

*Ein herzliches Grüß Gott!
Willkommen und schön, dass Sie da sind!*

Z

Wir Thomas & Alexandra Daxl mit Familie & dem gesamten Kuchlbauer Team sind Ihre neuen Gastgeber im Brauereigasthof „Zum Kuchlbauer“ in Abensberg.

Wir haben einen Traum! Den Brauereigasthof „Zum Kuchlbauer“ als besonderen Ort für unsere Gäste zu gestalten. Gaumenfreuden mit traditionell verführerischen Kompositionen kombiniert mit Gastfreundschaft, Herzlichkeit, Leidenschaft und natürlich unseren Weissbierspezialitäten in stilvoller, traditioneller Umgebung. Einem Platz der Ihr Herz erwärmt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Tradition - Gaumenfreuden - Herzlichkeit - Leidenschaft - Genuss.

Eine angenehme Zeit und köstliche Stunden wünschen Ihnen

Ihre Familie Daxl und das gesamte Kuchlbauer Team.

Ein besonderer Abend

...eine besondere Auswahl

Darf es etwas Elegantes sein ?

Vier- Gang – Überraschungsmenü inklusive Aperitif

49,00 EUR

mit dazu passender Bierbegleitung

59,00 EUR

mit dazu passender Weinbegleitung

69,00 EUR

(nur auf Vorbestellung)

Sie suchen noch ein nicht alltägliches Geschenk ?

Dann verschenken Sie doch einen Gutschein von uns.

Gaumenfreuden machen immer Freude !!

Ein außergewöhnlicher Wunsch ?

Für unsere gesamte Speisekarte gilt:

Falls Sie Ihr Gericht umarrangieren möchten, kommen wir Ihren Wünschen natürlich gerne nach. Jede Umbestellung wird mit 0,50 € berechnet

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten – dann melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Dieses wird Ihnen gerne weiter helfen.

Ein genussvoller Auftakt als Aperitif empfehlen wir

Glas Prosecco weiß / rosé

0,10l 3,50

Bayrischer- Sprizz

Kuchlbauer Helles mit Aperol⁴, Orangenscheibe,
Eiswürfel

0,20l 4,90

Weißbier - Hugo

Kuchlbauer Weissbier, süßer Holundersirup⁴, frische
Limette, Minze, Eiswürfel

0,20l 4,90

Erdbeerlust

Roséwein, Erdbeersirup, Prosecco, Frische Erdbeeren, Minze

0,20l 5,50

Aperol Sprizz

Prosecco, Aperol⁴, Tafelwasser, Orange

0,20l 5,50

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup⁴, Tafelwasser, Minze, Limette

0,20l 5,50

Hugo rosé

Prosecco Rosé, Holunderblütensirup⁴, Tafelwasser, Minze, Limette

0,20l 5,50

Sommer Hugo, alkoholfrei

Ginger Ale², Tafelwasser, Johannisbeere, Holunderblüte⁴,
Minze, Limette

0,20l 4,10

Zum Anregen der Gaumenfreuden

Kuchlbauers Vorspeisen

Kräuterschaumsupperl mit Gemüsechip	4,90
Kaspressknödelsupp'n	5,50
Latte macchiato vom Zitronengras mit gespießter Garnele	6,50
Matjestatar mit geröstetem Schwarzbrot, Rote Beete und mariniertem Apfel	9,20
Kuchlbauers Bierschmankerl Zwei kleine Bierspezialitäten und dazu jeweils ein bayrisches Magentratzerl	9,50
Lauwarmer Semmelknödelsalat mit Zwiebeldressing, karamellisierten Tomaten und Bergkäs	9,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit frisch gehobelten Champignons, Parmesan & Rucola	14,50
Beef Tartar Pikant mariniert - auf Avocado mit Wachtelei und Kapern dazu geröstetes Kräuterbrot	15,90

Zu allen Vorspeisen reichen wir frisches Baguette

Gesunde Kraft der Erde

Salate und vegetarische Gerichte

Fitness - Salat

Ausgewählte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen, frischen Früchten angemacht in süß-scharfer Soße, dazu Baguette

15,20

Gourmet - Salat

Sommerliche Blattsalatvariation mit gebratenen Pilzen, Nüssen & Kernen und Parmesanflocken an Balsamicodressing

