

# Brauereigasthof Jacob

seit 1758

Speisekarte am Samstag, 20. April 2024

Bitte beachten Sie unsere Saisonkarte „Bärlauchzeit“

## Aus dem Suppentopf:

Klare Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 4,50

## Als Vorspeise empfehlen wir:

„Dreierlei Gschmierts“ Obazda, Griebenschmalz und Bärlauchfrischkäse und gemischtem Brotkorb 9,80

## Salatteller:

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 Streifen aus der Rinderlende mit pikantem Dip, dazu Croutons und Original Jacob Weißbierdressing 16,50

## Brauhauspezialitäten:

Saisonbier: „Kellerpils“, naturtrübes, unfiltriertes Pils 0,5l 3,50

Knusprig gebratene Schweinshaxe in Jacob Dunkelbiersoße mit Reiberknödel und Krautsalat 17,60

Ofenfrischer Schweinsbraten in Jacob Dunkelbiersoße mit Reiberknödel und Krautsalat 14,80

Kalbsrahmbraten, zart geschmort, mit Reiberknödel und gemischtem Salat 17,50

Champignons mit Schweinemedallions, Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 19,80

Champignons in Rahm mit Semmelknödel und gemischtem Salat 15,20

Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat 16,50

Zweibelrostbraten aus der Rinderlende v. Bay. Rind mit Röstzwiebeln, Kroketten und gemischtem Salat 24,50

Hausgemachte Käsespätzle mit dreierlei Käse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat 14,20

## Aus dem Wasser: (vom Fischhof Mulzer, Schwandorf)

Frisches Karpfenfilet gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Remouladensoße und gemischtem Salat 17,50

## Brotzeiten:

Hausgemachter Obatzda mit Zwiebeln, Paprika und Holzofenbrot 9,80

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

## Zum Nachtisch/Kaffee: Werfen Sie gerne einen Blick in unsere Eiskarte

Hausgemachtes Panna Cotta mit pürierten Erdbeeren 6,50

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne 9,50

Kuchen und Torten aus der Vitrine 4,00

Warme Küche 11.00 Uhr bis 20:30 Uhr

Kalte Küche bis 21:00 Uhr