

Brauereigasthof Jacob

seit 1758

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

Montag, 14. September 2026

Aus dem Suppentopf:

Waldpilzcremesuppe mit Croutons	5,80
Klare Rinderkraftbrühe mit Käsekrustln	5,00

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 Kartoffelrösti, dazu Kräuter dip und Salatbouquet	15,80
Großer bunter Salatteller mit Pfifferlingen, Paprika, Tomaten, roten Zwiebeln, knusprige Speckwürfel und Croutons, dazu frisches Weißbrot	15,80

Unsere frischen Salate:

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, Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	22,80

Brauhauspezialitäten:

„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
Jacob's Bierbrauerschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, im Jacob Bierteig gebacken, mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	18,80
Holzfallersteak vom Schweinenacken in Jacobexportbier eingelegt und deftig gewürzt, dazu geschmolzene Zwiebeln, Speckbohnen und geriebener Meerrettich mit frischem Beilagensalat und Bratkartoffel mit Sauerrahm	17,90
Zart geschmorter Kalbsrahmbraten in Thymianrahmsoße mit Reiberknödel und gemi. 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, Frühlingzwiebeln, 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
Duo von der hausgemachten weißen und dunklen Mousse au Chocolat mit Waldbeerspiegel	9,80

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