

Brauereigasthof Jacob

seit 1758

Donnerstag, 08. Mai 2025

NEU!!
Unser kaltgehopftes
Exportzwickl !!NEU
Frühlingshaft, frisch-
fruchtig im Geschmack,
im Glaskrögel serviert,
0,5l 4,00

Aus dem Suppentopf

Feine Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Croutons	5,80
Aufgeschmolzene Bierbrotsuppe	4,50

Als Vorspeise empfehlen wir

Feiner Spargelsalat vom grünen und weißen Spargel auf Sommerlichen Blattsalaten mit gehacktem Ei, Tomaten, Senfdressing, dazu frisches Weißbrot	17,90
---	-------

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

Frischer Spargel aus der Region (Spargelhof Scharl, Schwandorf)

Spargel, Soße Hollandaise und Salzkartoffeln	18,80
Spargel, Soße Hollandaise, kleines Schnitzel „Wiener Art“ und Salzkartoffeln	22,80
	23,80

Burgerzeit

Jacob's „Brauhaus-Burger“ mit Salat, Emmentaler Käse, Tomate, roten Zwiebeln, Speckscheibe, Essiggurkerl und original Jacob Burgersoße dazu Pommes frites und hausgemachter Farmersalat	17,50
Jacob's „Chilli Cheese Burger“ mit Chilli Cheese-Soße, Salat, Emmentaler Käse, würzigen Jalapenos, dazu Pommes-frites und hausgemachter Farmersalat	17,50
Jacob's „Double Smashburger“ mit zwei Fleischpatties, doppelt Käse, Salat, gehackten Zwiebeln, Essiggurke und Senf, dazu Farmer Salat und Pommes frites	16,50
Jacob's Veggie-Burger mit Gemüsetaler, Salat, Tomate, Emmentaler Käse, roten Zwiebeln, Jacob Burgersoße dazu Pommes frites	15,00
Jacob's „Pulled-Pork-BBQ-Burger“ 12 Stunden gegarte Schweineschulter mit dunklem Weißbier abgeschmeckt, mit Salat, original Jacob Barbecue-Soße, rote Zwiebeln, Röstzwiebeln und Pommes frites und hausgemachter Farmersalat	17,50

Brauhauspezialitäten

Zart geschmorter Sauerbraten „Münchner Art“ mit Semmelknödel und Blaukraut	16,50
Champignons mit Schweinemedallions, Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	19,80
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	16,50
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende vom bayerischen Rind mit Röstzwiebeln, Kroketten und Salat	24,50
Champignons im Rahm mit Semmelknödel und gemischtem Salat	15,20
Hausgemachte Blumenkohlbrätlinge mit Apfel-Preiselbeer-Dip und Salatbouquet (vegan)	12,80
Hausgemachte Käsespätzle mit dreierlei Käse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat	14,50

Aus dem Wasser (Fischhof Mulzer)

Karpfenfilet gebacken mit Kartoffelsalat, Remouladensoße und gemischtem Salat	17,80
---	-------

Zum Nachtisch (Bitte beachten Sie auch unsere Dessertkarte)

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne	9,50
Heutige Kuchen und Torten: Apfelkuchen, Mohnkuchen und Käse-Sahne-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