Brauereigasthof Jacob

seit 1758

Zur kalten Jahreszeit:
Glühwein im Krügerl
4,00€

Samstag, 28.November 2026

Aus dem Suppentopf

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

Vorspeisen

Jacob's Semmelknödelcarpaccio mit roten Zwiebeln und Jacob Weissbierdressing	11,80
„Dreierlei Gschmierts": Obatzda, Griebenschmalz und Paprika-Frischkäse mit gem. Brotkorb	14,80

Unsere frischen Salate

Große Salatvariation mit pikant marinierter Hähnchenbrust mit Dip, Joghurtdressing, Croutons und frischem Weißbrot	15,80
Herbstlicher großer Salat mit karamellisierten Kürbisecken, Walnüssen, Fetakäse und Kürbiskernöl	16,50

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
¼ ofenfrische Ente in feiner Entenjus, mit Reiberknödel, Apfelblaukraut, Orangenscheibe dazu Preiselbeeren	19,80
Knusprig gebratene Schweinshaxe in Jacob-Dunkelbiersoße mit Reiberknödel und Krautsalat	18,50
Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kruste in Jacob-Dunkelbiersoße mit Reiberknödel und Krautsalat	15,20
Feines Edelwildgulasch aus heimischer Jagd, in Rotwein geschmort mit Semmelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut	19,80
Zart geschmorter Kalbsrahmbraten in Thymianrahmsoße mit Reiberknödel und gem. 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

Feine Lachsforelle an Rahmwirsing mit Speck, Salzkartoffeln und Weißweinsoße	17,80
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 Waldbeer-Parfait auf Waldbeerspiegel mit Zucker-Zimtwaffel	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