

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 Braugerechtheitsame 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 1,00 € 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
<i>Helles, naturtrübes Hefeweissbier</i>	0,50 l	4,30
<i>frucht aromatischer, naturbelassener Weissbierklassiker</i>		
Kuchlbauers Turmweisse	0,50 l	4,30
<i>Vollmundiges, naturtrübes Hefeweissbier</i>		
<i>bernsteinfarbene Versuchung für Weissbierliebhaber</i>		
Kuchlbauers Alte Liebe	0,50 l	4,30
<i>Dunkles, naturtrübes Hefeweissbier</i>		
<i>mit dunklen Malzen und großer Aromenvielfalt</i>		
Kuchlbauers Alte Liebe Alkoholfrei	0,50 l	4,30
<i>Dunkles, naturtrübes Hefeweissbier alkoholfrei</i>		
Kuchlbauers Sportsfreund	0,50 l	4,30
<i>Leichte Dunkle Weisse, voller Weissbiergenuss</i>		
<i>mit 40% weniger Alkohol und Kalorien</i>		
Kuchlbauers Alkoholfreie Weisse	0,50 l	4,30
<i>Helles Weissbier mit feiner Hefe</i>		
<i>isotonisch erfrischender Durstlöcher ohne Alkohol</i>		
Kuchlbauers Aloysius	0,50 l	4,90
<i>Dunkler Hefeweissbier-Bock, ausgewogen und</i>		
<i>geschmacksintensiv mit prägenden Malzaromen</i>		
Kuchlbauers Süße Liebe	0,50 l	4,30
<i>Dunkles Hefeweissbier küsst Zitrone</i>		
Russen	0,50 l	4,30
<i>Kuchlbauers Hefeweissbier mit weißer Limo</i>		
Colaweizen	0,50 l	4,30
<i>Kuchlbauers Hefeweissbier mit Cola</i>		

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>Winter Gin Tonic</i> Gin Tonic, Birnensaft, Tonic Water, Birnenscheibe, Eiswürfel	0,20 l	7,10
<i>Granatapfel - Orangen - Sprizz</i> Prosecco, Granatapfel-Orangen-Sirup, Orangenscheibe, Granatapfelstückchen, Thymianzweig, Eiswürfel	0,20 l	7,10
<i>Winter Sprizz</i> Prosecco, Glühwein, Tafelwasser, Zimt, Orangenscheibe, 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>Winter Hugo</i> ALKOHOLFREI Ginger Ale ² , Tafelwasser, Johannisbeere, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Eiswürfel	0,20 l	6,90
<i>Lillet Wild Berry</i> Lillet, Schweppes Wild Berry ^{2,4} , Beeren, Eiswürfel	0,20 l	7,10

Vorweg & für den kleinen Hunger

KUCHLBAUERS VORSPEISEN

Dreierlei Aufstrich - gerne auch vegetarisch 10,50
mit Krustenbrot

Matjestatar 13,90
mit Apfel-Crème-Fraiche und roten Zwiebeln

Tatar vom Räucherlachs 14,90
mit Limetten-Crème-Fraiche

Carpaccio vom Rinderfilet 16,90
mit Parmesan, Senfcreme und altem Balsamico

Tagessuppe 5,90

Kürbiscremesuppe 6,40
mit gerösteten Kernen und Croutons

*zu allen Vorspeisen reichen wir Baguette

Gesunde Kraft der Erde

VEGETARISCH | VEGAN | SALATE

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 12,90

Schlutzkrapfen 15,90
mit Kürbiskraut und brauner Butter

Zweierlei vom Kürbis VEGAN 15,80
geschmort und als Kraut auf einem Spinat-Petersilienwurzel Gröstl

Kuchlbauers Gourmetsalatvariation
gemischte Blattsalate, Gurke, Tomate an Balsamicodressing
mit Pilzen Nüssen und Parmesan 14,80
Zusätzlich mit gebratenen Rinderlendenstreifen 18,90

Von der Quelle bis zum Ozean

UNSERE FISCHVARIATIONEN

Spaghettini mit Lachsfilet 23,90
vom Grill an feiner Knoblauchsahnesoße und Blattspinat

Pegrilltes Zanderfilet 25,90
auf Erbsenpüree dazu Kartoffelkrapfen und Safranschaum

Wild aus heimischen Wäldern

Wildragout 14,80
mit Semmelknödel und Preiselbeerbirne

Wildschweinbraten 21,90
mit Reibeknödel und Blaukraut

Rehbraten 22,50
mit Spätzle, Mandelbrokkoli und Wildpreiselbeeren

Kuchlbauers Hauptgerichte

TRADITIONELLES OHNE SCHNICKSCHNACK

Bayrisch Beuscherl (Saures Lüngerl) 14,50
mit Semmelknödel

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

Paprikarahmgeschnetzeltes 18,90
vom Schweinefilet mit Rösti und winterlichem Gemüse

Kalbstafelspitz 23,90
mit Boullion, Rahmwirsing, Schnittlauchkartoffeln und Meerrettich

Schweinefilet an Pfefferrahm 24,50
mit Spätzle und winterlichem Gemüse

Zwiebelrostbraten 28,90
rosa gebratene Rinderlende mit gerösteten Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen

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

Wenn der Hunger nicht so groß ist

KLEINIGKEITEN UND BROTZEITEN

<i>Portion hausgemachter Kuchlbauer's Obazi</i> <i>mit Zwiebelringerl und Breze</i>	9,30
<i>Dreierlei Aufstrich - gerne auch vegetarisch</i> <i>mit Brotkörber'l</i>	10,50
<i>Kuchlbauers Gröstl mit Ei</i>	10,90
<i>Abensberger Wurstsalat</i> <i>mit Zwiebeln, Essiggurke, Ei und Brot</i>	11,60
<i>Schweizer Wurstsalat</i> <i>mit Zwiebeln, Essiggurke, Ei, Käsestreifen und Brot</i>	12,30
<i>Kuchlbauers Currywurst</i> <i>mit Pommes - normal oder spicy</i>	12,90

Extras

Beilagensalat 6,10

Portion Pommes 3,00

Reiberknödel / Brezenknödelscheiben oder Spätzle 2,80

Bratkartoffeln 3,00

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

7,50

Mohnmousse

auf Aprikosen Vanille Ragout

10,90

Kuchlbauers Kaiserschmarrn mit Apfelmus

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 mit einem Schuss Grappa	5,90
Milchkaffee	4,50
Cappucino	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 <i>spritzig oder still</i>	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
CocaCola ¹	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 <i>Apfelsaft (Nagler), Maracujanektar, Traubensaft (Nagler), Orangensaft (Nagler), Kirschnektar, Rhabarbersaft, Schwarze Johannisbeere (Nagler)</i>	0,20 l	3,90
	0,50 l	5,30
Säfte als Schorle	0,20 l	2,80
	0,50 l	4,80
Holunderschorle <i>Tafelwasser, Holundersirup, Limette, Minze</i>	0,50 l	4,80
Schweppes Bitter Lemon ²	0,20 l	3,70
Schweppes Tonic Water ²	0,20 l	3,70
Schweppes Ginger Ale ⁴	0,20 l	3,70

Göttliches von der Rebe

UNSERE WEINE

	Hauswein – offener Schankwein trocken	0,1 l	3,30
	<i>Grüner Veltliner, Niederösterreichischer Landwein</i>	0,2 l	4,90
Weisswein	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
	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
	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
Schaumwein	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 & Dienstag (außer Feiertags) Ruhetag

Mittwoch, Donnerstag, Freitag, 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.