	0,25 l	€ 2,70
Limonade gespritzt	0,50 l	€ 4,00
Flasche Mineralwasser		
still /prickelnd	0,33 l	€ 3,00
Spezi/Cola/Fanta/Sprit	0,50 l	€ 4,00
Bitter Lemon / Tonic water	0,25 l	€ 3,00
Soda zitron	0,50 l	€ 3,20
Glas Saft (Orange, Apfel,		
Johannisbeere, Multivitamin)	0,25 l	€ 3,00
Saft gespritzt	0,50 l	€ 4,00

Saft gespritzt	0,33 l	€ 3,00
Saft leitung	0,50 l	€ 3,50
Saft leitung	0,33 l	€ 2,90
Red Bull	0,25 l	€ 3,90

Kaffee, Tee

Verlängerter		€ 2,90
großer Brauner		€ 3,70
Espresso		€ 2,60
Kaffee Hag (Koffeinfrei)		€ 2,90
Känchen Kaffee		€ 4,70
Cappucino / Kaffee Latte		€ 3,50
Irish Coffee		€ 5,40
Tee (Früchte, Pfefferminz, Kräuter,		
schwarzer, grüner, Camille)		€ 2,80
Tee mit Rum		€ 3,60
Glühwein, weiß / rot		€ 4,00
Heiße Schokolade		€ 3,30

Schnäpse, Magenbitter 2cl

Obstler / Birnenschnaps /		
Marille / Zwetschke		€ 2,70
Weichsel / Nuss / Himbeere		€ 2,70
Cognac		€ 3,80
Weinbrand / Whisky / Wodka		€ 3,30
Fernet Branca / Averna / Roßbacher		€ 3,30
Jägermeister		€ 2,90

Weißweine

Peter Dolle, Kamptal DAC Glas 1/8 € 3,70
Riesling Brunngrasse Flasche 0,75 l € 23,00

Intensiver Duft nach reifen Marillen und Pfirsichen. Am Gaumen Apfelblüten und Ananas, ausdrucksstark.

Peter Dolle, Kamptal NÖ Flasche 0,75 l € 22,00
Weißburgunder

feingeschliffene Frucht, duftet nach Zitrus, dicht und frisch zugleich.

Peter Dolle, Kamptal NÖ Flasche 0,75 l € 22,00
Chardonnay

einladender Duft nach Quitte und Rhabarber, geschmacklich quicklebendig und von leichtfüßiger Art.

Peter Dolle, Kamptal NÖ Flasche 0,75 l € 21,00
Grüner Veltliner Strass im Strassertale

feiner Duft nach frischen Kräutern frische, animierende Frucht.

Wg. Friedrich, Weststmk. DAC Glas 1/8 € 3,60
Schilcher klassik (rose) Flasche 0,75 l € 21,50

Klassische Schilcheraromatik mit Stachelbeeren, Ribiseln, lebendige Säurestruktur, ein Klassiker

Grüner Veltliner/ Glas 1/8 € 2,70
Zweigelt Landwein Flasche 1 l € 18,50

Sommerspritzer weiß/rot 0,5 € 3,80

Spritzer weiß/rot 0,25 € 2,80

Aperol Spritzer 0,25l € 3,60

Hugo Hollunderblütensaft mit Wein und Soda 0,25l € 3,60

Rotweine

Winzer Krems, NÖ Glas 1/8 € 3,40
Zweigelt St. Severin

Flasche 0,75 l € 20,00
0,375 l € 10,50

Duft nach Weichseln, Zimt und Erdbeeren kräftiger Rotwein, mild, unkompliziert und vollmundig.

Peter Dolle, Kamptal NÖ
Blauburger

Flasche 0,75 l € 21,00

fruchtiger süffiger Rotwein, Duft nach Ribiseln und Wildkräutern.

Peter Dolle, Kamptal NÖ
St. Laurent

Flasche 0,75 l € 23,50

fruchtiges Bukett nach Erdbeeren und Veilchen, sehr geschmeidig und weich aber dennoch wunderschön körperreich.

Sekt

Piccolo trocken Flasche 0,2 l € 10,00

Schlumberger trocken Flasche 0,75 l € 29,00

Henkel trocken Flasche 0,75 l € 23,00

Kupferberg halbtrocken Flasche 0,75 l € 21,00