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 | 4,00
Jacob Winter Gold	0,5 | 3,80
Jacobator Doppelbock	0,5 | 4,70
Jacob Weizen-Bock	0,5 | 4,70
Aperitif der Saison	
„Birne Royal“ -Spritz mit Birnenlikör, Sekt, Birne, Rosmarin	**0,25 l | 7,50**

Wildsaison:

Feines Edelwildgulasch aus heimischer Jagd, in Rotwein geschmort mit Semmelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut 19,80

Bierempfehlung: Jacobator Doppelbock

SUPPEN UND VORSPEISEN

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

Bierempfehlung: Jacob Winter-Gold

Oma’s Bierbrotsuppe

mit aufgeschmolzenen Zwiebeln.....6,50

Bierempfehlung: Jacob Winter-Weisse

Jacob’s Semmelknödelcarpaccio

mit roten Zwiebeln und Jacob Weissbierdressing.....11,80

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!