

# Brauereigasthof Jacob

seit 1758

Montag, 18. September 2023

## Aus dem Suppentopf

Waldpilzcremesuppe mit gehackter Petersilie	4,50
Tomatencremesuppe mit Croutons	4,00
Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	4,00

## Als Vorspeise empfehlen wir

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

## Unser Mittagsmenü 9,80€

Tomatencremesuppe mit Croutons  
Jägerschnitzel mit hausgemachten Butterspätzle

## Unser Salat:

„Backhendlsalat“, gebackenes Hähnchenbrustfilet auf grünem Blattsalat und Kartoffelsalat, mit Kürbiskernen und Kürbiskern-Dressing	14,50
Großer gemischter Salat mit gebratenen Rinderlendenstreifen, Jacob Weißbierdressing, pikantem Dip, dazu frisches Weißbrot	14,50

## Frische Pfifferlinge

... in Rahm mit Semmelknödel und gemischtem Salat	14,80
... mit Schweinemedallions, Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und gem. Salat	19,50

## Brauhauspezialitäten

Jacob's Bierbrauerschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, in Jacob Bierteig gebacken, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	16,80
Zart geschmorter Sauerbraten „Münchner Art“ mit Semmelknödel und gemischtem Salat	14,80
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	14,50
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende vom bayerischen Rind mit Röstzwiebeln, Kroketten und gemischtem Salat	21,80
Hausgemachte Käsespätzle mit dreierlei Käse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat	12,50
Hausgemachte Blumenkohlbrätlinge mit Apfel-Preiselbeer-Dip und Salatbouquet ( <i>vegan</i> )	10,80

## Unsere Brotzeiten

Hausgemachter Obatzda mit Zwiebeln, Paprika und Holzofenbrot	8,50
Feurig Scharfe Currywurst mit Pommes	9,80
Bayerischer Wurstsalat aus „Original Regensburger Knackwürsten“ mit Holzofenbrot	8,80
Schweizer Wurstsalat aus „Original Regensburger Knackwürsten“ mit Käse und Holzofenbrot	9,20
Frische hausgemachte Bratensulz mit Holzofenbrot	9,80

## Aus dem Wasser (*Fischhof Mulzer*)

Forelle gebraten nach „Müllerin Art“ mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	18,80
--	-------

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

Hausgemachtes Panna Cotta mit Zwetschgenröster	5,50
Hausgemachtes Schoko-Mousse, zweierlei Art „Black & White“ auf Waldbeerspiegel	6,00
Ausgestellte Kuchen und Torten	3,60
Frischer hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	8,50

Jeden Donnerstag ab 17.30 Uhr: Burgeressen

Jeden Freitag ab 17.30 Uhr: Knusprige Schweinsripperl vom Paulus Metzger in unserer hausgemachten Marinade mit pikantem Dip und Kartoffelsalat 16,50€

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