

Brauereigasthof Jacob

seit 1758

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

Mittwoch, 16. September 2026

Aus dem Suppentopf:

Geröstete Griessuppe	4,80
Waldpilzcremesuppe mit gehackter Petersilie und Croutons	5,80
Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	4,80

Vorspeise:

„Dreierlei Schmierts“: Obatzda, Griebenschmalz und Paprika-Frischkäse mit gemischtem Brotkorb	14,80
Hauchdunn geschnittenes Rindercarpaccio mit Olivenöl, Parmesanflocken und kleinem Salatbouquet, dazu 2 Scheiben frischem Baguette	14,80
Räucherlachs auf Kartoffelrösti, 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€

Geröstete Griessuppe
Saures Lüngerl mit Semmelknödel

Frische Pfifferlinge

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

Brauhauspezialitäten:

Gebackene Schweinszunge mit hausgemachter Remouladensauce und Kartoffel-Gurkensalat	14,80
Zart geschmorter Sauerbraten „Münchner Art“ mit Semmelknödel und gemischter Salat	17,90
Zart geschmortes Bockbieregulasch, pikant gewürzt, roten Zwiebelgarnitur, Semmelknödel und gemischter Beilagensalat	19,80
„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
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
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
Duo von der hausgemachten weißen und dunklen Mousse au Chocolat mit Waldbeerspiegel	6,00

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