



## Jacob Tageskarte

Mittwoch, 11. September 2019



### *Aus dem Suppentopf*

Fleischbrühe mit Nudeln 3,50

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kernöl, Croutons und Sahnehäubchen 4,20

### *Frischer Salat*

Große gemischte Salatvariation mit gegrillten Streifen von der Hähnchenbrust, scharfem Tomaten-Paprika Dip, Croutons, Jacob Weißbierdressing und frischem Weißbrot 11,20

### *Frische Steinpilze aus heimischen Wäldern*

Frische Steinpilze im Rahm mit Semmelknödel und gemischtem Salat 14,80

Frische Steinpilze mit Schweinemedallions, Rahmsoße, hausgemachte Spätzle und gemischtem Salat 18,50

### Mittagsmenü

Nudelsuppe 7,50

Pichelsteiner Gemüse-Fleischeintopf

### *Tagesgerichte:*

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kruste in Biersoße mit Reiberknödel und gemischtem Salat 9,50

Saftige Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt, dazu Semmelknödel und gemischter Salat 13,80

### *Bräuhauspezialitäten:*

Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren, Kartoffelsalat und gemischtem Salat 11,50

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Kroketten und Grillgemüse 17,80

Käsespätzle mit dreierlei Käse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat 9,80

### *Aus dem Wasser:*

Frische Forelle „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln, Mandelbutter und Salatteller 15,50

### *Deftige Brotzeiten:*

Bayerischer Wurstsalat mit roten Zwiebelringen, Essiggurke und Holzofenbrot 7,50

Scharfe Currywurst mit Pommes frites 6,80

Hausgemachter Obatzda mit Zwiebeln, Paprika und Holzofenbrot 8,50

*dazu empfehlen wir unser JACOB-WEISSBIER  
mit dem großen DLG-Preis 2019*

*Zum Nachtisch:* Hausgemachtes Panna Cotta mit Zwetschgenkompott 5,00

*Zum Kaffee:* Tortenschnitten 3,50

*Warme Küche von 11.00 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 21.30 Uhr*