

Brauereigasthof Jacob

seit 1758

Dienstag, 03. März 2026

JACOBATOR

Frisch vom Faß

0,5l 4,70 €

Aus dem Suppentopf:

Klare Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle 5,00
Klare Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 4,80

Vorspeise:

Couscous Türmchen auf rote Beete Carpaccio, mit Räucherlachs garniert mit schwarzem Pfeffer, Sauerrahm-Dip und Weißbrot. 14,80
Gebackene Brie-Ecken mit Preiselbeerapfel, Salatbouquet und frischem Weißbrot 13,50

Unsere frischen Salate:

Große Salatvariation mit gebratenen Streifen aus der Rinderlende mit pikantem Dip, 16,80
Jacob-Weißbierdressing, Croutons und frischem Weißbrot
Chicken Teriyaki Bowl, mit gegrillten Hähnchen-Filetstreifen, Rotkohl, Kirschtomaten, Gurken, 16,80
Frühlingszwiebeln, Jasmin-Duftreis und Sesam

Brauhauspezialitäten:

Zart geschmorter Sauerbraten „Münchner Art“ mit Semmelknödeln und Blaukraut 17,90
Zwiebelrostbraten aus der Lende „vom bayerischen Rind“ mit Röstzwiebeln, Kroketten und 25,50
gemischtem Salat
Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat 16,80
Hausgemachte Käsespätzle mit dreierlei Käse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat 15,50
Champignon in Rahm mit Semmelknödel und gemischtem Salat 15,20
Schweinemedallions mit Champignon-Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat 20,80
„Jacobs Pfefferpfandl“, Schweinefilets in Cognac-Pfeffersoße mit hausgemachten Butterspätzle und 19,80
gemischtem Salat
Jacob's Bierbrauerschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, im Jacob Bierteig gebacken, mit 18,80
Pommes und gemischtem Salat
Holzfällersteak vom Schweinenacken in Jacobexportbier eingelegt und deftig gewürzt, dazu geschmolzene 18,90
Zwiebeln, Speckbohnen und geriebener Meerrettich mit frischem Beilagensalat und Kartoffelwedges mit
Sauerrahm
Hausgemachte Gemüsebratlinge mit Apfel-Preiselbeer Dip und Salatbouquet 12,80

Aus dem Wasser (Fischhof Mulzer):

Karpfenfilet gebacken vom Fischhof Mulzer mit hausgemachtem Kartoffelsalat und 17,80
Remouladensoße

Zum Nachtisch/Kaffee (*Werfen Sie gerne einen Blick in unsere Eiskarte*)

Hausgemachtes Panna Cotta mit pürierten Erdbeeren 6,50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleis und Schlagsahne 9,50

Heutige Kuchen und Torten:

Zwetschgenkuchen, Apfelkuchen und Käsesahnetorte 4,50
Warmes Apfel-Tartlette mit Pistazieneis, Sahne und Karamellsoße 9,50

Warme Küche 11.00 Uhr bis 14.00 und von 17.00 bis 20.30 Uhr
Kalte Küche bis 21.00 Uhr – am Nachmittag und nach 20.30: Brotzeitkarte
Montag ab 17:00 Uhr