13,50

- mit Rinderfiletspitzen, dazu Baguette

16,90

Backhendl - Salat

Blattsalatvariation mit Backhendlstreifen und Preiselbeervinaigrette, dazu Baguette

14,90

Graupenrisotto

mit Bärlauchpesto, Kirschtomate, Rucola
dazu Salat

9,30

Kuchlbauers Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und Salat

9,90

Spinatknödel

auf frischem Blattspinat, Bergkäseschaum und Salat

10,90

Von der Quelle bis zum Ozean

unsere Fischvariationen

Spaghettini mit gebratenem Lachsfilet
und frischem Blattspinat
in einer leichten Knoblauch-Sahnesoße

15,90

Gebratener Zander auf Karotten-Ingwer-Püree und
karamellisiertem Frühlingslauch, dazu Speckschaum

16,90

Saibling im Ganzen gebraten
mit Speck, Zwiebeln, Lauch & Butterkartoffeln, dazu Salat

17,90

Kuchlbauers Schmankerl

Traditionelles ohne Schnickschnack

Kalbsfleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Zwiebel- Jus	9,90
Sauers Lüngerl mit Semmelknödel	9,90
Ofenfrischer Schweinebraten mit Kuchlbauer's Dunkelbiersauce, Reibeknödel und Bayrisch Kraut	10,90
Braumeistersteak vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln Rösti & Salat	12,50
Viertel resch gebratene Bauern-Ente mit Knödel, Blaukraut und Orangen-Jus	12,50
Gebackene Schweineleber mit geschmorten Zwiebelringen, Apfelspalten und Kartoffel-Lauch-Stampf	12,50
Kuchlbauers Bierfahrer Gulasch vom Rind mit gebratenem Serviettenknödel und Salat	12,90
Kuchlbauer - Pfandl Schweinefilet auf Rahmschwammerl, dazu Spätzle und Salat	16,80
Kalbs - Tafelspitz mit Meerrettichsoße, frischem Blattspinat, Schnittlauchkartoffeln und frisch geriebenem Kren	16,90
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebraten mit Preiselbeeren und Gurken- Dillsalat, Pommes oder Bratkartoffeln	17,50
Zwiebelrostbraten – rosa gebratene Rinderlende - mit gerösteten Zwiebeln und Salat Bratkartoffeln oder Pommes	18,50

All unsere Schmankerl servieren wir auch als kleine Portionen abzgl. 2,00 EUR

Der Küchenchef empfiehlt

Spezialitäten unseres Hauses

Geschmorte Kalbsbackerl

auf Selleriepüree mit glacierten Karotten und
Schalottenzwiebeln

21,50

Argentinische rote Garnelen

auf getrüffeltem Püree vom
Blattspinat weißem Tomatenschaum & Gel

23,50

Lammrücken

auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln mit
Honig-Thymianjus

24,50

Rinderfilet 220g

rosa gebraten, auf Pak Choi und Graupenrisotto mit
Bärlauch, dazu Portweinjus

24,90

Wenn der Hunger nicht so groß ist Kleinigkeiten und Brotzeiten

Ein Dreierlei

Drei verschiedene Töpferl
mit am Kuchlbauer Obazi nach Emma,
einem durchdrahtn Geräuchertn & Griebenschmalz
dazu a Brotkörberl

6,90

Pressack sauer rot & weiss

mit Zwiebelringen und Essigsud, dazu ein Bauernbrot

7,10

Hausgemachte Tellersulz mit Bauernbrot

- extra Bratkartoffeln

7,30

2,80

Kalter Braten mit frischem Kren und Essiggurkerl, Zwiebelringerl, Bauernbrot und Butter

7,50

Saure Zipfel im Zwiebelsud mit Bauernbrot

7,50

Sechs Bratwürstl auf Kraut,

dazu Brot und Händlmaiers süßer Senf

7,90

Hausgemachter Kuchlbauer Obazi nach Emma

mit Zwiebeln, Radieserl, Schnittlauch
und am Brotkörberl mit Brezen

7,90

Abensberger Wurstsalat

mit Zwiebeln, Radieserl, Essiggurken &
Schnittlauch, dazu Bauernbrot

7,50

Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln,

Essiggurken & Käsestreifen

7,90

Biergartenbrettl

Kuchlbauer Obazi nach Emma, Radi, Radieserl, Emmentaler,
Geräuchertes, Zwiebel, hausgemachter Aufstrich, Wurstsalat im
Weckglaserl, Pressack, kalter Braten mit frischem Kren,
dazu Butter und a Brotkörberl mit Brezen

