

# Brauereigasthof Jacob

seit 1758

**Dienstag, 01. Oktober 2024**

## Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen, Sahnehäubchen und Kernöl	5,80
Feine Gemüsecremsuppe mit Croutons	4,50

## Als Vorspeise empfehlen wir

„Dreierlei Gschmierts“ mit Obazda, Griebenschmalz, Kräuterquark und gemischtem Brotkorb	9,80
Semmelknödel-Carpaccio mit gebratenen Champignons, roten Zwiebeln, Jacob-Weißbier-Dressing und Kirschtomaten	10,80

## 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, Dip und Weißbrot	16,50

## Unser Mittagsmenü 10,80€

Feine Gemüsecremsuppe mit Croutons  
Züricher Geschnetzeltes mit Kroketten

## Frische Steinpilze

.... im Rahm mit Semmelknödel und gemischtem Salat	16,20
.... mit Schweinemedallions, Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und gem. Salat	21,80

## Brauhauspezialitäten

Zart geschmorter Sauerbraten „Münchner Art“ mit Semmelknödel und gemischtem Salat	16,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	16,50
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende vom bayerischen Rind mit Röstzwiebeln, Kroketten und Salat	24,50
Jacob's Bierbrauerschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, im Jacob Bierteig gebacken, mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	18,80
Feine Teigtaschen mit Steinpilz-Ricotta Füllung, frischem Birnenchutney, Rucola und Kirschtomaten	15,80
Hausgemachte Käsespätzle mit dreierlei Käse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat	14,20
Hausgemachte Gemüsebratlinge mit Apfel-Preiselbeer-Dip und Salatbouquet (vegan)	12,80

## Aus dem Wasser (*Fischhof Mulzer*)

Karpfenfilet vom Fischhof Mulzer gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Remouladensoße und gemischtem Salat	17,80
--	-------

## 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
Hausgemachtes „Bieramisu“ mit Jacobator abgeschmeckt auf Waldbeerspiegel	7,90
Ausgestellte Kuchen und Torten	4,00

Jeden Freitag ab 17.30 Uhr: Knusprige Schweinsripperl vom Paulus Metzger  
in unserer hausgemachten Marinade mit pikantem Dip und Kartoffelsalat 18,50 €

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