

DIE GESCHICHTE DES *Hauses Kuchlbauer*

Der Brauereigasthof Zum Kuchlbauer Abensberg ist das Mutterhaus vom Weissbierbrauer Kuchlbauer. Unser Haus hat viel zu erzählen, denn bereits um 1300 wurde es erstmals urkundlich erwähnt.

Der „Kuchlbauer“ besitzt eines der ältesten Braurechte der Welt. Schon um 1300 erhielt das Stammhaus der Brauerei in Abensberg die Braugerechtheite des Grafen von Abensberg. 1499 wird ein „Brew Mathus“ als Besitzer der Brauerei gegenüber dem Rathaus urkundlich erwähnt.

1751 verkauften die hier geborenen Brüder Franz-Benno und Christian-Franz-Xaver von Münsterer das Anwesen an Josef Amann. Ihren Namen trägt die Brauerei bereits seit 1751: Der damalige Besitzer des Anwesens Josef Amann belieferte als „Kuchlpaur“ den Bischof von Regensburg mit Lebensmitteln. Im Jahr 1903 hat die Familie Michael & Barbara Salleck die Brauerei „Zum Kuchlbauer“ erworben.

Nach völliger Zerstörung der Gebäude durch den Brand am 13. Juli 1904 erfolgte der Wiederaufbau in seiner historischen Form vom Regensburger Architekten Joseph Koch. Vor über 100 Jahren gehörten zum „Kuchlbauer“ auch Landwirtschaft, Hotel und Gastronomie.

Hier befindet sich nach wie vor der Brauereigasthof und jetzt auch wieder das Hotel. Die Brauerei selbst braut mittlerweile wenige hundert Meter weiter vor den Toren der Altstadt.

Sie wird heute in der achten und neunten Generation von Brauereichef Leonhard Salleck und seinem Sohn Jacob Horsch in Familienhand geführt.

Quelle: www.kuchlbauer.de

Die WIRTSFAMILIE Daxl STELLT SICH VOR.

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

*Wir, Thomas & Alexandra Daxl mit Familie und Belegschaft sind Ihre Gastgeber im Brauereigasthof **Zum Kuchlbauer** in Abensberg.*

Gaumenfreuden mit traditionell verführerischen Kompositionen, kombiniert mit Gastfreundschaft, Herzlichkeit, Leidenschaft und natürlich unseren Weissbierspezialitäten in stilvoller, traditioneller Umgebung.

Ein Platz, der Ihr Herz erwärmt.

Unser Brauereigasthof Zum Kuchlbauer hat Zuwachs bekommen.

Am Stadtplatz 7 in Abensberg betreiben wir die KuchlBar und seit 1. April 2023 bewirten wir die Gastronomie am Kuchlbauer Turm mit Biergarten und Erdhügelhaus. Die Brauerei zum Kuchlbauer und Ihre Wirtsfamilie Daxl heißen Sie, liebe Gäste, herzlich willkommen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Tradition - Gaumenfreuden - Herzlichkeit - Leidenschaft - Genuss.

Eine angenehme Zeit und genussvolle Momente wünschen Ihnen

Ihre Familie Daxl

und das gesamte Brauereigasthof-Team.de

EIN BESONDERER *Abend*

EINE BESONDERE AUSWAHL

Vier-Gang
ÜBERRASCHUNGSMENÜ

inklusive Aperitif

66,00 EUR

...mit dazu passender Bierbegleitung 77,00 EUR

...mit dazu passender Weinbegleitung 88,00 EUR

(nur auf Vorbestellung)

SIE SUCHEN NOCH EIN NICHT ALLTÄGLICHES

Geschenk?

Dann verschenken Sie doch einen Gutschein von uns.

Gerne auch inklusive Übernachtung in unserem Hotel.

Gaumenfreuden machen immer Freude!

FÜR UNSERE GESAMTE SPEISEKARTE GILT:

Falls Sie Ihr Gericht umarrangieren möchten, kommen wir Ihren Wünschen

natürlich gerne nach, sofern es der Geschäftsgang zulässt.

Jede Umbestellung wird mit 0,60 € berechnet.

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten, dann melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Gerne helfen wir bei Fragen weiter.

