

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.

Suppen

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

Hauptspeisen

Backhendl mit Kartoffeln und gemischten Salat	18, ²⁰
Brathendl mit Pommes frites und gemischten Salat	16, ⁶⁰
Cordon bleu mit Pommes frites, Preiselbeeren und gemischten Salat	17, ⁸⁰
Puten Cordon bleu mit Kartoffeln, Preiselbeeren und gemischten Salat	17, ⁸⁰
Wiener Schnitzel (<i>vom Schwein</i>) mit Kartoffeln, Preiselbeeren und gemischten Salat	15, ⁹⁰
Wiener Schnitzel (<i>von der Pute</i>) mit Kartoffeln, Preiselbeeren und gemischten Salat	15, ⁹⁰
Schweinemedailles mit Kartoffelkroketten, Pfefferrahmsauce und Gemüse	18, ⁹⁰
Mixed Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites, Grillsauce und Gemüse	17, ⁶⁰
Schweinerücken Steak mit Kartoffelrösti, Kräuterbutter und Gemüse	17, ⁶⁰
Innviertler Speckknödel / Grammelknödel / Bratknödel mit Sauerkraut	11, ⁹⁰
Beilagensalat	4, ²⁰

Für Die Kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes frites	7, ⁹⁰
Grillwürstel mit Pommes frites	6, ⁹⁰
Portion Pommes frites	4, ⁰⁰

Fisch, Vegetarisch, Salate

Zanderfilet mit Butterkartoffeln und Gemüse	19, ⁸⁰
Gemüseschnitzel mit Kartoffeln und Sauerrahmdip	11, ²⁰
Gebackener Emmentaler mit Kartoffeln und Preiselbeeren	11, ²⁰
Fitnesssteller mit <u>gebratenen</u> Putenstreifen	13, ⁹⁰
Salatteller mit Kürbiskernöl und <u>gebackenen</u> Putenstreifen	14, ⁴⁰
gemischter Salat	4, ²⁰

Kleine Gerichte

Berner Würstel mit Pommes frites und Salatgarnitur	11, ⁶⁰
Putawurst mit Pommes frites, Pustakraut und Zwiebeln	11, ⁶⁰
Schinken-Käse Toast	5, ⁰⁰
Schinken-Käse Toast mit Salat	7, ⁴⁰
Haustoast – Schinken, Speck, Spiegelei, Salat	12, ²⁰
Frankfurter oder Depreziner Wrstl mit Senf, Kren und Semmel	5, ⁰⁰

Zum Nachtisch

B'soffner Kapuziner (hausgemacht) mit Glühmost	5,10
Eispalatschinken	7,10
Portion Palatschinken 2 Stück, mit Marillenmarmelade	5,30
Mohr im Hemd mit Vanilleeis und Schokosauce	5,50
Zwetschkenpofese – Weißbrot mit Powidelmarmelade	5,70
Kaiserschmarren mit Apfelkompott	9,00

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'l . . . usw.

Zur Jaus'n, Kalte Speisen

Innviertler Brettjause	10,20
Schinkenplatte gekochter Schinken mit Kren, Butter und Essiggurkerl	10,20
Schweinsbrat'l mit Gurkerl, Kren und Butter	10,20
Gemischte Käseplatte mit Butter	10,20
Sulz in Essig und Öl	7,00
Essigwurst mit Salat und Ei	7,40
Essigwurst	6,00
Schweizer Wurstsalat	7,50
Fleischsalat in Essig und Öl,	7,50
Schinkenstangerl / Käsestangerl	4,20
Schinkenbrot / Fleischbrot / Speckbrot mit Kren	6,60
Belegtes Brot	6,60
Salatplatte mit Schinken und Ei	9,80
Salatplatte klein mit Schinken und Ei	7,90
Griechischer Bauernsalat mit Knoblauchbrot, Olivenöl, Oliven und Schafäse	11,20
Gebäck	1,80
Hausbrot	0,60
Semmel	1,10