

# Brauereigasthof Jacob

seit 1758

Freitag, 09. Mai 2025

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

## Aus dem Suppentopf

Feine Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Croutons	5,80
Oberpfälzer Kartoffelsuppe	4,50
Oberpfälzer Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	5,80

## 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

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 und Weißbrot	16,50

## Unser Mittagsmenü 10,80€

Oberpfälzer Kartoffelsuppe

Gebackener Rotbarsch mit hausgemachter Remoulade und Kartoffelsalat

### 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
Spargel, Soße Hollandaise, zweierlei Schinken und Salzkartoffeln	23,80

## Frische Champignons

.... im Rahm mit Semmelknödel und gemischtem Salat	15,20
.... mit Schweinemedallions, Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	19,80

## Brauhauspezialitäten

Zart geschmorter Sauerbraten „Münchner Art“ mit Semmelknödel und Blaukraut	16,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	16,50
Bärlauch-Cordon-Bleu, Schweinerückensteak gefüllt mit Bärlauch, Schinken und Käse, dazu Pommes Frites und gemischter Salat	18,80
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende vom bayerischen Rind mit Röstzwiebeln, Krokette und Salat	24,50
Hausgemachte Blumenkohlbrätlinge mit Apfel-Preiselbeer-Dip und Salatbouquet (vegan)	12,80
Hausgemachte Käsespätzle mit dreierlei Käse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat	14,50

**Ab 17:30 :** Knusprige Schweinsripperl vom Paulus Metzger  
in unserer hausgemachten Marinade mit pikantem Dip und Kartoffelsalat

18,80

## 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
„Black and White“: Zweierlei Mousse auf Waldbeerspiegel mit Orangenscheibe und Sahnehaube	8,80
Heutige Kuchen und Torten: Apfelkuchen, Mohn-Kuchen 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