

JAKOB'S DERZEITIGE
Lieblinge

SPARGELCREMESUPPE ^{CG}

€ 6,50

BUNTER SALAT MIT GEGRILTEM SPARGEL ^{ACG}

und Croutons

€ 15,00

PORTION SPARGEL ^{ACGL}

200g, mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

€ 16,50

dazu Beinschinken

€ 19,50

CORDON-BLEU ^{ACGL}

vom Kalb
gefüllt mit Spargel, dazu Petersilienkartoffeln

€ 24,50

JAKOB'S EMPFEHLUNG:

Weine

GELBER MUSKATELLER 0,1 L

Steirische Linie - 2020 Weingut Skringer

€ 4,90

RIESLING RIED SILBERBICHL 0,1 L

2019 Weingut Müller

€ 5,80

KREOS 0,1 L

2017 Weingut Josef Tesch

€ 5,80

JAKOB'S

Suppen

PARMESANCREMESUPPE ^{GL}
€ 5,50

RINDSUPPE
Frittaten ^{ACG} Kaspessknödel ^{ACG}
€ 4,90 € 5,50

JAKOB'S LECKERE

Vorspeisen

LACHSTARTAR ^{ACDG}

mit Gurken-Tagliatelle,
hausgemachter Kren-Mayo
und Fladenbrot

€ 13,00

CARPACCIO VOM RIND ^{ACGH}

mit Rucola und gehobeltem Parmesan

€ 15,00

JAKOB'S BESTER

Fisch

SAIBLING "MÜLLERIN ART" ^{ADG}

dazu Petersilienkartoffeln und Gemüse

€ 20,00  

JAKOB'S ERFRISCHENDE

Salate

BUNTER SALAT
MIT SCHAFSKÄSE ^{GH}

dazu Birne und geröstete Walnüsse

€ 12,50 

BUNTER SALAT MIT GEGRILTEM
HÜHNERFILET ^G

dazu Parmesanstreifen

€ 15,00 

BUNTER SALAT MIT GEGRILTEM
LACHSFORELLENFILET ^D

€ 18,50  

JAKOB'S ALL TIME FAVORITE

Veggie

ZUCCHINI-KAROTTEN-NUDELN ^H

mit Tomatenpesto und gerösteten
Sonnenblumenkernen

€ 11,50  

VEGANES ROTE LINSEN DAL ^A

mit Gebäck

€ 12,50 

KASNOCKEN ^{ACG}

mit Röstzwiebeln und Blattsalat

€ 13,50

 VEGAN

 GLUTEN-

 LAKTOSEFREI

JAKOB'S HAUSGEMACHTE

Pasta

MIT BASILIKUMPESTO ^{G H}

dazu Schmortomaten,
Rucola und Parmesan

€ 12,00

MIT SCHWEINEFILETSPITZEN ^G

in Pilzrahmsauce,
dazu Junglauch, und Parmesan

€ 16,50

MIT GEGRILTEM LACHSFORELLENFILET ^D

€ 19,00

JAKOB'S

Klassiker

WIENER SCHNITZEL ^{A C G}

mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

VOM SCHWEIN

€ 16,00

VOM KALB

€ 21,00

BEIRIEDSCHNITTE ^{C D G L}

mit Ofenkartoffel, Gemüse,
und Sauce Bearnaise

€ 21,00

CORDON-BLEU ^{A C G L}

vom Schwein
mit Sellerie-Kartoffel Püree

€ 18,50

JAKOB'S EMPFEHLUNG:

Burger

BURNING MAN ^{A C G} (SCHARF)

150g Rindfleisch faschiert,
Habanero Chili, Salat, Tomaten,
rote Zwiebel und Cheddar

€ 16,50

CHICAGO ^{A C G}

150g Rindfleisch faschiert,
Speck, Spiegelei,
rote Zwiebel und Cheddar

€ 16,50

ROSMARIN-PILZ ^{A C G H}

150g Rindfleisch faschiert,
Rosmarin Pesto, Pilze, karamellierte
Zwiebel, Salat und Camembert

€ 16,50

ITALIAN ^{A C G}

150g Rindfleisch faschiert,
Antipasti, Rucola, Pesto
und Parmesan

€ 16,50

ROTE RÜBEN ^{A C G}

hausgemachtes rote Rüben-Patty,
karamellierte Zwiebel, Walnüsse,
Salat und Camembert

€ 15,50

zu allen
Burgern gibt's:

Pommes Frites

Ketchup

V VEGAN

 GLUTEN-

 LAKTOSEFREI

Süßes

APFELSTRUDEL ^{A C G}

mit Staubzucker

€ 4,50

VEGANER SCHOKO BROWNIE ^H

mit frischem Obst

€ 6,50



SCHAFSMILCHEIS (2 KUGELN) ^G

verschiedene Sorten

€ 6,50

NOUGATMOUSSE ^{C G H}

mit Beeren

€ 6,50

KAISERSCHMARRN ^{A C G}

mit Zwetschkenröster

€ 10,50

Kaffee

VERLÄNGERTER

€ 3,50

ESPRESSO

€ 2,80

DOPPELTER ESPRESSO

€ 3,90

CAPPUCCINO MIT MILCHSCHAUM

€ 3,70

CAFFÉ LATTE

€ 3,90

LATTE MACCHIATO

€ 3,90

ESPRESSO MACCHIATO

€ 3,20

Kakao

HEISSER KAKAO MIT SCHLAG

€ 4,30

Tee

AFRO TEE

Classic Black, Herbal Amber, Minty Breeze, Green Leaves, Fruit Fields, Tropical Fruits, Golden Chamomile, Earl Grey, Spicy Chai

