



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 GEMÜSESUPPE ^F

mit Reismudeln

€ 7,50



TOMATENCREMESUPPE ^{ACGL}

mit Croutons

€ 6,50

RINDSUPPE ^{ACGL}

Frittaten

Kaspessknödel

€ 5,50

€ 6,50

JAKOB'S LECKERE
Vorspeisen

HAUSGEMACHTER HUMMUS ^N

€ 7,50

BIRNE ÜBERBACKEN MIT ZIEGENKÄSE ^G

€ 11,50

**FRÜHLINGSROLLE GEFÜLLT
MIT GEMÜSE & BLUTWURST**

auf Salat

€ 10,50

CARPACCIO VOM RIND ^{ACG}

mit Ruccola, Parmesan, Olivenöl & Gebäck

€ 14,50



JAKOB'S ERFRISCHENDE

Salate

**BUNTER SALAT
MIT BACKHENDLSTREIFEN** ^{ACG}

in Kürbiskernkruste

€ 16,50

KLEINER GEMISCHTER SALAT

€ 6,50



**BUNTER SALAT
MIT KASPRESSKNÖDEL** ^{ACG}

€ 13,50

**BUNTER SALAT MIT GEGRILTEM
LACHSFORELLENFILET** ^{DGM}

aus der Schlossfischerei Fuschl

€ 22,50



JAKOB'S ALL TIME FAVORITES

Veggie

GEMÜSECURRY

mit Couscous

€ 14,50



KASNOCKEN ^{ACG}

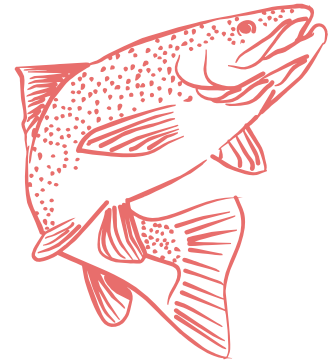
mit Röstzwiebeln und Blattsalat

€ 15,50

GEBACKENES SELLERIESCHNITZEL ^{ACG}

mit Petersilienkartoffeln
und Sauce Hollandaise

€ 14,50



JAKOB'S BESTER

Fisch

FORELLE MÜLLERIN ^{ADG}

aus der Schlossfischerei Fuschl,
dazu Petersilienkartoffeln
und Blattsalat

€ 26,50

JAKOB'S HAUSGEMACHTE

Pasta



MIT BASILIKUMPESTO ^{ACG}

dazu Schmortomaten und Parmesan

€ 14,50

& GEGRILTEM LACHSFORELLENFILET ^D

aus der Schlossfischerei Fuschl

€ 22,50



VEGAN



GLUTEN-



LAKTOSEFREI

JAKOB'S Klassiker

WIENER SCHNITZEL ^{ACG}

mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

VOM SCHWEIN

€ 19,50

VOM KALB

€ 25,50

SIRLOIN STEAK ^G

200g, mit Grillgemüse,
Pommes Frites und Kräuterbutter

€ 25,50

BAUERN CORDON-BLEU ^{ACG}

vom Schwein, gefüllt mit
Champignons & Speck,
dazu Pommes Frites

€ 20,50

TIROLER GRÖST'L ^C

mit Spiegelei und Krautsalat

€ 15,50

"JAKOB PFANDL" ^{ACG}

mit Schweinefilet, Spätzle,
Gemüse und Schwammerlsauce

€ 19,50

"JAKOB STEAKTOAST" ^{ACGH}

Steakstreifen auf Baquette mit
Ruccola, Tomaten, Parmesan, Pesto
dazu Pommes Frites

€ 22,50

JAKOB'S EMPFEHLUNG:

Burger

BURNING MAN ^{ACG}

(SCHARF)

Rindfleischpatty 200g,
Habanero Chili, Salat, Tomaten,
rote Zwiebel und Cheddar

€ 18,90

CHICAGO ^{ACG}

Rindfleischpatty 200g,
Speck, Spiegelei, Salat, Tomaten,
rote Zwiebel und Cheddar

