

Brauereigasthof Jacob

seit 1758

Mittwoch, 03. Juni 2026

Saisonbier
Zwicklpils
Frisch vom Fass
0,5l 4,00 €

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Aperitif „Hugo alkoholfrei“ Ginger Ale, Holunderblütensirup und Limettensaft und Minze | 6,80 |
| Aus dem Suppentopf: | |
| Klare Brühe mit Pfannkuchenstreifen | 4,80 |
| Feine Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Croutons | 5,80 |
| Vorspeise: | |
| Hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio mit Olivenöl, Parmesanflocken und kleinem Salatbouquet, dazu 2 Scheiben frischem Baguette | 14,80 |
| „„Frühlingstrio“: Obadzda, Griebenschmalz und Paprika-Frischkäse mit gemischtem Brotkorb | 14,80 |
| Unsere frischen Salate: | |
| „Backhendlsalat“ Großer gemischter Salat mit gebackenen Streifen aus der Hähnchenbrust, grünem Salat, Kartoffelsalat, Kürbiskernen und Kernöl | 16,80 |
| Unser Mittagsmenü 10,80 € | |
| Klare Brühe mit Pfannkuchenstreifen | |
| Kleiner Pulled Pork Burger im Brioche Brötchen, dazu Pommes frites | |
| Brauhauspezialitäten: | |
| Jacob's Bierbrauerschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, im Jacob Bierteig gebacken, mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat | 18,80 |
| „Hammersee-Schnitzel“ Schweineschnitzel „Wiener Art“ paniert, mit hausgemachten Butterspätzle, Champignonrahmsauce und Röstzwiebeln, dazu gemischter Salat | 21,80 |
| Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat | 16,80 |
| Zart gebratene Schweinefilets in Champignonrahm mit hausgemachten Butterspätzle und Salat | 21,80 |
| Deftiges Bock-Biergulasch vom Rind mit Semmelknödel, roten Zwiebeln und gemischtem Salat | 19,80 |
| Zwiebelrostbraten aus der Lende vom argentinischen Weiderind, mit Bratensafterl, frischen Röstzwiebeln, Kroketten und gemischtem Salat | 25,80 |
| Zwiebelrostbraten „Deluxe“ aus der Lende vom argentinischen Weiderind, mit Röstzwiebeln, Bratensafterl, frischen Käsespätzle, Frühlingzwiebeln, Röstzwiebeln und gemischtem Salat | 28,80 |
| Frische Champignons in Rahm mit Semmelknödel und gemischtem Salat | 15,20 |
| Hausgemachte Gemüselasagne mit Bergkäse überbacken im Reindl serviert, dazu gemischter Salat | 19,80 |
| Hausgemachte Käsespätzle mit dreierlei Käse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat | 15,50 |
| Aus dem Wasser | |
| 2 knusprige Schollenfilets „Finkenwerder Art“ mit Speck-Zwiebelgarnitur, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat | 22,80 |
| Unsere Brotzeiten ab 17 Uhr: | |
| Hausgemachter „Obazda“ mit Butter, Camembert, Paprikagewürz und Kümmel, rote Zwiebeln und Holzofenbrot | 8,80 |
| Schweizer Wurstsalat aus „Original Regensburger Knackwürsten“ mit Käse und Holzofenbrot | 10,20 |
| Bayerischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Essiggurkerl, dazu eine Scheibe Holzofenbrot | 9,80 |
| Zum Nachtisch/Kaffee (Werfen Sie gerne einen Blick in unsere Eiskarte) | |
| Hausgemachtes Panna Cotta mit pürierten Erdbeeren | 6,50 |
| Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne | 9,50 |
| Heutige Kuchen und Torten: | |
| Käse-Sahne-Torte und Birnen-Jogurt Kuchen | 4,00 |

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