

Brauereigasthof Jacob

seit 1758



Kürbis, Ente & Waldpilze

vom 05.10. bis 30.10.2026

Exklusiv im Brauereigasthof

Jacob's Kellerpils – unfiltriertes Pils

0,5 | 4,00

Alkoholfreier Aperitif der Saison

Quitte Rosmarin -Spritz mit Quittensirup, geflammten Rosmarin, Zitronensaft, Soda, Rosmarin

0,25 l | 7,50

Eröffnung der Karpfenzeit:

Gebackenes Karpfenfilet vom Fischhof Mulzer

2 feine Karpfenfiets an hausgemachtem Kartoffelsalat
dazu gemischter Beilagensalat 18,80

SUPPE & SALAT

Kürbiscremesuppe, mit Kürbiskernöl

und gerösteten Kürbiskerne 6,50

Herbstlicher großer Salat

mit karamellisierten Kürbisecken, Walnüssen, Fetakäse
und Kürbiskernöl.....16,50

DESSERT

Feines hausgemachtes Waldbeerparfait

in Baileys Vanillesoße..... 8,90

HAUPTSPEISEN

Zart gebratenes Poulardenbrüstchen

auf herbstlichem Grillgemüse, mit hausgemachten
Fingernudeln an feiner Steinpilzcreme21,80

Frische Steinpilze in Rahm

mit Semmelknödel und gemischtem Salat.....16,80

..

Frische Steinpilze in Rahm

mit zart gebratenen Schweinefilets, handgemachten
Butterspätzle und gemischtem Salat.....21,80

Feine herbstliche Kürbislasagne

mit Fetakäse und Nüssen überbacken.....16,80

AM WOCHENENDE ODER AUF VORBESTELLUNG

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