



Jacob Tageskarte



Mittwoch, 12. Juni 2019

<i>Aufgeschmolzene Bierbrotssuppe</i>	3,50
<i>Große gemischte Salatvariation mit gegrillten Champignon, Speck, Croutons, Jacob Weißbierdressing,, dazu frisches Weißbrot</i>	11,20
<i>Matjesfilet mit Sauerrahmsoße mit Essiggurken, Apfel, Zwiebeln u. Salzkartoffeln</i>	10,50
<u>Mittagsmenü:</u>	7,50

*Aufgeschmolzene Bierbrotssuppe
Hausgemachte Krautwickerl mit Kartoffelpüree*

Tagesgerichte:

<i>Sauerbraten „Münchner Art“ mit Semmelknödel und gemischtem Salatteller</i>	12,00
<i>Holzfallersteak mit Röstzwiebeln, gehobeltem Meerrettich, deftigen Bratkartoffeln und Speckbohnen</i>	12,50

Bräuhauspezialitäten:

<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren, Kartoffelsalat und gemischtem Salat</i>	11,50
<i>Schweinemedallions mit Schwammerlsoße, hausgemachten Spätzle gemischtem Salat</i>	14,80
<i>Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Grillgemüse</i>	17,80
<i>Käsespätzle mit dreierlei Käse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat</i>	9,80

Aus dem Wasser:

<i>Frische Forelle „Müllerin Art“ in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat</i>	15,50
---	-------

*dazu empfehlen wir u n s e r J A C O B - W E I S S B I E R
mit dem großen DLG-Preis 2019*

Zum Nachtisch:	<i>Hausgemachtes Panna Cotta mit pürierten Erdbeeren</i>	5,00
Zum Kaffee:	<i>Tortenschnitten</i>	3,50

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