Biere

VOM ABENSBERGER
WEISSBIERBRAUER KUCHLBAUER

OBERGÄRIGE SPEZIALITÄTEN

Kuchlbauers Weisse vom Fass 0,30 l 2,80
Helles, naturtrübes Hefeweissbier 0,50 l 4,30
fruchtaromatischer, naturbelassener Weissbierklassiker

Kuchlbauers Turmweisse 0,50 l 4,30
*Vollmundiges, naturtrübes Hefeweissbier
bernsteinfarbene Versuchung für Weissbierliebhaber*

Kuchlbauers Alte Liebe 0,50 l 4,30
*Dunkles, naturtrübes Hefeweissbier
mit dunklen Malzen und großer Aromenvielfalt*

Kuchlbauers Sportsfreund 0,50 l 4,30
*Leichte Dunkle Weisse, voller Weissbiergenuss
mit 40% weniger Alkohol und Kalorien*

Kuchlbauers Alkoholfreie Weisse 0,50 l 4,30
*Helles Weissbier mit feiner Hefe
isotonisch erfrischender Durstlöscher ohne Alkohol*

Kuchlbauers Aloysius 0,50 l 4,90
*Dunkler Hefeweissbier-Bock, ausgewogen und
geschmacksintensiv mit prägenden Malzaromen*

Kuchlbauers Süße Liebe 0,50 l 4,30
Dunkles Hefeweissbier küsst Zitrone

Russen 0,50 l 4,30
Kuchlbauers Hefeweissbier mit weißer Limo

Colaweizen 0,50 l 4,30
Kuchlbauers Hefeweissbier mit Cola

UNTERGÄRIGE SPEZIALITÄTEN

Kuchlbauer Helles
Bier vom Fass

0,25 l 2,80

0,50 l 4,30

Kuchlbauer Radler
Helles Bier mit weisser Limo vom Fass

0,50 l 4,30

Kuchlbauer Abensberger Dunkel

0,50 l 4,30

Kuchlbauer Dunkles Radler

0,50 l 4,30

Schierlinger Pils
in der Flasche

0,50 l 3,70

Schierlinger Helles
alkoholfrei

0,50 l 4,30

Schierlinger Radler
naturtrüb

0,50 l 4,30

EIN GENUSSVOLLER *Auftakt*

ALS APERITIV EMPFEHLEN WIR

<i>Weissbier-Hugo</i> Kuchlbauer Weissbier, süßer Holundersirup ⁴ , frische Limette, Minze, Eiswürfel	0,20 l	6,90
<i>Plas Prosecco</i> weiß / rosé	0,10 l	4,50
<i>Erdbeer-Minze Secco</i> Prosecco rosé, Tafelwasser, frische Erdbeeren, Minze, Erdbeersirup ⁴ , Eiswürfel	0,20 l	7,10
<i>Aperol Sprizz</i> Prosecco, Aperol ⁴ , Tafelwasser, Orangenscheibe, Eiswürfel	0,20 l	7,10
<i>Hugo</i> Prosecco, Holunderblütensirup ⁴ , Tafelwasser, Minze, Limette, Eiswürfel	0,20 l	7,10
<i>Lillet Wild Berry</i> Lillet, Schweppes Wild Berry ^{2,4} , Beeren, Eiswürfel	0,20 l	7,10
<i>Himbeer-Sprizzer</i> Prosecco, Himbeersirup ⁴ , Himbeeren, Minze, Eiswürfel	0,20 l	7,10
<i>Sommer Hugo</i> ALKOHOLFREI Ginger Ale ² , Tafelwasser, Johannisbeere, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Eiswürfel	0,20 l	6,90
<i>Sommer Sprizzer</i> ALKOHOLFREI Alkoholfreier Weißwein, Tafelwasser, Zitrone, Eiswürfel	0,20 l	6,90

Vorweg & für den kleinen Hunger

KUHLBAUERS VORSPEISEN

*Dreierlei Aufstrich - gerne auch vegetarisch
mit Brotkörberl* 10,90

*Echsenherzen-Tomaten & Mozzarella vom Wasserbüffel
mit altem Balsamico und hausgemachtem Pesto* 14,90

*Carpaccio von der roten Beete
mit geräucherter Forelle und Sahnemeerrettich* 16,90

*Kuchlbauers Beef Tatar
vom Black Angus Rind mit Trüffelcreme und geröstetem Brot* 18,90

Tagessuppe 5,90

zu allen Vorspeisen reichen wir Baguette.