10,90

Mit Freunden unterwegs

wie wärs mit einem Biergartenbrettl für mehrere Personen

Pro
Person

10,50

Das Beste kommt zum Schluss

Was Süßes geht immer

Florentiner

Eine Kugel Florentinereis mit einem heißen Espresso darüber

3,90

- wahlweise mit einem Schuss Sigg Herzog
Nusserl Edelbrand

5,50

Eiskalte Liebe

Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

5,90

Sauerrahmmousse auf Rhabarber

mit süßem Pesto

7,10

Tarte von Salzkaramell & Vanilleschaum

7,30

Lauwarme Apfelringel im Bierteig ausgebacken

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

7,50

Marinierte Erdbeeren

mit Vanilleeis und steirischem Kernöl

7,90

Tonkabohnen-Creme-Brûlée

8,50

Internationale Käseauswahl

mit Feigensenf, Trüffelöl & Trauben
dazu einen Brotkorb

12,90

Aromatisches von Bohne und Blatt Kaffee und Teespezialitäten

<i>Tasse Kaffee</i> auch ohne Koffein	2,30
<i>Haferl Kaffee</i> auch ohne Koffein	3,40
<i>Espresso</i>	1,90
<i>Doppelter Espresso</i>	2,80
<i>Espresso macchiato</i>	2,20
<i>Doppelter Espresso macchiato</i>	3,10
<i>Espresso coretto</i> mit einem Schuss Grappa	4,30
<i>Milchkaffee</i>	2,70
<i>Cappuccino</i>	2,70
<i>Latte Macchiato</i>	2,90
<i>Heiße Schokolade</i>	3,10
<i>Glas Tee</i> Meißner - Klassik Rooibos-Vanille Grüner Tee Zitrone Früchte-Mischung Kräuter Pfefferminz Kamille	2,50

Kühlende Erfrischung

Unsere Getränkearte

Tafelwasser spritzig oder Wasser still	0,20l	2,00
	0,50l	2,90
	1,00l	5,10
Labertaler classic (spritzig)	0,75l	5,90
Labertaler naturell (still)	0,75l	5,90
Cola-Mix ^{1,4}	0,20l	2,20
	0,50l	3,50
Limo weiß oder gelb ^{1,4} (Citronalco & Limonalco)	0,20l	2,20
	0,50l	3,50
Apfelschorle (von Nagler)	0,20l	2,20
	0,50l	3,50
CocaCola ¹	0,20l	2,40
	0,50l	3,70
CocaCola light ^{1,4,6}	0,20l	2,40
	0,50l	3,70
Verschiedene Säfte		
Maracujanektar		
Traubensaft (Nagler)	0,20l	3,10
Orangensaft (Nagler)	0,50l	4,20
Kirschnektar		
Schwarze Johannisbeere (Nagler)		
Rhabarbersaft		
Säfte als Schorle	0,20l	2,60
	0,50l	3,80
Holunderschorle, Limette, Minze	0,50l	3,80
Schweppes Bitter Lemon ²	0,20l	2,90
Schweppes Tonic Water ²	0,20l	2,90
Schweppes Ginger Ale ⁴	0,20l	2,90

Abensberger Biere vom Weißbierbrauer Kuchlbauer

Unsere obergärigen Spezialitäten

Kuchlbauers Weisse vom Fass	0,30l	2,60
Helles, naturtrübes Hefeweissbier	0,50l	3,90
fruchtaromatischer, naturbelassener Weissbierklassiker		
Kuchlbauers Turmweisse	0,50l	3,90
Vollmundiges, naturtrübes Hefeweissbier		
bernsteinfarbene Versuchung für Weissbierliebhaber		
Kuchlbauers Alte Liebe	0,50l	3,90
Dunkles, naturtrübes Hefeweissbier		
mit dunklen Malzen und großer Aromenvielfalt		
Kuchlbauers Sportsfreund	0,50l	3,90
Leichte Dunkle Weisse		
Voller Weissbiergenuss mit 40% weniger Alkohol und Kalorien		
Kuchlbauers alkoholfreie Weisse	0,50l	3,90
Helles Weissbier mit feiner Hefe		
isotonisch erfrischender Durstlöscher ohne Alkohol		
Kuchlbauers Aloysius	0,50l	4,10
Dunkler Hefeweissbier-Bock		
ausgewogen und geschmacksintensiv mit prägenden Malzaromen		
Russen	0,50l	3,90
Kuchlbauers Hefeweissbier mit weißer Limo		
Colaweizen	0,50l	3,90
Kuchlbauers Hefeweissbier mit Cola		

