Brauereigasthof Jacob

seit 1758

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

Samstag, 31. Oktober 2026

Aus dem Suppentopf:

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen, Sahnehäubchen und Kernöl	6,50
Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen	4,80

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

Frische Steinpilze

…. in Rahm mit Semmelknödel und gemischtem Salat	16,80
…. mit Schweinemedaillons, Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	21,80

Brauhauspezialitäten:

¼ ofenfrische Ente in feiner Entenjus, mit Reiberknödel, Apfelblaukraut und Orangenscheibe mit Preiselbeeren	19,80
Deftiges Bockbiergulasch mit Semmelknödel, roten Zwiebeln und gemischtem Salat	19,80
Knusprig gebratene Schweinshaxe in Jacob-Dunkelbiersoße mit Reiberknödel und Krautsalat	18,50
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kruste in Jacob-Dunkelbiersoße mit Reiberknödel u. Krautsalat	15,20
Zart geschmorter Sauerbraten „Münchner Art“ mit Semmelknödel und Blaukraut	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, Steinpilz-Rahmsoße 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
Feine herbstliche Kürbislasagne mit Fetakäse und Nüssen überbacken	16,80
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

Unsere Brotzeiten ab 17 Uhr:

Pikante Currywurst mit hausgemachter Soße, dazu Pommes frites	10,80
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*** 😊

Feines hausgemachtes Waldbeerparfait in Baileys Vanillesoße	8,90
Hausgemachtes Panna Cotta mit pürierten Erdbeeren	6,50
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 20.30 Uhr, Kalte Küche von 20:30 Uhr bis 21:00 Uhr