

Brauereigasthof Jacob

seit 1758



Mittwoch, 08. April 2026

Aus dem Suppentopf:

Würzige Bärlauch-Cremesuppe mit gerösteten Croutons	5,50
Würzige Bärlauch-Cremesuppe mit Lachs und Croutons	6,50
Grießnockerl-Suppe	4,80

Vorspeisen/was Kaltes

Hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio mit Olivenöl, Parmesanflocken und kleinem Salatbouquet, dazu frisches Weißbrot	14,80
Feine Frischkäseterrine umhüllt mit Räucherlachs und Bärlauch, dazu buntes Salatsträußchen und 3 geröstete Weißbrotschreibe	12,80
„Frühlingstrio“: Obadzda, Griebenschmalz und Bärlauch-Frischkäse mit gemischtem Brotkorb (als Vorspeise für zwei Personen)	14,80

Unsere frischen Salate:

Große Salatvariation mit gebratenen Streifen aus der Rinderlende mit pikantem Dip, Jacob-Weißbierdressing, Croutons und frischem Weißbrot	16,80
Großer gemischter Salat mit gebratenen Streifen aus der Hähnchenbrust mit pikantem Dip, Croutons, Jacob Weißbierdressing, dazu frisches Weißbrot	16,80

Unser Mittagsmenü 10,80€

Grießnockerl-Suppe
Abgebräunter Leberkäse mit Senf, Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat

Brauhauspezialitäten:

Jacob's Grillpfandl – Hähnchenbrust, Rinderlende, Schweinelende, Grillwurst, dazu Barbequesoße, Pommes frites und Grillgemüse	25,80
Bärlauch Cordon Bleu – Schweinerückensteak gefüllt mit Bärlauch, Schinken und Käse, dazu Bratkartoffeln und gemischtem Salat	18,80
Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Bärlauchfrischkäse, in Zitronen-Weißweinsauce, dazu Bandnudeln und Schmortomaten	17,80
Saftige Bärlauchbrätlinge, mit Salatbouquet und Tomatensugo (vegan)	12,80
Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	16,80
„Hammersee-Schnitzel“ Schweineschnitzel „Wiener Art“ paniert, mit hausgemachten Butterspätzle, Champignonrahmsauce und Röstzwiebeln, dazu gemischte Salat	21,80
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Röstzwiebeln, Kroketten und gemischtem Salat	25,50
Zart geschmortes Gulasch „ungarischer Art“ vom Rind mit Semmelknödel, roten Zwiebelringen und gemischtem Salat	18,50
Zart gebratene Schweinefilets in Champignonrahm mit hausgemachten Butterspätzle und Salat	21,80
Hausgemachte Käsespätzle mit dreierlei Käse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat	15,50
Champignons in Rahm mit Semmelknödel und gemischtem Salat	15,20

Aus dem Wasser (Fischhof Mulzer):

Karpfenfilet gebacken vom Fischhof Mulzer mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Remouladensauce und gemischtem Salat	18,80
Gebratenes Saiblingsfilet in Zitronen-Weißweinsauce auf Grillgemüse, dazu Salzkartoffeln	23,80

Heutige Kuchen und Torten:

Schokoladenkuchen, Birnen-Joghurt Kuchen und Käsesahnetorte	4,00
---	------

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

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