Unsere untergärigen Spezialitäten

Kuchlbauer Helles Bier vom Fass	0,25l	2,50
	0,50l	3,70
Kuchlbauer Radler, Helles Bier mit weißer Limo	0,50l	3,70
Kuchlbauer Abensberger Dunkel	0,50l	3,80
Kuchlbauer dunkles Radler	0,50l	3,80
Schierlinger Pils in der Flasche	0,33l	3,10

Göttliches von der Rebe

Unsere offenen Weine

Weißweine	Hauswein	0,10l	2,10
	Grüner Veltliner, Niederösterreichischer Landwein	0,20l	3,90
	Ser Guido Selection	0,10l	3,40
	Grauburgunger SGS 2016 trocken Weingut Markus Pfaffmann Deutschland - Pfalz		
Roséweine	Sauvignon blanc 2017	0,10l	3,80
	Weingut Kruger – Rumpf Deutschland, Nahe		
	Lugana Hamsa 2017	0,10l	4,10
Le Preseglie Italien, Lombardei			
Rotweine	Hirschmüller „Rosé“ 2017	0,10l	3,90
	Weingut Hirschmüller Deutschland, Lauffen am Neckar		
	Hauswein 2012	0,10l	2,10
Zweigelt, Niederösterreichischer Landwein	0,20l	3,90	
Rotweine	Primitivo Salento IGT „Monte die Cocci“ 2016	0,10l	4,20
	Vendemmia Tardiva Weingut Tenute Girolamo Italien – Puglia – Martina Franca		
	„Raudii“ Corvina e Merlot IGT 2015	0,10l	4,10
Cantina Negrar Italien, Venetien			
Spätburgunder „Kaliber 12“ 2015	0,10l	4,40	
Weingut Adams Deutschland, Rheinhessen			

Jahrgänge und Vol. % können variieren

Göttliches von der Rebe

Unsere Flaschenweine

Weißweine	Grauburgunder SGS 2016 Ser Guido Selection Weingut Pfaffmann Deutschland – Pfalz	0,75 l	21,00
	Sauvignon Blanc 2017 Weingut Kruger-Rumpf Deutschland, Nahe	0,75 l	25,00
	Lugana Hamsa 2017 Le Preseglie Italien, Lombardei	0,75 l	28,00
Roséweine	Hischmüller „Rosé“ 2017 Weingut Hischmüller Deutschland	0,75 l	26,00
	Rosé vom Zweigelt Weingut Fritsch Österreich, Wagram	0,75 l	24,00
Rotweine	Spätburgunder „Kaliber 12“ 2015 Weingut Adams Wein Rheinhessen – Ingelheim	0,75 l	31,00
	Primitivo Salento IGT „Monte die Cocci“ 2016 Vendemmia Tardiva Weingut Tenute Girolamo Italien – Puglia – Martina Franca	0,75 l	29,50
	Raudii Corvina e Merlot IGT 2015 Cantina Negrar Italien, Venetien	0,75 l	28,50
Jahrgänge und Vol. % können variieren			
Prosecco und Schaumweine	Secco Carlo Weingut Pfaffmann Deutschland, Pfalz	0,75 l	25,00
	Secco Carlo rosé Weingut Pfaffmann Deutschland, Pfalz	0,75 l	27,00
	Pino Noir, Brut Rosé Brut Dargent Frankreich	0,75 l	31,00

