

Brauereigasthof Jacob

seit 1758

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

Sonntag, 11. Oktober 2026

Aus dem Suppentopf:

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen, Sahnehäubchen und Kernöl	6,50
Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen	4,80
Klare Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	5,00

Vorspeise:

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

Unsere frischen Salate

Herbstlicher großer Salat mit karamellisierten Kürbisecken, Walnüssen, Fetakäse und Kürbiskernöl	16,50
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

Frische Steinpilze

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

Brauhauspezialitäten:

¼ ofenfrische Ente in feiner Entenjuss, mit Reiberknödel, Apfelblaukraut und Orangenscheibe mit Preiselbeeren	19,80
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 Apfelblaukraut	17,90
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
„Hammersee-Schnitzel“ Schweineschnitzel „Wiener Art“ paniert, mit hausgemachten Butterspätzle, Steinpilz-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 (vegan)	13,80
Hausgemachte Käsespätzle mit dreierlei Käse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat	15,50

Aus dem Wasser

Karpfenfilet gebacken vom Fischhof Mulzer mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensoße	18,80
---	-------

Zum Nachtisch/Kaffee

Werfen Sie gerne einen Blick in unsere Eiskarte 😊

Feines hausgemachtes Waldbeerparfait in Baileys Vanillesauce	8,90
Hausgemachtes Panna Cotta mit pürierten Erdbeeren	6,50
Frischer hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne	9,50

Heutige Kuchen und Torten:

Schokoladenkuchen, Käsekuchen und Käse-Sahne-Torte	4,00
--	------

Warme Küche 11.00 Uhr bis 20.00