

Brauereigasthof Jacob

seit 1758

Freitag, 29. November 2024

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

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen, Sahnehäubchen und Kernöl	6,20
Oberpfälzer Kartoffelsuppe	4,50
Oberpfälzer Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	5,80

Als Vorspeise empfehlen wir

Semmelknödel-Carpaccio mit gebratenen Champignons, roten Zwiebeln, Jacob Weißbier-Dressing und Kirschtomaten	10,80
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich, herbstlichem Salat, Balsamico und frischem Weißbrot	13,20

Unsere Salate

„Backhendlsalat“ Großer gemischter Salat mit gebackenen Streifen aus der Hähnchenbrust, grünem Salat, Kartoffelsalat, Kürbiskernen und Kernöl	16,80
Großer gemischter Salat mit gebratenen Rinderlendenstreifen, Jacob Weißbierdressing, pikantem Dip und Weißbrot	16,50

Unser Mittagsmenü 10,80€

Oberpfälzer Kartoffelsuppe
Hausgemachte Gemüselasange

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 Blaukraut	16,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	16,50
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende vom bayerischen Rind mit Röstzwiebeln, Krokette und Salat	24,50
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 Blumenkohlbrätlinge 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
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne	9,50
Ausgestellte Kuchen und Torte	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