

Brauereigasthof Jacob

seit 1758

Dienstag, 08. September 2026

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

Aus dem Suppentopf:

Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen	4,80
Spinatcremesuppe mit Croutons	4,80

Vorspeise:

„Sommertrio“: Obatzda, Griebenschmalz und Paprika-Frischkäse mit gemischtem Brotkorb	14,80
Hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio mit Olivenöl, Parmesanflocken und kleinem Salatbouquet, dazu 2 Scheiben frischem Baguette	14,80
Räucherlachs auf Kartoffelpuffer, dazu Kräuterdip und Salatbouquet	15,80

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

Unser Mittagsmenü für 10,80€

Spinatcremesuppe mit Croutons
„Bayerwaldschnitzel“ in Champignonrahm mit Nudeln

Frische Pfifferlinge

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

Brauhauspezialitäten:

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kruste in Jacob-Dunkelbiersoße mit Reiberknödel u. Krautsalat	15,20
Zart geschmorter Sauerbraten „Münchner Art“ mit Semmelknödel und gemischter Salat	17,90
„Hammersee-Schnitzel“ Schweineschnitzel „Wiener Art“ paniert, mit hausgemachten Butterspätzle, Pfifferlingrahmsoße und Röstzwiebeln, dazu gemischter Salat	21,80
Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	16,80
„Münchner Schnitzel“ mit süßem Senf paniert, mit Bratkartoffeln, Preisselbeeren und gemischtem Salat	17,80
Zwiebelrostbraten aus der Lende vom argentinischen Weiderind, mit Bratensaft, frischen Röstzwiebeln, Kroketten und gemischtem Salat	25,80
Zwiebelrostbraten „Deluxe“ aus der Lende vom argentinischen Weiderind, mit Röstzwiebeln, Bratensaft, frischen Käsespätzle, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln und gemischtem Salat	28,80
Hausgemachte Gemüse-Bratlinge mit Tomatensugo und Salatbouquet (vegan)	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

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