Gesunde Kraft der Erde

VEGETARISCH | VEGAN | SALATE

<i>Kuchlbauers Käsespätzle mit Röstzwiebeln</i>	12,90
<i>Spaghetti mit hausgemachtem Pesto</i> <i>Kirschtomaten, Rucola und Mozzarella</i>	15,90
<i>Gebratener Blumenkohl VEGAN</i> <i>mit Maltakartoffeln und Pesto Rosso</i>	13,90
<i>Caesar Salat</i> <i>Romanasalat mit Brotcroustons, Grana Padano & Sardellendressing</i>	14,80
<i>+ Speckchip und gebratener Hähnchenbrust</i>	17,50
<i>Sommerliche Blattsalate</i> <i>mit gebratenen Garnelen</i>	19,80
<i>Kuchlbauers Gourmetsalatvariation</i> <i>gemischte Blattsalate, Gurke, Tomate an Balsamicodressing, dazu Baguette</i>	
<i>mit Pilzen, Nüssen und Parmesan</i>	14,80
<i>+ gebratenen Rinderlendenstreifen</i>	18,90

Von der Quelle bis zum Ozean

UNSERE FISCHVARIATIONEN

<i>Spaghetti mit Lachsfilet vom Grill</i> <i>an feiner Knoblauchsahnesoße & frischem Blattspinat</i>	23,90
<i>Forelle im Ganzen vom Grill (ca. 300g) vom Mulzerhof</i> <i>mit Zwiebel-Speckfüllung, Fenchel und Schnittlauchkartoffeln</i>	21,50

Empfehlung vom Küchenchef Thomas Daxl

#GENUSSBYTOMDAXL

Kalbsrücken vom Grill 31,90
auf gebratenem Gemüse, Polenta und Portweinreduktion

Sintenfischtuben 17,50
auf Blattsalaten mit Kräuterbaguette

Lammrücken 29,90
mit Rosmarin Kartoffel und Ratatouille

Backhendl 18,50
mit Kartoffel-Vogerlsalat und Preiselbeeren

Kuchlbauers

Hauptgerichte

TRADITIONELLES OHNE SCHNICKSCHNACK

Schweinebraten vom Bayrischen Landschwein 16,80
an Kuchlbauers Dunkelbiersoße mit Reibeknödel und Krautsalat

Fleischpflanzerl 15,90
mit Kartoffel-Gurkensalat

Leber sauer vom Spanferkel 15,80
mit Kartoffel-Apfelpüree

Senfrahmgeschnetztes vom Schweinefilet 18,90
mit Rösti & Salat

Schweinefilet mit Pfefferrahmsoße 18,90
Spätzle und Salat

Original Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale 27,80
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten 28,90
rosa gebratene Rinderlende mit Bratkartoffeln und Gartensalat

Gesottene Ochsenbrust auf Kartoffel-Wurzelgemüse 28,90
mit Meerrettichsoße

Bockbiergulasch 16,80
mit Nudeln und Salat

Hähnchenbrust gratiniert mit Tomate und Käse 19,80
auf Parmesanrisotto und Tomatensugo

All unsere Schmankerl servieren wir auch als kleine Portionen abzgl. 2.00 €

Wenn der Hunger nicht so groß ist

KLEINIGKEITEN UND BROTZEITEN

*Portion hausgemachter Kuchlbauer's Obazi
mit Breze* 9,90

*Dreierlei Aufstrich - gerne auch vegetarisch
mit Brotkörberl* 10,90

*Hausgemachte Bratensulz
mit Bauernbrot
extra Bratkartoffeln* 10,90
3,50

Kuchlbauers Gröstl mit Ei 10,90

*Abensberger Wurstsalat
mit Zwiebeln, Essiggurke, Ei und Brot* 11,60

*Schweizer Wurstsalat
mit Zwiebeln, Essiggurke, Ei, Käsestreifen und Brot* 12,30

*Kuchlbauers Currywurst
mit Pommes - normal oder spicy* 12,90

*Wirtshausbrettl von allem a bisserl was
mit einem gemischten Brotkörberl* 13,90

*Portion Emmentaler
mit Butter und Brot* 12,50

Extras

Beilagensalat	6,10
Portion Pommes	3,00
Reiberknödel oder Spätzle	2,50
Bratkartoffeln	3,50
Extra Gemüse	3,50
Preiselbeeren	1,50
Ketchup / Mayo	0,50
Scheibe Bauernbrot	0,80
Breze	2,00
Portion Butter	1,50
Umbestellung	1,00
Verpackung	1,50

Was Süßes geht immer

AUS KUCHLBAUERS PATISSERIE

Florentiner

*Eine Kugel Florentinereis mit einem heißen Espresso darüber
zusätzlich mit einem Schuss Nusserl Edelbrand*

5,50

8,40

*Zweierlei selbstgemachtes Sorbet
mit frischen Früchten*

7,80

*Mousse von Limette-Buttermilch
auf Mango-Carpaccio*

9,80

*Kuchlbauers Kaiserschmarrn
mit Kompott*

13,90

...Oder lieber was Herzhaftes?

