

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 Urgroßmutter Maria Schachinger-Strauß (geboren 1902) mit Unterstützung der Kellerbrauerei Ried i. I. eine „Bierniederlassung“.

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

1970 wurde das alte Bauernhaus abgetragen und an der gleichen Stelle ein Neubau errichtet. 1987 übernahm mein Vater Ernst von meinen Großeltern das Gasthaus.

Im Laufe der Jahre erfolgten viele Renovierungsarbeiten. 1988 Bau der Gästezimmer, 1992 wurde die Gaststube erneuert, 2001 die Küche renoviert, im Jahr 2003 erfolgte der Umbau des Restaurantbereichs. Die Gästezimmer wurden 2022 renoviert.

2024 übernahm ich (Johannes Schachinger) das Gasthaus von meinen Vater und führe es mit meiner Frau in der vierten Generation weiter.

Suppen

Leberknödelsuppe	4, ³⁰
Fritattensuppe	4, ³⁰
Gulaschsuppe	5, ⁵⁰

Hauptspeisen

Backhendl mit Kartoffeln und gemischten Salat	18, ⁶⁰
Brathendl mit Pommes frites und gemischten Salat	16, ⁹⁰
Cordon bleu mit Pommes frites, Preiselbeeren und gemischten Salat	18, ²⁰
Puten Cordon bleu mit Kartoffeln, Preiselbeeren und gemischten Salat	18, ²⁰
Wiener Schnitzel (<i>vom Schwein</i>) mit Kartoffeln, Preiselbeeren und gemischten Salat	16, ⁷⁰
Wiener Schnitzel (<i>von der Pute</i>) mit Kartoffeln, Preiselbeeren und gemischten Salat	16, ⁷⁰
Schweinemedailles mit Kartoffelkroketten, Pfefferrahmsauce und Gemüse	19, ³⁰
Mixed Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites, Grillsauce und Gemüse	18, ¹⁰
Schweinerücken Steak mit Kartoffelrösti, Kräuterbutter und Gemüse	18, ¹⁰
Innviertler Speckknödel / Grammelknödel / Bratknödel, (7Stk.) mit Sauerkraut	12, ⁴⁰
Beilagensalat	4, ³⁰

Für Die Kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes frites	8, ¹⁰
Grillwürstel mit Pommes frites	7, ⁰⁰
Portion Pommes frites	4, ¹⁰

Fisch, Vegetarisch, Salate

Zanderfilet mit Butterkartoffeln und Gemüse	20, ⁵⁰
Gemüseschnitzel mit Kartoffeln und Sauerrahmdip	11, ⁸⁰
Gebackener Emmentaler mit Kartoffeln und Preiselbeeren	11, ⁸⁰
Fitnesssteller mit <u>gebratenen</u> Putenstreifen	14, ¹⁰
Salatteller mit Kürbiskernöl und <u>gebackenen</u> Putenstreifen	14, ⁷⁰
gemischter Salat	4, ³⁰

Kleine Gerichte

Berner Würstel mit Pommes frites und Salatgarnitur	12, ³⁰
Putawurst mit Pommes frites, Pustakraut und Zwiebeln	12, ³⁰
Schinken-Käse Toast	5, ²⁰
Schinken-Käse Toast mit Salat	7, ⁶⁰
Haustoast – Schinken, Speck, Spiegelei, Salat	12, ⁹⁰
Frankfurter oder Depreziner Wrstl mit Senf, Kren und Semmel	5, ²⁰

Zum Nachtisch

B´soffner Kapuziner (hausgemacht) mit Glühmost	5, ³⁰
Eispalatschinken	7, ³⁰
Portion Palatschinken 2 Stück, mit Marillenmarmelade	5, ⁵⁰
Mohr im Hemd mit Vanilleeis und Schokosauce	5, ⁷⁰
Zwetschkenpofese – Weißbrot mit Powidelmarmelade	5, ⁹⁰
Kaiserschmarren mit Apfelkompott	9, ³⁰

Eis

Vanilleeis mit heißen Himbeeren (Heiße Liebe)	7, ⁰⁰
Cup Dänemark	6, ⁸⁰
Eierlikörbecher	7, ⁰⁰
Eiskaffee	6, ⁵⁰
gemischtes Eis mit Schlag	4, ⁷⁰
gemischtes Eis ohne Schlag	4, ¹⁰
leckeres Duett	3, ¹⁰
Früchtebecher	7, ⁰⁰

Auf Vorbestellung gibt's bei uns (ab 8 Personen)

Bratl in der Rein, Grillplatte, Ente . . . usw.