€ 4,30



VEGAN



GLUTEN-



LAKTOSEFREI

Alkoholfrei

TALHEIM HEILWASSER

prickelnd oder still

0,33 L	0,75 L
€ 3,50	€ 6,60

BWT MINERALIZED WATER

still	prickelnd
0,75 L	0,75 L
€ 1,50	€ 2,50

SODA 0,25 L

€ 1,40

HOLLER SODA/SODA ZITRON 0,5 L

€ 2,90

RAUCH FRUCHSAFT 0,2 L

Orange Fairtrade, Bio Apfel Naturtrüb,
Schwarze Johannisbeere, Himbeer Pfirsich,
Marille

€ 3,90

FRANZ JOSEF RAUCH BIO

G'spritzt

Schwarze Johannisbeere, Apfel, Rhabarber

0,33 L

€ 4,30

Red Bull

RED BULL ENERGY DRINK 0,25 L

€ 3,90

ORGANICS BY RED BULL 0,25 L

Simply Cola, Black Orange, Viva Mate,
Purple Berry, Ginger Beer, Ginger Ale,
Bitter Lemon, Tonic Water

€ 4,30

Bier

STIEGL GOLDBRÄU

vom Fass

0,2 L	0,3 L	0,5 L
€ 2,90	€ 3,90	€ 4,70

STIEGL RADLER

vom Fass

0,3 L	0,5 L
€ 3,90	€ 4,70

TALHEIM PILS 0,3 L

aus der Flasche

€ 4,30

TALHEIM RADLER 0,3 L

aus der Flasche

€ 4,30

ERDINGER URWEISSE 0,5 L

aus der Flasche

€ 4,90

ALKOHOLFREIES

Bier

STIEGL "FREIBIER" 0,5 L

€ 4,90

ERDINGER ALKOHOLFREI 0,5 L

€ 4,90

Spritzig

WEIN GESPRITZT 0,25 L

weiß oder rot

€ 3,50

SOMMER SPRITZER

€ 3,90

SPRIZZ BLUTORANGE 0,25 L

€ 6,60

SPRIZZ HUGO 0,25 L

€ 6,60

LILLET BERRY

€ 6,60

CAMPARI SODA

€ 6,00

CAMPARI ORANGE

€ 8,00

GIN TONIC

€ 8,90

VODKA LEMON

€ 8,90

SEKT MEINL 0,7 L

€33,00

PROSECCO DALDIN 0,7 L

€ 44,00

OFFENE Weine

WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER

Weingut Müller

1/8 L

€ 2,90

1/4 L

€ 5,80

CHARDONNAY SINNER 0,1 L

2017 Weingut Georg Prieler

€ 4,70

SAUVIGNON BLANC 0,1 L

Steirische Klassik - 2017 Weingut Gross

€ 5,30

ROSÈWEIN

ROSÈ EDEN 0,1 L

2021 Weingut Weszeli

€ 4,30

ROTWEIN

BLAUER ZWEIFELT

Weingut Müller

1/8 L

€ 2,90

1/4 L

€ 5,80

BLAUFRÄNKISCHER 0,1 L

Horitschon - 2016 Weingut Paul Kerschbaum

€ 4,20

MERLOT 0,1 L

2017 Weingut Franz Sommer

€ 5,10

CARBERNET SAUVIGNON 0,1 L

2016 Weingut Gerhard Pimpel

€ 5,20

Spirituosen

GIN

BOMBAY SAPPHIRE 4 cl
€ 5,50

TANQUERAY 4 cl
€ 6,60

HENDRICKS 4 cl
€ 7,70

RUM

HAVANA CLUB 7 4 cl
€ 6,60

TEQUILA

SIERRA SILVER 4 cl
€ 5,50

VODKA

ABSOLUT 4 cl
€ 3,30

GREY GOOSE 4 cl
€ 9,00

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED 4 cl
€ 4,40

JACK DANIELS 4 cl
€ 6,60

OBAN (14 JAHRE) 4 cl
€ 10,00

Schnaps

KLARER SCHNAPS

OBSTELER, MARILLE, WILLIAMS 2 cl
€ 3,30

NONINO GRAPPA IL MERLOT 2 cl
€ 5,50

SPEZIALITÄTEN

BRENNEREI GUGLHOF 2 CL
aus Hallein
€ 5,50

BITTERLIKÖRE

JÄGERMEISTER 4 cl
€ 3,30

RAMAZOTTI 4 cl
€ 3,30

LIKÖRE

BAILEYS 4 cl
€ 3,90

SAMBUCCA 4 cl
€ 4,40

Allergene

Eine Auflistung der 14 Allergene finden Sie hier. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Auflistung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.

A

Glutenhaltiges Getreide & daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade

B

Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi

C

Eier von Geflügel & daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Eierteigwaren, Panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

D

Fisch & daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato

E

Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satèsoße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)

F

Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät drinks, Kaffeeweißerz

G

Milch von Säugetieren & Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressings, Marinaden, Kakao, Wein

H

Schalenfrüchte & daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate, Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

L

Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks

M

Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken

N

Sesam Samen & daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß & salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

O

Schwefeldioxid & Sulfite

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips & andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

P

Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze

R

Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) & daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Regionale Produkte

Fisch

Alle Fische aus unseren Gerichten bekommen wir immer ganz frisch aus der Schloßfischerei in Fuschl

Gebäck

Das Gebäck, sowie Burgerbuns bekommen wir täglich aus der örtlichen Bäckerei Unterbäck geliefert