*Kuchlbauers Käsevariation
mit Oliven, Trauben, Nüssen, Feigensenf dazu
eine Brotauswahl*

15,90

Aromatisches von Bohne und Blatt

DINZLER KAFFEE- UND TEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee 3,00

Haferl Kaffee 4,50

Kaffee Haag koffeinfrei
Haferl 3,00
Tasse 4,50

Espresso 2,50

Doppelter Espresso 4,00

Espresso macchiato 2,90

Doppelter Espresso macchiato 4,50

Espresso coretto 5,90
mit einem Schuss Grappa

Milchkaffee 4,50

Cappuccino 4,50

Latte Macchiato 4,50

Heiße Schokolade 4,50

Glas Tee/Ronnfeldt* 3,60

NATURAL English Breakfast / Schwarzer Tee

VERY EARLY GREY / Schwarzer Tee

GREEN DREAM® / Grüner Tee

MINDFUL MINT / Kräutertee mit Minze

SPICE OF LIFE / Kräutertee mit Ingwer-Zitrone,

CHARMING CAMOMILE / Kräutertee Orange

MAGIC AFRICA® / Kräutertee Kakao-Zimtgeschmack

FRUITS OF JOY / Früchtetee mit Papayastückchen & Hibiskus-Pfefferminzgeschmack

* Tea excellence since 1823 / 100% organic / vegan / eco-friendly

Kühlende Erfrischung

UNSERE GETRÄNKEKARTE

Tafelwasser spritzig oder still	0,20 l	2,50
	0,50 l	3,50
	1,00 l	5,90
Cola-Mix^{1,4}	0,20 l	2,20
	0,50 l	3,90
Zimo weiß oder gelb	0,20 l	2,20
	0,50 l	3,90
CocaCola¹	0,20 l	2,50
	0,50 l	4,50
CocaCola light^{1,4,6}	0,20 l	2,50
	0,50 l	4,50
Verschiedene Säfte Apfelsaft (Nagler), Maracujanektar, Traubensaft (Nagler), Orangensaft (Nagler), Kirschnektar, Rhabarbersaft, Schwarze Johannisbeere (Nagler)	0,20 l	3,90
	0,50 l	5,30
Säfte als Schorle	0,20 l	2,80
	0,50 l	4,80
Holunderschorle Tafelwasser, Holundersirup, Limette, Minze	0,50 l	4,80
Schweppes Bitter Lemon²	0,20 l	3,70
Schweppes Tonic Water²	0,20 l	3,70
Schweppes Ginger Ale⁴	0,20 l	3,70

Göttliches von der Rebe

UNSERE WEINE

Weisswein	Hauswein – offener Schankwein trocken	0,1 l	3,30
	<i>Grüner Veltliner, Niederösterreichischer Landwein</i>	0,2 l	4,90
	Grauburgunder SGS 2022 trocken	0,1 l	3,90
	<i>Weingut Markus Pfaffmann, Deutschland – Pfalz</i>	0,7 l	27,00
Weisswein	Sauvignon Blanc SGS 2021 trocken	0,1 l	4,40
	<i>Weingut Kruger-Rumpf, Deutschland – Nahe</i>	0,7 l	31,00
Weisswein	Gottloos - Riesling 2022	0,1 l	5,10
	<i>Weingut Dr. Loosen, Deutschland-Mosel</i>	0,7 l	34,00
Rosé	Hirschmüller „Cuvée Nina“ Rosé 2022	0,1 l	4,40
	<i>Weingut Hirschmüller, Deutschland-Württemberg</i>	0,7 l	31,00
Weisswein	Hauswein – offener Schankwein TROCKEN	0,1 l	3,30
	<i>Zweigelt, Niederösterreichischer Landwein</i>	0,2 l	4,90
	„Monte dei Cocci“ Primitivo Salento 2019	0,1 l	5,10
	<i>Weingut Girolamo, Italien-Apulien</i>	0,7 l	34,00
Weisswein	Côte de Rhône Tradition 2020	0,1 l	5,10
	<i>Domaine de Mourchon, Frankreich - Rhone</i>	0,7 l	34,00
Rotwein	Blaufränkisch „The Butcher“ 2020 trocken	0,1 l	4,80
	<i>Weingut Schwarz, Österreich-Burgenland</i>	0,7 l	32,00
Rotwein	Weinschorle vom Hauswein	0,2 l	3,40
	<i>weiß oder rot / sauer oder süß</i>	0,5 l	6,90
Schaumwein	Secco Carlo weiß / Secco Carlo rosé	0,1 l	4,50
	<i>Weingut Pfaffmann, Deutschland, Pfalz</i>	0,7 l	31,00
	Pino Noir, Brut Rosé	0,7 l	39,00
	<i>Brut Dargent, Frankreich</i>		
Schaumwein	Crémant de Bourgogne Rosé	0,7 l	55,00
	<i>Weingut Domaine Fichet, Frankreich-Burgund</i>		

