

Brauereigasthof Jacob

seit 1758

Mittwoch, 15. Mai 2024

Aus dem Suppentopf

Curry-Cremesuppe	4,50
Klare Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	4,50
Feine Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Croutons	5,80

Als Vorspeise empfehlen wir:

„Dreierlei Gschmierts“ mit Obazda, Griebenschmalz, Paprikafrischkäse und gemischtem Brotkorb	9,80
Marinierter, Spargelsalat mit Räucherlachsstreifen, gehacktem Ei, Tomate, Kresse, Kräuter-Sauerrahmdip, Chicorée, Sonnenblumenkerne und Salatsträußchen	17,90

Unser Mittagsmenü 10,80€

Curry-Cremesuppe mit Croutons
Pikanter Pfefferbraten mit Nudeln

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

Frischer Spargel aus der Region (*Spargelhof Scharl, Schwandorf*)

Spargel, Soße Hollandaise und Salzkartoffeln	18,80
Spargel, Soße Hollandaise, kleinem Schnitzel „Wiener Art“ und Salzkartoffeln	22,80
Spargel, Soße Hollandaise, Schweinefilet mit Kräuterbutter und Salzkartoffeln	23,80

Brauhauspezialitäten

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

Zart geschmorter Sauerbraten „Münchner Art“ mit Semmelknödel und Blaukraut	16,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	16,50
Jacob's Bierbrauerschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, im Jacob Bierteig gebacken, mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	18,80
Schweinemedallions mit Champignons, Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	19,80
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
Champignons in Rahm mit Semmelknödel und gemischtem Salat	15,20
Hausgemachte Blumenkohlbratlinge mit Apfel-Preiselbeer-Dip und Salatbouquet (vegan)	12,80

Aus dem Wasser (*Fischhof Mulzer*)

Forelle gebraten nach „Müllerin Art“ mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	20,80
--	-------

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
Bayerisch Creme und Schokomousse auf Waldbeerspiegel und Sahne	9,80
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleis und Schlagsahne	9,50
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