

# Brauereigasthof Jacob

seit 1758

Mittwoch, 30. Oktober 2024

Saisonbier:  
Export Zwickl  
im Krug  
0,5l 3,70

## Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen, Sahnehäubchen und Kernöl	6,20
Klare Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	4,50

## Als Vorspeise empfehlen wir

Oberpfälzer Bruschetta“- gezupftes Schweinefleisch mit Barbecue Soße auf geröstetem Bauernbrot, dazu Salatbouquet und Krautsalat	9,20
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

## Unser Mittagsmenü 10,80€

Klare Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen Knödel Trilogie von Rote-Beete Knödel, Spinatknödel und Käseknödel mit geschmolzenen Zwiebeln in Nussbutter und glasierter Honigkarotte	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

## 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

## Frische Steinpilze

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

## Brauhauspezialitäten

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

## Unsere Brotzeiten

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

## Aus dem Wasser (Fischhof Mulzer)

Karpfenfilet gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Remouladensoße und Salat	17,80
----------------------------------------------------------------------------------	-------

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

Hausgemachtes Panna Cotta mit Zwetschgenröster	6,50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne	9,50
Frischer Küchel	3,80
Ausgestellte Kuchen und Torten	3,80

Jeden Donnerstag ab 17.30 Uhr: BURGERZEIT

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