Jahrgänge und Vol.% können variieren.

Exquisites von Meisterhand

BRÄNDE UND LIKÖRE

Destillerie von Gerhard Liebl

Bad Kötzting, Bayerischer 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.

Liköre 16 % 2cl 4,50

Edelbrände 40 % 2cl 5,50

Destillerie von Siegfried Herzog

Saalfelden, Österreich

Liköre 16 % 2cl 4,50

Edelbrände 40 % 2cl 5,50

Prinz Fein-Brennerei seit 1886

Liköre 16 % 2cl 4,50

Edelbrände 40 % 2cl 5,50

Verschiedenste Spirituosen finden Sie auf unserem Digestifwagen.
Fragen Sie unser Servicepersonal.

Hochprozentig und Geistreich

EINE AUSWAHL UNSERER
SPIRITUOSEN

Obstwässer

⊕ Obstbrände

Obstler 2cl 3,50

Hallertauer Hopfengold 2cl 4,50

Williams Birne 2cl 3,50
von Pircher

Grappa di Chardonnay 2cl 3,90

Grappa di Amarone 2cl 4,50

Grappa di Barolo 2cl 4,50

Grappa Amarone Barrique 2cl 5,80

Feines aus Kräutern

Ayerna 4cl 4,90

Ramazotti 4cl 4,90

Fernet Branca 2cl 3,10

Jägermeister 2cl 3,10

Blutwurz 2cl 3,50

Bärwurz 2cl 3,50

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

Vecchia Romagna 2cl 4,50

Chivas Regal 18 Jahre 2cl 5,90

Jack Daniel's 2cl 3,90

Jack Daniel's Single Barrel 2cl 5,10

Remy Martin 2cl 3,90

Havana 3 Jahre 2cl 3,90

Hennessy 2cl 3,90

Tanqueray imported Gin 2cl 4,10

Bailys on ice 4cl 4,90

Amaretto 2cl 3,50

Longdrinks ⊕ Mixgetränke

Campari Orange 4cl 7,50
oder Soda

Wodka Lemon 4cl 7,50

Gin Tonic 4cl 7,50

Amaretto 4cl 7,50

Verschiedenste Spirituosen finden Sie auf unserem Digestifwagen.
Fragen Sie unser Servicepersonal.

Das Beste kommt zum Schluss

Seit Herbst 2021 kann man in unserem Hause auch übernachten. 16 stilvoll eingerichtete Zimmer und 3 exklusive Suiten stehen bereit.

Eine Übersicht mit Preisen finden Sie auf unserer Webseite

www.zum-kuchlbauer.de

Gerne gestalten wir private und geschäftliche Feierlichkeiten, egal ob Geburtstag, Hochzeit, Firmenevent, Geschäftsessen. Sprechen Sie uns an.

Wir beraten Sie gerne und vor allem mit langjähriger Erfahrung!

Einen angenehmen Aufenthalt und genussvolle Momente wünscht Ihnen

Ihre Familie Daxl
und das gesamte Brauereigasthof-Team

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag (außer Feiertags) Ruhetag

Dienstag - Samstag 11.00 – 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertags 11.00 – 22.00 Uhr

Warme Küche durchgehend von:

11.30 – 20.00 Uhr (Sonn- und Feiertage)

11.30 – 21.00 Uhr (Mittwoch-Samstag)

Kartenzahlung:

Wir bitten generell um Bezahlung vor Ort, gerne in Bar oder per EC-Kartenzahlung.

Alle Preise verstehen sich in Eurobeträgen.

Zusatzstoffe:

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