

Brauereigasthof Jacob

seit 1758

Mittwoch, 10 Juli 2024

Aus dem Suppentopf

Klare Kraftbrühe mit Nudleinlage	4,50
Grießnockerlsuppe	4,50

Als Vorspeise empfehlen wir

„Dreierlei Gschmierts“ mit Obazda, Griebenschmalz, Paprikafrischkäse und gemischtem Brotkorb	9,80
Semmelknödel-Carpaccio mit gebratenen Champignons, roten Zwiebeln, Jacob-Weißbier-Dressing und Kirschtomaten	10,80

Unsere Salate

Salatvariation mit Jacob Weißbierdressing, gerösteten Pfifferlingen, ausgelassenen Speckwürfeln, dazu frisches Weißbrot	14,80
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, Dip und Weißbrot	16,50

Unser Mittagsmenü 10,80€

Grießnockerlsuppe
Hausgemachte Lasagne

Frische Pfifferlinge

.... 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 gemischtem Salat	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
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende vom bayerischen Rind mit Röstzwiebeln, Kroketten und Salat	24,50
Matjesfilet mit Petersilienkartoffeln, hausgemachtem Apfel-Sauerrahmdip und Salatbouquet	14,50
Hausgemachte Käsespätzle mit dreierlei Käse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat	14,20
Hausgemachte Blumenkohlbratlinge mit Apfel-Preiselbeer-Dip und Salatbouquet (vegan)	12,80
Frische hausgemachte Bratensulz mit Holzofenbrot	10,50

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*)

Zweierlei Dessert im Glas: Mousse und Panna Cotta mit Wald- und Erdbeerspiegel	6,50
Hausgemachtes Panna Cotta mit pürierten Erdbeeren	6,50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis 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 €

Jeden Donnerstag ab 17.30: Jacob Burgerzeit

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