

Brauereigasthof Jacob

seit 1758

Mittwoch, 22. Mai 2024

Aus dem Suppentopf

Klare Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	4,50
Klare Kraftbrühe mit Käsekrustln	4,50
Feine Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Croutons	5,80

Als Vorspeise empfehlen wir:

„Dreierlei Gschmierts“ mit Obazda, Griebenschmalz, Bärlauchfrischkäse und gemischtem Brotkorb	9,80
Marinierter, Spargelsalat mit Räucherlachsstreifen, gehacktem Ei, Tomate, Kresse, Kräuter-Sauerrahmdip, Chicorée, Sonnenblumenkerne und Salatsträußchen	17,90

Unser Mittagmenü 10,80€

Klare Kraftbrühe mit Käsekrustln
Berliner Leber mit Kartoffelpüree

Unsere Salate

Großer gemischter Salat mit gebratenen Streifen aus der Hähnchenbrust mit Jacob Weißbierdressing, Croutons, pikantem Dip, dazu frisches Weißbrot	15,50
Großer gemischter Salat mit gebratenen Rinderlendenstreifen, Jacob Weißbierdressing, pikantem Dip, dazu frisches Weißbrot	16,50

Frischer Spargel aus der Region (*Spargelhof Scharl, Schwandorf*)

Spargel, Soße Hollandaise und Salzkartoffeln	18,80
Spargel, Soße Hollandaise, kleinem Schnitzel „Wiener Art“ und Salzkartoffeln	22,80
Spargel, Soße Hollandaise, Schweinefilet mit Bärlauch-Kräuterbutter und Salzkartoffeln	23,80

Brauhauspezialitäten

Saisonbier: „Kellerpils“, naturtrübes und unfiltriertes Pils 0,3l 3,50

Zart geschmorter Sauerbraten „Münchner Art“ mit Semmelknödel und gemischtem Salat	16,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	16,50
Jacob's Bierbrauerschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, in Jacob Bierteig gebacken, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	18,80
Schweinemedallions mit Champignons, Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	19,80
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende vom bayerischen Rind mit Röstzwiebeln, Kroketten und gemischtem Salat	24,50
Feine Teigtaschen mit Spargel-Mascarpone Füllung in einer leichten Zitronen-Weißweinsoße mit Rucola und Kirschtomaten	17,50
Hausgemachte Käsespätzle mit dreierlei Käse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat	14,20
Champignons in Rahm mit Semmelknödel und gemischtem Salat	15,20
Hausgemachte Bärlauchbrätlinge mit Apfel-Preiselbeer-Dip u. Salatbouquet (vegan)	12,80

Aus dem Wasser (*Fischhof Mulzer*)

Forelle gebraten nach „Müllerin Art“ mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	20,80
--	-------

Unsere Brotzeiten

Feurig Scharfe Currywurst mit Pommes frites	10,80
Bayerischer Wurstsalat aus „Original Regensburger Knackwürsten“ mit Holzofenbrot	9,80
Schweizer Wurstsalat aus „Original Regensburger Knackwürsten“ mit Käse und Holzofenbrot	10,20
Hausgemachter Obatzda mit Zwiebeln, Paprika und Holzofenbrot	9,80

Zum Nachtisch (*Bitte beachten Sie auch unsere Dessertkarte*)

Hausgemachtes Panna Cotta mit pürierten Erdbeeren	6,50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne	9,50
Ausgestellte Kuchen und Torten	4,00

Warme Küche 11.00 Uhr bis 14.00 und von 17.30 bis 20.30 Uhr
Kalte Küche bis 21.00 Uhr – am Nachmittag und nach 20.30: Brotzeitkarte