



Jakob

HOTEL

Herzlich Willkommen im Hotel Jakob



Neben traditionellen, österreichischen Speisen finden Sie auch verschiedene Burger Kreationen, sowie vegetarische Gerichte auf unserer Speisekarte.

Bei allen unseren Speisen legen wir großen Wert auf saisonale, frische Produkte von regionalen Erzeugern.

**Guten Appetit wünschen
Familie Schmidlechner
und das Jakob-Team!**

JAKOB'S Suppen

THAI GEMÜSE SUPPE ^F

mit Reismudeln

€ 6,50

PARMESANCREMESUPPE ^{GL}

€ 7,50

RINDSUPPE ^{ACGL}

Frittaten

€ 5,50

Kaspessknödel

€ 6,50



JAKOB'S LECKERE

Vorspeisen

MEDITERRANES BRUSCHETTA ^A

€ 9,50

GEMÜSE QUICHE MIT SALAT ^{ACG}

€ 13,50

BURRATA MIT BUNTEN TOMATEN ^G

€ 14,00

RÄUCHERFORELLE & FORELLENMOUSSE ^{DG}

aus der Schlossfischerei Fuschl

€ 15,50

BEEF TATAR ^{ACM}

mit Spiegelei und Gebäck

€ 18,50



JAKOB'S ERFRISCHENDE

Salate

BUNTER SALAT MIT FETA ^{ACGM}

in Kürbiskernkruste

€ 14,50



BUNTER SALAT MIT GEGRILTEM HÜHNERFILET ^{GM}

dazu Parmesanstreifen

€ 16,50



BUNTER SALAT MIT GEGRILTEM RINDERSTREIFEN ^M

€ 16,50



BUNTER SALAT MIT GEGRILTEM LACHSFORELLENFILET ^{DGM}

aus der Schlossfischerei Fuschl

€ 22,50



VEGAN



GLUTEN-



LAKTOSEFREI

JAKOB'S ALL TIME FAVORITES

Veggie

VEGANES ROTE LINSEN DAL ^A

mit Gebäck

€ 13,50



KASNOCKEN ^{A C G M}

mit Röstzwiebeln und Blattsalat

€ 14,50

GEBACKENER BROKKOLI ^{A C G L}

mit Petersilienkartoffeln
und Sauce Hollandaise

€ 14,50

HAUSGEMACHTE GNOCCHI ^{A C G}

in Burrata-Tomatensauce

€ 14,50

JAKOB'S HAUSGEMACHTE

Pasta

MIT BASILIKUMPESTO ^{A C G}

dazu Schmortomaten und Parmesan

€ 13,50

& GEGRILTEM LACHSFORELLENFILET ^D

aus der Schlossfischerei Fuschl

€ 22,50

JAKOB'S CREMIGES

Risotto

TOMATENRISOTTO ^{G L}

dazu Schmortomaten

€ 13,50

& GEGRILTEM LACHSFORELLENFILET ^D

aus der Schlossfischerei Fuschl
mit Kräuterpesto

€ 22,50

& MAISHENDLBRUST

€ 18,50

JAKOB'S BESTER

Fisch

SAIBLINGSFILET ^{A D G}

aus der Schlossfischerei Fuschl,
dazu Petersilienkartoffeln
und Gemüse

€ 25,50



Glasklare Seen, wilde Flüsse, majestätische Berge und kostbare Salzkristalle:
Gestein und Wasser haben das Salzkammergut geformt.

Das Salz hat ihm seinen Namen geschenkt.

Der Genussfrühling „Salz in der Suppe“ vereint
die kulinarischen und kulturellen Schätze der Region.



JAKOB'S Klassiker

WIENER SCHNITZEL ^{ACG}

mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

VOM SCHWEIN

€ 17,00

VOM KALB

€ 23,50

STRIPLOIN STEAK ^{CGL}

200g, mit Grillgemüse,
Pommes Frites und Kräuterbutter

€ 24,50

CORDON-BLEU ^{ACG}

vom Schwein,
mit Sellerie-Kartoffel Püree

€ 19,50

"JAKOB PFANDL" ^{ACG}

mit Schweinefilet, Spätzle,
Gemüse und Schwammerlsauce

€ 19,50

JAKOB'S EMPFEHLUNG:

Burger

BURNING MAN ^{ACG}

(SCHARF)

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

€ 18,90

CHICAGO ^{ACG}

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

€ 18,90

CHICKEN HONEY ^{AG}

140g marinierte Hühnerbrust,
Tomaten, rote Zwiebel und Cheddar

€ 17,50

FUSCHLSEE ^{CDG}

Lachsforellenfilet, Salat, Tomaten
und Trüffelmayonnaise

€ 22,50

AUSTRIAN ^{ACG}

hausgemachter Kaspressknödel,
Coleslaw und Schnittlauchsauce

€ 16,50

zu allen
Burgern gibt's:

POMMES FRITES
& KETCHUP

Süßes

APFELSTRUDEL ^{A C G}

mit Schlag und Staubzucker

€ 6,20

TOPFENSTRUDEL ^{A C G}

mit Schlag und Staubzucker

€ 6,20

VEGANER SCHOKO BROWNIE ^H

mit frischem Obst

€ 6,80



MARILLENPALATSCHINKEN ^{A, C, G}

2 Stück

€ 7,80

KAISERSCHMARRN ^{A, C, G}

mit Zwetschkenröster

€ 12,50