

Brauereigasthof Jacob

seit 1758

Donnerstag, 03. September 2026

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

Aus dem Suppentopf

Aufgeschmolzene Bierbratensuppe	4,80
Klare Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle	5,00

Vorspeise

Hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio mit Olivenöl, Parmesanflocken und kleinem Salatbouquet, dazu 2 Scheiben Baguette	14,80
Räucherlachs auf Kartoffelpuffer, dazu Kräuterdip und Salatbouquet	15,80
„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
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, Essiggurkerl und original Jacob Burgersauce dazu Pommes frites und hausgemachter Farmersalat	18,50
Jacob's „Chilli Cheese Burger“ mit Chilli Cheese-Sauce, Salat, Emmentaler Käse, würzigen Jalapeños, dazu Pommes-frites und hausgemachter Farmersalat	18,50
Jacob's „Pulled-Pork-BBQ-Burger“ 12 Stunden gegarte Schweineschulter mit dunklem Weißbier abgeschmeckt, mit Salat, original Jacob Barbecue-Sauce, rote Zwiebeln, Röstzwiebeln und Pommes frites und hausgemachter Farmersalat	18,50
Jacob's Veggie-Burger mit Gemüsetaler, Salat, Tomate, Emmentaler Käse, roten Zwiebeln, Jacob Burgersauce dazu Pommes frites	15,50

Brauhauspezialitäten

Zart geschmorter Sauerbraten „Münchner Art“ mit Semmelknödel und gemischter Salat	17,90
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, Pfifferlingrahmsauce und Röstzwiebeln, dazu gemischter Salat	21,80
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, 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