Brauereigasthof Jacob

seit 1758

Samstag, 07.November 2026

Aus dem Suppentopf:

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

Vorspeise:

Jacob's Semmelknödelcarpaccio mit roten Zwiebeln und Jacob Weissbierdressing	11,80
Gebackener Camenbert mit Birnenchutney, Salatbouquet und frischem Weißbrot	14,50
„Dreierlei Gschmierts": Obatzda, Griebenschmalz und Paprika-Frischkäse mit gemischtem Brotkorb	14,80

Unsere frischen Salate

Große Salatvariation mit pikant marinierter Hähnchenbrust mit Dip, Joghurtdressing, Croutons und frischem Weißbrot	15,80
Herbstsalat mit gebratenen Streifen aus der Rinderlende mit Weintrauben, Walnüssen und karamellisierten Kürbisecken, dazu frisches Weißbrot	19,80

Frische Steinpilze

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

Brauhauspezialitäten:

Ofenfrische Gansbrust mit Reiberknödel, hausgemachtem Apfelblaukraut, dazu Preiselbeer-Orange	24,50
Ofenfrische ¼ Gans mit Reiberknödel, hausgemachtem Apfelblaukraut, dazu Preiselbeer Orange	24,90
¼ ofenfrische Ente in feiner Entenjus, mit Reiberknödel, Apfelblaukraut und Orangenscheibe mit Preiselbeeren	19,80
Feines Edelwildgulasch aus heimischer Jagd, in Rotwein geschmort mit Semmelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut	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
Kalbsrahmbraten, zart geschmort, in Thymiansoße mit Reiberknödel und gemischtem 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, 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
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 Bieramisu, mit Jacobator abgeschmeckt, dazu marinierte Waldbeeren	8,90
Hausgemachtes Panna Cotta mit pürierten Erdbeeren	6,50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne	9,50
Heutige Kuchen und Torten: Schokoladenkuchen, Apfelkuchen 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