

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 Braugerechtsame 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 produziert mittlerweile wenige hundert Meter weiter vor den Toren der Altstadt.

Sie wird heute in der neunten Generation von Brauereichef Jacob Horsch in Familienhand geführt.



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 Weissbier-
spezialitäten in stilvoller, traditioneller Umgebung.

Ein Platz, der Ihr Herz erwärmt.

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

Ein besonderer Abend

...eine besondere Auswahl

Darf es etwas Elegantes sein ?

Vier- Gang – Überraschungsmenü inklusive Aperitif

mit dazu passender Bierbegleitung

mit dazu passender Weinbegleitung

49,00 EUR

59,00 EUR

69,00 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 !!

Ein außergewöhnlicher Wunsch ?

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 0,50 € berechnet.

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

*B*iere vom Abensberger Weissbierbrauer Kuchlbauer

Obergärige Spezialitäten

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

Untergärige Spezialitäten

Kuchlbauer Helles

Bier vom Fass

0,25l 2,50

0,50l 3,80

Kuchlbauer Radler

Helles Bier mit weisser Limo vom Fass

0,50l 3,80

Kuchlbauer Abensberger Dunkel

0,50l 3,80

Kuchlbauer Dunkles Radler

0,50l 3,80

Schierlinger Pils

in der Flasche

0,33l 3,10

Schierlinger Helles

alkoholfrei

0,50l 3,80

Schierlinger Radler

naturtrüb

0,50l 3,80

Ein genussvoller Auftakt als Aperitif empfehlen wir

Weißbier – Hugo

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

0,20l 6,50

Glas Prosecco weiß / rosé

0,10l 3,90

Winter Heidelbeer Secco

Prosecco mit Winter-Heidelbeer-Likör, Heidelbeeren,
Minze

0,20l 6,50

Winter Sprizz

Prosecco, Glühwein, Tafelwasser, Zimt, Orangenscheibe,
Eiswürfel

0,20l 6,50

Aperol Sprizz

Prosecco, Aperol⁴, Tafelwasser, Orange

0,20l 6,50

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup⁴, Tafelwasser, Minze, Limette

0,20l 6,50

Winter-Hugo, alkoholfrei

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

0,20l 5,80



Empfehlung vom Küchenchef Thomas Daxl

Gebackenes Kalbsbries 17,80
auf Cremespinat und getrüffeltem Kartoffelschaum

Hirschrücken - rosa gebraten - 24,90
an Wacholderglace mit gebackenem Marillenknödel
und Chutney von Rosenkohl und Meerrettich

Rinderfilet - rosa gebraten - 26,90
auf Kürbiskraut, Morchelrahm und gebratenen Fingernudeln

Vorweg & für den kleinen Hunger

Kuchlbauers Vorspeisen

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Gemüsejulienne	4,90
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl	5,50
Dreierlei Aufstrich - gerne auch vegetarisch! - mit Brotkorb	6,90
Kuchlbauers Geräuchertes - hausgemacht nach der Rezeptur vom Chef - dazu frischen Kren, Senf, Trebernbrot	7,50
Kuchlbauers Bierschmankerl 2 kleine Bierspezialitäten und dazu jeweils ein bayerisches Magentratzerl	9,50
Lauwarmer Tomaten-Brot-Salat mit Zwiebeln und Parmesan	9,50
Gebratener Semmelknödel mit Lebermousse und Kürbis süß-sauer	11,50
Tartar vom hausgebeizten Lachs mit Limettencremefraiche auf karamellisiertem Pak Choi	12,80
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan, Rucola und Trüffel-Mayonnaise	14,90

Zu allen Vorspeisen reichen wir frisches Baguette

Gesunde Kraft der Erde

Vegetarisch, Vegan und Salate

Kuchlbauers Käsespätzle 9,90
mit Röstzwiebeln und Salat

Gebratener Spinatknödel 11,50
auf frischem Blattspinat an zweierlei Bergkäs

Kürbis-Graupen auf Pak Choi - VEGAN 11,80
mit geschmorten Kirschtomaten

Gourmet - Salat 13,90
winterliche Blattsalatvariation
mit gebratenen Pilzen, Nüssen & Kernen, Parmesan
an Balsamicodressing und dazu Baguette

• zusätzlich mit gebratenen Roastbeefspitzen 17,90

Fitness - Salat 16,90
winterliche Salatvariation
mit Putenstreifen in Soße süß-sauer gebraten
und dazu Baguette

