

Brauereigasthof Jacob

seit 1758

Sonntag, 30. August 2026

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

Aus dem Suppentopf:

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

Vorspeise:

Hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio mit Olivenöl, Parmesanflocken und kleinem Salatbouquet, dazu 2 Scheiben frischem Baguette	14,80
„Sommertrio“: Obadzda, Griebenschmalz und Paprika-Frischkäse mit gemischtem Brotkorb	14,80

Unsere frischen Salate

Große Salatvariation mit gebratenen Streifen aus der Hähnchenbrust mit pikantem Dip, Jacob-Weißbierdressing, Croutons und frischem Weißbrot	15,80
Großer bunter Salatteller mit Pfifferlingen, Paprika, Tomaten, roten Zwiebeln, knusprige Speckwürfel und Croutons, dazu Weißbrot	15,80
Großer Salat „Nizza“ mit Thunfisch, Mais, schwarzen Oliven, Ei, roten Zwiebeln, dazu Weißbrot	15,80

Frische Pfifferlinge

.... in Rahm mit Semmelknödel und gemischtem Salat	16,80
.... mit Schweinemedallions, Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	22,80

Brauhauspezialitäten:

Knusprig gebratene Schweinshaxe in Jacob-Dunkelbiersauce mit Reiberknödel und Krautsalat	18,50
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kruste in Jacob-Dunkelbiersauce mit Reiberknödel u. Krautsalat	15,20
Zart geschmorter Sauerbraten „Münchner Art“ mit Semmelknödel und gemischter Salat	17,90
Zart geschmorter Kalbsrahmbraten in Thymianrahmsauce mit Reiberknödel und gem. Salat	17,50
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, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln und gemischtem Salat	28,80
„Hammersee-Schnitzel“ Schweineschnitzel „Wiener Art“ paniert, mit hausgemachten Butterspätzle, Pfifferling-Rahmsauce und Röstzwiebeln, dazu gemischter Salat	21,80
Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	16,80
Hausgemachte Gemüse-Bratlinge mit Tomatensugo und Salatbouquet (<i>vegan</i>)	13,80
Hausgemachte Käsespätzle mit dreierlei Käse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat	15,50

Aus dem Wasser

Forelle gebraten „Müllerin Art“ in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und gemischtem Salatteller	21,80
---	-------

Unsere Brotzeiten ab 17 Uhr:

Hausgemachter „Obatzda“ mit Butter, Camembert, rote Zwiebeln und Holzofenbrot	9,80
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
Zweierlei von der Mousse mit Waldbeerspiegel, Sahnetupfer und Orangenscheibe	8,50

Heutige Kuchen und Torten:

Schokoladenkuchen 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