€ 18,90

CHICKEN HONEY ^{AG}

140g marinierte Hühnerbrust,
Tomaten, rote Zwiebel und Cheddar

€ 17,50

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

WARMES SCHOKO-NUSS KÜCHLEIN ^{A C G H}

mit Schokosauce & Vanilleeis

€ 7,80

ZWEIERLEI SCHOKOMOUSSE ^{A C G}

im Glas

€ 7,80

KAISERSCHMARRN ^{A C G}

mit Zwetschkenröster

€ 14,50

AFFOGATO ^G

Vanilleeis und Espresso

€ 4,90

LIMONCELLOEIS ^G

mit Prosecco

€ 7,70

Kaffee

VERLÄNGERTER

€ 3,90

ESPRESSO

€ 3,20

DOPPELTER ESPRESSO

€ 4,50

CAPPUCCINO MIT MILCHSCHAUM

€ 4,20

CAFFÉ LATTE

€ 4,20

LATTE MACCHIATO

€ 4,20

ESPRESSO MACCHIATO

€ 3,50

Kakao

HEISSER KAKAO MIT SCHLAG

€ 4,90

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
€ 3,90	€ 7,10

BWT MINERALISIERTES LEITUNGSWASSER

0,75 L
€ 2,90

SODA 0,5 L

Holler, Zitrone, Himbeere

€ 3,90

RAUCH FRUCHSAFT FL. 0,2 L

Orange Fairtrade, Himbeer-Pfirsich,
Marille, Mango

€ 4,60

RAUCH FRUCHSAFT 0,3 L

Bio Apfel naturtrüb, Johannisbeere,
Rhabarber

€ 4,20

G'spritzt

Bio Apfel naturtrüb, Johannisbeere,
Rhabarber

0,3 L	0,5 L
€ 2,60	€ 5,20

Coca Cola

Coca Cola, Coca Cola Zero, Mezzo Mix

0,33 L
€ 4,70

Bier

STIEGL GOLDBRÄU

vom Fass

0,2 L	0,3 L	0,5 L
€ 3,30	€ 4,10	€ 5,30

STIEGL RADLER

vom Fass

0,3 L	0,5 L
€ 4,10	€ 5,30

ERDINGER URWEISSE 0,5 L

aus der Flasche

EUR 5,50

ALKOHOLFREIES

Bier

STIEGL "FREIBIER" 0,5 L

€ 5,50

ERDINGER ALKOHOLFREI 0,5 L

€ 5,50

Red Bull

RED BULL ENERGY DRINK 0,25 L

€ 4,60

ORGANICS BY RED BULL 0,25 L

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

€ 4,80

Spritzig

WEIN GESPRITZT 0,25 L

weiß oder rot

€ 4,20

SOMMER SPRITZER

€ 4,60

APEROL SPRITZ

€ 7,70

SPRIZZ HUGO

€ 7,70

LILLET BERRY

€ 7,70

CAMPARI SODA

€ 6,90

CAMPARI ORANGE

€ 8,10

GIN TONIC

€ 8,90

VODKA LEMON

€ 8,90

JULIUS MEINL CUVEÉ SPECIALE SEKT BRUT

GLAS 0,1 L

€ 4,50

FLASCHE 0,7 L

€ 35,00

OFFENE Weine

WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER

Weingut Müller, Krustetten

1/8 L

€ 3,40

1/4 L

€ 6,80

CHARDONNAY SINNER 0,1 L

2017 Weingut Georg Prieler

€ 5,10

SAUVIGNON BLANC 0,1 L

Steirische Klassik - 2017 Weingut Gross

€ 5,80

ROSÉWEIN

ROSÈ EDEN 0,1 L

2021 Weingut Weszeli

€ 4,50

ROTWEIN

BLAUER ZWEIFELT

Weingut Müller, Krustetten

1/8 L

€ 3,40

1/4 L

€ 6,80

BLAUFRÄNKISCHER 0,1 L

Horitschon - 2016
Weingut Paul Kerschbaum

€ 4,40

MERLOT 0,1 L

2017 Weingut Franz Sommer

€ 5,30

CARBONNET SAUVIGNON 0,1 L

2016 Weingut Gerhard Pimpel

€ 5,50

Spirituosen

GIN

BOMBAY SAPPHIRE 4 cl

€ 5,70

TANQUERAY 4 cl

€ 6,80

HENDRICKS 4 cl

€ 7,90

RUM

Havana Club 7 4 cl

€ 6,80

TEQUILA

SIERRA SILVER 4 cl

€ 5,70

VODKA

ABSOLUT 4 cl

€ 3,50

GREY GOOSE 4 cl

€ 9,50

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED 4 cl

€ 4,60

JACK DANIELS 4 cl

€ 6,80

OBAN (14 JAHRE) 4 cl

€ 10,50

Schnaps

KLARER SCHNAPS

OBSTLER, MARILLE, WILLIAMS 2 cl

€ 3,60

NONINO GRAPPA IL MERLOT 2 cl

€ 5,70

SPEZIALITÄTEN

BRENNEREI GUGLHOF 2 cl

€ 5,70

BITTERLIKÖRE

JÄGERMEISTER 4 cl

€ 3,50

RAMAZOTTI 4 cl

€ 3,50

LIKÖRE

BAILEYS 4 cl

€ 4,20

SAMBUCCA 4 cl

€ 4,60

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 Aufstellung 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, Würstwaren, 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 & Sulfit

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, 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