Brauereigasthof Jacob

seit 1758

Karfreitag, 29. März 2024

Unsere Suppen:

02	Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	4,50
05	Würzige Bärlauchcremesuppe mit gerösteten Croutons	5,50
25	Würzige Bärlauchcremesuppe mit gebratenem Lachs und Croutons	5,80

Karfreitags-Steckerlfisch frisch vom Holzkohlegrill

51 **Saibling** in unserer Jacob Hausmarinade wahlweise mit Kartoffelsalat oder Breze 19,80:(zum Mitnehmen 17,20)

52 **Makrele** in unserer Jacob Hausmarinade wahlweise mit Kartoffelsalat oder Breze 16,20 (zum Mitnehmen 15,50)

Vorspeisen:

106	„Frühlingstrio“ Obadzda, Griebenschmalz und Bärlauchfrischkäse mit gemischtem Brotkorb (als Vorspeise für 2 Personen)	10,80
65	Camembert im Bierteig gebacken mit Salatbouquet, zweierlei Dip (Preiselbeeren und Birnenchutney), dazu frisches Weißbrot	13,50
66	Feine Frischkäseterrine umhüllt mit Räucherlachs und Spinat, dazu buntes Salatsträußchen und 3 geröstete Weißbrotschreiben	12,80

Unsere Fischspezialitäten:

32 Karpfenfilet gebacken mit Kartoffelsalat, Remouladensoße und gemischtem Salat 17,50

35 Frische Forelle „Müllerin Art“ in Mandelbutter mit Pertersilienkartoffeln und gemischtem Salat 20,80

472 Gebratenes Lachsfilet auf Tagliatelle in frühlingshafter in Zitronen-Weißwein Soße 20,80

Unsere Bräuhausspezialitäten

998	Rahmchampignons mit Semmelknödel und gemischtem Salat	15,20
335	Schweinemedaillons mit frischen Champignons, Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	19,80
321	Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	16,50
344	Gebratene Hähnchenbrust gefüllt mit Bärlauch und Frischkäse auf Jacob-Weißbierrisotto	16,80
339	Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Röstzwiebel, Kroketten und gemischtem Salat	24,50
210	Hausgemachte Käsespätzle mit dreierlei Käse, Röstzwiebeln und gem. Salat	14,20

Zum Nachtisch und Kaffee :

255	Feines, lauwarmes Apfel-Tartelette mit Jacobator-Karamelcremesoße, Vanilleis „Malaga“ und Schlagsahne	8,90
234	Unsere ausgestellten Kuchen & Torten	4,00

Warme Küche 11.00 bis 20.00 Uhr