Brauereigasthof Jacob

seit 1758

Adventsspezialitäten

vom 29.11. bis 23.12.2025

ZUR WINTERZEIT EMPFEHLEN WIR UNSERE SAISONALEN WINTERBIERE

Jacob Winter Weiße	0,5 | 3,90
Jacob Winter Gold	0,5 | 3,70
Jacobator Doppelbock	0,5 | 4,60
Jacob Weizen-Bock	0,5 | 4,60
Glühwein im Krügerl serviert	0,25| 4,00

Wildzeit:

Feines Edelwildgulasch aus heimischer Jagd, in Rotwein geschmort mit Semmelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut……18,80

SUPPE & SALAT

Kürbiscremesuppe, mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskerne …….. 6,50

Feldsalat mit Joghurtdressing Organgenstücken und ausgelassenem Speck, dazu frisches Weissbrot ……..11,80

DESSERT

Feiner Bratapfel
mit Marzipan-Nuss-Füllung auf Lebkuchensoße und Vanilleeis…… 8,50

Hausgemachtes Panna Cotta
mit Glühweinkirschen……6,50

HAUPTSPEISEN

Zart gebratenes Roastbeef mit Zweierlei Saucen (pikante Pfeffersoße und Steinpilzrahm), Pommes und Speckbohnen……26,50

Hausgemachte Blätterteigtaschen mit Ziegenkäse und schwarzen Oliven gefüllt und Honigtopping auf winterlichen Salaten Joghurtdressing mit Tomatensugo ……..15,50

Spinat- und Käseknödel auf Zwiebelschmelze mit gemischtem Salat ……16,80

AM WOCHENENDE ODER AUF VORBESTELLUNG AUCH UNTER DER WOCHE

1/4 ofenfrische Ente
in feiner Entenjus, mit Reiberknödel und Apfelblaukraut und Preiselbeeren……..19,80

1/2 ofenfrische Ente
m in feiner Entenjus, mit Reiberknödel und Apfelblaukraut und Preiselbeeren…….. 24,50

Zwischen 29.11 und 23.12:
„Ente To Go“ für 2 Pers. 25,00€
½ Ente
2 Reiberknödel
Hausgemachtes Apfelblaukraut
Entenjus
1 Flasche Jacob Winterweisse
(Bestellung mit 12 Stunden Vorlaufzeit, da immer ofenfrisch)