

Brauereigasthof Jacob

seit 1758



Wild & Knödel

vom 02.11. bis 27.11.2026

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
Aperitif der Saison	
„Birne Royal“ -Spritz mit Birnenlikör, Sekt, Birne, Rosmarin	0,25 l 7,50

Wildsaison:

Feines Edelmwildgulasch aus heimischer Jagd, in
Rotwein geschmort mit Semmelknödel und
hausgemachtem Apfelblaukraut19,80

Bierempfehlung: Jacobator Doppelbock

SUPPEN UND VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe, mit Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskerne6,50

Bierempfehlung: Jacob Winter-Gold

Oma's Bierbrotsuppe
mit aufgeschmolzenen Zwiebeln6,50

Bierempfehlung: Jacob Winter-Weisse

Jacob's Semmelknödelcarpaccio
mit roten Zwiebeln und Jacob Weissbierdressing11,80

Bierempfehlung: Jacob Winter-Gold

DESSERT

2 Kugeln Joghurt Eis
mit marinierten Waldfrüchten in Rum 6,00

HAUPTSPEISEN

Zart gebratene Medaillons aus dem Rehrücken

aus heimischer Jagd an Steinpilzcreme, mit
Kartoffelrösti, gebratener Apfelscheibe,

Preiselbeeren und Speckbohnen.....27,50

Bierempfehlung: Jacob Winter-Weisse

Herbstsalat mit gebratenen Streifen aus der

Rinderlende

mit Weintrauben, Walnüssen und karamellisierten

Kürbisecken.....19,80

Bierempfehlung: Jacob Winter-Gold

Knödeltrilogie Klassik

vom hausgemachten Speckknödel, Käseknödel und
Spinatknödel in Steinpilzcreme mit gemischtem

Beilagensalat.....16,80

Bierempfehlung: Jacob Winter-Weisse

Knödeltrilogie Veggie

vom hausgemachten 2 Käseknödel und 1

Spinatknödel in Steinpilzcreme mit gemischtem

Beilagensalat.....16,80

Bierempfehlung: Jacob Winter-Weisse

AM WOCHENENDE vom 07. & 08. November
Martinsgans - Essen
Gleich reservieren!