



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

V

JAKOB'S LECKERE Vorspeisen

MEDITERRANES BRUSCHETTA ^A

€ 9,50

BURRATA MIT TOMATEN ^G

€ 12,50

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 GEBACKENEM 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 GEGRILTEN LACHSFORELLENFILET ^{DGM}

aus der Schlossfischerei Fuschl

€ 22,50



V VEGAN

GLUTEN-

LAKTOSEFREI

JAKOB'S ALL TIME FAVORITES

Veggie

VEGANES ROTE LINSEN DAL ^A

mit Gebäck

€ 13,50



KASNOCKEN ^{ACGM}

mit Röstzwiebeln und Blattsalat

€ 14,50

GEBACKENER BROKKOLI ^{ACGL}

mit Petersilienkartoffeln
und Sauce Hollandaise

€ 14,50

HAUSGEMACHTE GNOCCHI ^{ACG}

in Burrata-Tomatensauce

€ 14,50

JAKOB'S HAUSGEMACHTE

Pasta

MIT BASILIKUMPESTO ^{ACG}

dazu Schmortomaten und Parmesan

€ 13,50

& GEGRILTEM LACHSFORELLENFILET ^D

aus der Schlossfischerei Fuschl

€ 22,50

JAKOB'S CREMIGES

Risotto

TOMATENRISOTTO ^{GL}

dazu Schmortomaten

€ 13,50

& GEGRILLTES HÜHNERFILET

€ 16,50

& GEGRILTEM LACHSFORELLENFILET ^D

aus der Schlossfischerei Fuschl
mit Kräuterpesto

€ 22,50

JAKOB'S BESTER

Fisch

SAIBLINGSFILET ^{ADG}

aus der Schlossfischerei Fuschl,
dazu Petersilienkartoffeln
und Gemüse

€ 25,50



VEGAN



GLUTEN-



LAKTOSEFREI

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,
mit Sellerie-Kartoffel Püree
oder

Pommes Frites

€ 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, Salat, Tomaten,
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

Kaffee

VERLÄNGERTER

€ 3,60

ESPRESSO

€ 2,90

DOPPELTER ESPRESSO

€ 3,90

CAPPUCCINO MIT MILCHSCHAUM

€ 3,80

CAFFÉ LATTE

€ 3,90

LATTE MACCHIATO

€ 3,90

ESPRESSO MACCHIATO

€ 3,20

Kakao

HEISSER KAKAO MIT SCHLAG

€ 4,70

Tee

AFRO TEE

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

€ 4,50



Alkoholfrei

THALHEIMER HEILWASSER

prickelnd oder still

0,33 L	0,75 L
€ 3,70	€ 7,00

BWT MINERALISIERTES LEITUNGSWASSER

0,75 L
€ 2,50

SODA 0,5 L

Holler, Zitrone, Himbeere

€ 3,50

RAUCH FRUCHSAFT FL. 0,2 L

Orange Fairtrade, Himbeer-Pfirsich,
Marille, Mango

€ 4,30

RAUCH FRUCHSAFT 0,3 L

Bio Apfel naturtrüb, Johannisbeere,
Rhabarber

€ 3,90

G'spritzt

Bio Apfel naturtrüb, Johannisbeere,
Rhabarber

0,3 L	0,5 L
€ 2,40	€ 4,90

Coca Cola

Coca Cola, Coca Cola Zero, Mezzo Mix

0,33 L
€ 4,50

Bier

STIEGL GOLDBRÄU

vom Fass

0,2 L	0,3 L	0,5 L
€ 3,00	€ 4,10	€ 4,90

STIEGL RADLER

vom Fass

0,3 L	0,5 L
€ 4,10	€ 4,90

ERDINGER URWEISSE 0,5 L

aus der Flasche

EUR 5,20

ALKOHOLFREIES

Bier

STIEGL "FREIBIER" 0,5 L

€ 5,20

ERDINGER ALKOHOLFREI 0,5 L

€ 5,20

Red Bull

RED BULL ENERGY DRINK 0,25 L

€ 4,30

ORGANICS BY RED BULL 0,25 L

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

€ 4,70

Spritzig

WEIN GESPRITZT 0,25 L

weiß oder rot

€ 3,90

SOMMER SPRITZER

€ 4,30

APEROL SPRITZ

€ 7,20

SPRIZZ HUGO

€ 7,20

LILLET BERRY

€ 7,20

CAMPARI SODA

€ 6,20

CAMPARI ORANGE

€ 8,00

GIN TONIC

€ 8,90

VODKA LEMON

€ 8,90

JULIUS MEINL CUVEÉ SPECIALE SEKT BRUT

GLAS 0,1 L

€ 3,8

FLASCHE 0,7 L

€ 33,00

OFFENE Weine

WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER

Weingut Müller, Krustetten

1/8 L

€ 3,20

1/4 L

€ 6,40

CHARDONNAY SINNER 0,1 L

2017 Weingut Georg Prieler

€ 4,90

SAUVIGNON BLANC 0,1 L

Steirische Klassik - 2017 Weingut Gross

€ 5,60

ROSÉWEIN

ROSÈ EDEN 0,1 L

2021 Weingut Weszeli

€ 4,30

ROTWEIN

BLAUER ZWEIGELT

Weingut Müller, Krustetten

1/8 L

€ 3,20

1/4 L

€ 6,40

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

OBSTLER, MARILLE, WILLIAMS 2 cl

€ 3,30

NONINO GRAPPA IL MERLOT 2 cl

€ 5,50

SPEZIALITÄTEN

BRENNEREI GUGLHOF 2 cl

€ 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 Erzeugnis

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, Knäckebrötchen, 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, Kaffeersatz, Flüssigwürste

R

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

z.B. Würzpasteten, 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