Zur Jaus'n, Kalte Speisen

Innviertler Brettjause	10, ⁹⁰
Schinkenplatte gekochter Schinken mit Kren, Butter und Essiggurkerl	10, ⁹⁰
Schweinsbrat'l mit Gurkerl, Kren und Butter	10, ⁹⁰
Gemischte Käseplatte mit Butter	10, ³⁰
Sulz in Essig und Öl	7, ²⁰
Essigwurst mit Salat und Ei	7, ⁶⁰
Essigwurst	6, ²⁰
Schweizer Wurstsalat	7, ⁸⁰
Fleischsalat in Essig und Öl,	7, ⁸⁰
Schinkenstangerl / Käsestangerl	4, ⁴⁰
Schinkenbrot / Fleischbrot / Speckbrot mit Kren	6, ⁷⁰
Belegtes Brot	6, ⁷⁰
Salatplatte mit Schinken und Ei	10, ⁰⁰
Salatplatte klein mit Schinken und Ei	8, ⁰⁰
Griechischer Bauernsalat mit Knoblauchbrot, Olivenöl, Oliven und Schafskäse	11, ⁹⁰
Gebäck	1, ⁹⁰
Hausbrot	0, ⁶⁰
Semmel	1, ²⁰

Biere

Baumgartner Märzen	0,50 l	4,70
Baumgartner Märzen	0,33 l	4,00
Radler	0,50 l	4,70
Radler	0,33 l	4,00
Baumgartner Weizen	0,50 l	4,90
Baumgartner Weizen	0,33 l	4,10
Zwickl (Naturtrübes Bier)	0,50 l	4,80
Zwickl (Naturtrübes Bier)	0,33 l	4,00
Zwickl Alkoholfrei	0,50 l	4,80
Baumgartner Weizen Alk. frei	0,50 l	4,90
Baumgartner Weizen dunkel	0,50 l	4,90
Weizen Cola	0,50 l	4,90

Weinmischgetränke

Sommerspritzer (Wein + Soda)	0,50 l	4,50
Spritzer Weiß / rot (Wein + Soda)	0,25 l	3,40
Aperol Spritzer	0,25 l	4,40
Hugo (Wein + Soda + Hollersaft)	0,25 l	4,40

Alkoholfreie Getränke / Limonaden

Flasche Frucade, Almdudler, Cola, Cola light, Eistee	0,33 l	3,50
Glas Limonade	0,25 l	3,10
Limonade gespritzt	0,50 l	4,40
Flasche Mineralwasser still /prickelnd	0,33 l	3,40
Spezi/Cola/Fanta/Sprit	0,50 l	4,40
Bitter Lemon / Tonic water	0,25 l	3,40
Soda zitron	0,50 l	3,80
Red Bull	0,25 l	4,50

Säfte

Glas Saft (Orange, Apfel, Johannisbeere, Multivitamin)	0,25 l	3,60
Saft gespritzt	0,50 l	4,40
Saft gespritzt	0,33 l	3,60
Saft leitung	0,50 l	4,20
Saft leitung	0,33 l	3,40

Kaffee, Tee

Verlängerter großer Brauner		3,30 4,00
Espresso		2,80
Kaffee Hag (Koffeinfrei)		3,30
Känchen Kaffee		4,90
Cappucino / Kaffee Latte		4,00
Irish Coffee		5,80
Tee (Früchte, Pfefferminz, Kräuter, schwarzer, grüner, Camille)		3,30
Tee mit Rum		4,00
Glühwein, weiß / rot		4,70
Heiße Schokolade		4,10

Schnäpse, Magenbitter 2cl

Obstler / Birnenschnaps / Marille / Zwetschke		3,30
Weichsel / Nuss / Himbeere		3,30
Cognac		4,30
Weinbrand / Whisky / Wodka		3,60
Fernet Branca / Averna / Roßbacher		3,60
Jägermeister		3,30

Weißweine

Peter Dolle, Kamptal DAC Glas 1/8 €
3,90

Riesling Brunngrasse Flasche 0,75 l €
24,00

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

Peter Dolle, Kamptal NÖ Flasche 0,75 l €
23,60

Weißburgunder

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

Peter Dolle, Kamptal NÖ
Chardonnay Flasche 0,75 l €
23,60

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

Peter Dolle, Kamptal NÖ
Grüner Veltliner Strass Flasche 0,75 l €
22,60

im Strassertale

feiner Duft nach frischen Kräutern frische, animierende Frucht.

Wg. Friedrich, Weststmk. DAC Glas 1/8 €
3,80

Schilcher klassik (rose) Flasche 0,75 l €
22,00

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

Grüner Veltliner/ Glas 1/8 €
3,10

Zweigelt Landwein Flasche 1 l €
19,70

Sommerspritzer weiß/rot 0,5 € 4,50

Spritzer weiß/rot 0,25 € 3,40

Aperol Spritzer 0,25l € 4,50

Hugo Hollunderblütensaft mit Wein und Soda 0,25l € 4,50

Rotweine

Winzer Krems, NÖ Glas 1/8 €
3,70

Zweigelt St. Severin

Flasche 0,75 l €
21,60
0,375 l €
11,30

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

Peter Dolle, Kamptal NÖ

Blauburger

Flasche 0,75 l €
22,60
fruchtiger süffiger Rotwein, Duft nach Ribiseln und Wildkräutern.

Peter Dolle, Kamptal NÖ

St. Laurent

Flasche 0,75 l €
24,00
fruchtiges Bukett nach Erdbeeren und Veilchen, sehr geschmeidig und weich aber dennoch wunderschön körperreich.

Sekt

Picolo trocken Flasche 0,2 l €
11,30

Henkel trocken Flasche 0,75 l €
24,00