

Brauereigasthof Jacob

seit 1758

Donnerstag, 27. August 2026

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

Aus dem Suppentopf

Aufgeschmolzene Bierbratsuppe

4,80

Vorspeise

Hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio mit Olivenöl, Parmesanflocken und kleinem Salatbouquet, dazu 2 Scheiben Baguette

14,80

„Sommertrio“: Obadzda, Griebenschmalz und Paprika-Frischkäse mit gemischtem Brotkorb

14,80

Unsere frischen Salate

Großer bunter Salatteller mit Pfifferlingen, Paprika, Tomaten, roten Zwiebeln, knusprige Speckwürfel und Croutons, dazu frisches Weißbrot

15,80

Großer Salat „Nizza“ mit Thunfisch, Mais, schwarze Oliven, Ei, rote Zwiebeln, dazu Weißbrot

15,50

Große Salatvariation mit gebratenen Streifen aus der Hähnchenbrust mit pikantem Dip, Jacob-Weißbierdressing, Croutons und frischem Weißbrot

15,80

Frische Pfifferlinge

.... in Rahm mit Semmelknödel und gemischtem Salat

16,80

.... mit Schweinemedallions, Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat

22,80

Burgerzeit

Jacob's „Brauhaus-Burger“ mit Salat, Emmentaler Käse, Tomate, roten Zwiebeln, Speckscheibe,

18,50

Essiggurkerl und original Jacob Burgersauce dazu Pommes frites und hausgemachter Farmersalat

Jacob's „Chilli Cheese Burger“ mit Chilli Cheese-Sauce, Salat, Emmentaler Käse, würzigen

18,50

Jalapeños, dazu Pommes-frites und hausgemachter Farmersalat

Jacob's „Pulled-Pork-BBQ-Burger“ 12 Stunden gegarte Schweineschulter mit dunklem Weißbier

18,50

abgeschmeckt, mit Salat, original Jacob Barbecue-Sauce, rote Zwiebeln, Röstzwiebeln und

Pommes frites und hausgemachter Farmersalat

Jacob's Veggie-Burger mit Gemüsetaler, Salat, Tomate, Emmentaler Käse, roten Zwiebeln,

15,50

Jacob Burgersauce dazu Pommes frites

Brauhauspezialitäten

Zart geschmorter Sauerbraten „Münchener Art“ mit Semmelknödel und gemischter Salat

17,90

Zwiebelrostbraten aus der Lende vom argentinischen Weiderind, mit Bratensafterl, frischen

25,80

Röstzwiebeln, Kroketten und gemischtem Salat

Zwiebelrostbraten „Deluxe“ aus der Lende vom argentinischen Weiderind, mit Röstzwiebeln,

28,80

Bratensafterl, frischen Käsespätzle, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln und gemischtem Salat

„Hammersee-Schnitzel“ Schweineschnitzel „Wiener Art“ paniert, mit hausgemachten Butterspätzle,

21,80

Pfifferlingrahmsauce und Röstzwiebeln, dazu gemischter Salat

Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat

16,80

Hausgemachte Käsespätzle mit dreierlei Käse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat

15,50

Hausgemachte Gemüse-Bratlinge mit Tomatensugo und Salatbouquet (*Vegan*)

13,80

Aus dem Wasser

Forelle gebraten „Müllerin Art“ in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und gemischtem Salatteller

21,80

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: Schokoladenkuchen, Käsekuchen und Käse-Sahne-Torte

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