Hochprozentig und Geistreich

Eine Auswahl unserer Spirituosen

Obstwässer und Obstbrände

Obstler
von Ziegler 2 cl 4,50

Waldhimbeere
von Ziegler 2 cl 5,10

Alte Marille
von Prinz 2 cl 4,10

Williams Birne
von Pircher 2 cl 3,10

Grappa di Chardonnay 2 cl 3,10

Grappa di Amarone 2 cl 4,50

Feines aus Kräutern

Averna 4 cl 4,90

Fernet Branca 2 cl 2,70

Jägermeister 2 cl 2,70

Ramazotti 4 cl 4,50

Blutwurz von Penninger 2 cl 2,90

Bärwurz von Penninger 2 cl 2,90

Whisky-Brände-Cognac-Gin- Rum-Vodka- Liköre

Vecchia Romagna 2 cl 3,90

Chivas Regal 18 Jahre 2 cl 5,90

Jack Daniel's 2 cl 3,50

Jack Daniel's Single Barrel 2 cl 5,10

Remy Martin 2 cl 3,90

Havana 3 Jahre 2 cl 3,90

Hennessy 2 cl 3,90

Tanqueray imported Gin 2 cl 4,10

Bailys on ice 4 cl 4,90

Amaretto 2 cl 3,50

Longdrinks - Mixgetränke

Campari Orange 4 cl 5,90

Wodka Lemon 4 cl 6,30

Gin Tonic 4 cl 6,50

Havana Cola 4 cl 6,50

Exquisites von Meisterhand

Brände und Liköre aus der Destillerie von Siegfried Herzog, Saalfelden, Österreich

Siegfried Herzog ist kulinarischer Genießer, Tüftler und unermüdlicher Perfektionist. In der Fachwelt der Brenner gilt er als „Künstler und Alchimist“. Aus dem einstigen Hobby wurde eine Passion, die ihm bereits in die Wiege gelegt wurde. Auf dem 400 Jahre alten Erbhof „Keilbauer“ in Saalfelden hat das Schnapsbrennen schon lange Tradition. Ehrliches Qualitätsbewusstsein und die bedingungslose Sorgfalt bei der Herstellung der edlen Produkte stehen im Vordergrund.

„Ich respektiere und liebe die Natur und freue mich, mit dem zu arbeiten, was sie hervorbringt. Mein Ziel ist es, das perfekte Genusserlebnis zu kreieren.“
(Zitat Siegfried Herzog)

Verschiedenste Liköre & Brände finden Sie auf unserem Digesitfwagen

Liköre 16 %	2 cl	3,90
Edelbrände 40 %	2 cl	5,30

Brände und Liköre aus der Destillerie von Liebl Bad Kötzting Bayrischer Wald

Gerhard Liebl Spezialitäten Brennerei – Destilliert aus Leidenschaft, Tradition, Natur, Zeit und das Streben nach dem Besonderen.

Nach diesem Grundsatz entstehen seit vielen Jahren in der Spezialitätenbrennerei Liebl flüssige Diamanten der Spitzenklasse.

Verschiedenste Liköre & Brände finden Sie auf unserem Digesitfwagen

Liköre 16 %	2 cl	3,90
Edelbrände 40 %	2 cl	4,90

Epilog...

Ein Wort zum Schluss

G

erne gestalten wir auch Ihre Feierlichkeit. Ob Geburtstag, Geschäftsessen oder Hochzeit. Sprechen Sie uns gerne an. Wir werden mit Ihnen zusammen Ihre Wünsche erfüllen. Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen

Familie Daxl und das gesamte Kuchlbauer Team

Öffnungszeiten

Dienstag (außer Feiertags)	Ruhetag
Mittwoch, Donnerstag, Freitag,	
Samstag & Montag	11. ⁰⁰ – 23. ⁰⁰ Uhr
Sonn – Feiertag	11. ⁰⁰ – 22. ⁰⁰ Uhr
Warme Küche durchgehend von	11. ³⁰ – 21. ⁰⁰ Uhr
Kalte Küche, Dessert bis	21. ⁴⁵ Uhr

Bei Kartenzahlungen akzeptieren wir EC-Karten.

Bei Kreditkarten akzeptieren wir ausschließlich Maestro, Master & Visa Card

Alle Preise verstehen sich in Eurobeträgen

Zusatzstoffe:

1= Koffein, 2=Chinin, 3= Phospat, 4=Farbstoff,
6=Phenylalaninquelle

Wir verpacken umweltfreundlich, deshalb kostet jede Verpackung 1.50 €