Von der Quelle bis zum Ozean

Unsere Fischvariationen

Tomatisierte Tagliatelle

mit in Knoblauch gebratenen Garnelen, Parmesanchip

16,50

Zanderfilet

auf angebratenem Pak Choi und Kürbis-Perlgrauen

19,80

Von Wald und Wiese

Unsere Wildgerichte

Rehragout

mit Semmelknödel, Preiselbeer-Birne und Blaukraut

12,90

Rehbraten

mit Nuss-Spätzle, Mandelbrokkoli und Preiselbeeren

16,50

*K*uchlbauers Hauptgerichte

Traditionelles ohne Schnickschnack

*O*fenfrischer Schweinebraten
mit Kuchlbauer's Dunkelbiersauce,
Reibeknödel und Bayrisch Kraut 11,90

*S*enfrahmgeschnetzeltes
vom Schweinefilet
mit Rösti und winterlichem Gemüse 12,90

*G*emüsecurry „Thai-Style“
mit Pute und Wildreis 13,90

*B*oeuf a la mode
mit Semmelknödel und Blaukraut 14,50

*K*albtafelspitz
mit Meerrettichsoße, dazu Rahmwirsing,
Butterkartoffeln und frisch geriebenen Kren 15,90

Schweinefilet

auf Cognac-Pfefferrahm
dazu Spätzle und winterliches Gemüse

17,50

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebraten

mit Preiselbeeren und Gurken-Dill-Salat,
dazu Bratkartoffeln oder Pommes

18,50

Zwiebelrostbraten - rosa gebratene Rinderlende -

mit gerösteten Zwiebeln und Speckbohnen
dazu Bratkartoffeln oder Pommes

19,90

Steak & Salat

winterliche Salatauswahl und hausgemachte Kräuterbutter
dazu

- Putensteak gebraten
- Rinderlende - rosa gebraten -

15,50

16,50

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

Was Süßes geht immer aus Kuchlbauers Patisserie

Florentiner

Eine Kugel Florentinereis mit einem heißen Espresso darüber

3,90

wahlweise mit einem Schuss Nusserl Edelbrand

5,90

Zweierlei vom Sorbet

5,50

Lauwarme Apfelringerl

im Bierteig ausgebacken mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

7,80

Lebkuchenmousse

mit Zwetschgenröster

7,90

Haselnusscreme

mit Birne und Karamell

8,90

Kuchlbauers Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster und 1 Kugel Sorbet

10,50

Oder lieber was Herzhaftes

Kuchlbauers Käseauswahl

mit Apfel-Calvados-Senf, Trauben, Nüssen und Brotkorb

11,50



Aromatisches von Bohne und Blatt

Kaffee und Teespezialitäten

<i>Tasse Kaffee</i> auch ohne Koffein	2,50
<i>Haferl Kaffee</i> auch ohne Koffein	3,60
<i>Espresso</i>	1,90
<i>Doppelter Espresso</i>	2,80
<i>Espresso macchiato</i>	2,40
<i>Doppelter Espresso macchiato</i>	3,20
<i>Espresso coretto</i> mit einem Schuss Grappa	4,90
<i>Milchkaffee</i>	3,30
<i>Cappuccino</i>	3,50
<i>Latte Macchiato</i>	3,60
<i>Heiße Schokolade</i>	3,50
<i>Glas Tee</i> Meßmer - Klassik Rooibos-Vanille Grüner Tee Zitrone Früchte-Mischung Kräuter Pfefferminz Kamille	2,80
<i>Haferl Glühwein</i>	3,80
<i>Haferl Glühwein, alkoholfrei</i>	3,50

Kühlende Erfrischung

Unsere Getränkearte

Tafelwasser spritzig oder still	0,20l	2,10	
	0,50l	3,10	
	1,00l	5,10	
Labertaler classic (spritzig)	0,7l	5,90	
Labertaler medium	0,7l	5,90	
Cola-Mix ^{1,4}	0,20l	2,10	
	0,50l	3,60	
Limo weiß oder gelb ^{1,4} (Citronalco & Limonalco)	0,20l	2,20	
	0,50l	3,60	
CocaCola ¹	0,20l	2,40	
	0,50l	3,80	
CocaCola light ^{1,4,6}	0,20l	2,40	
	0,50l	3,80	
Verschiedene Säfte	Apfelsaft (Nagler)		
	Maracujanektar		
	Traubensaft (Nagler)	0,20l	3,50
	Orangensaft (Nagler)	0,50l	4,80
	Kirschnektar		
	Schwarze Johannisbeere (Nagler)		
	Rhabarbersaft		
Säfte als Schorle	0,20l	2,60	
	0,50l	3,90	
Holunderschorle, Limette, Minze	0,50l	4,10	
Schweppes Bitter Lemon ²	0,20l	3,10	
Schweppes Tonic Water ²	0,20l	3,10	
Schweppes Ginger Ale ⁴	0,20l	3,10	

Göttliches von der Rebe

Unsere Weine

Weißweine	Hauswein – offener Schankwein trocken	0,10 l	2,90
	Grüner Veltliner, Niederösterreichischer Landwein	0,20 l	4,50
	Grauburgunder SGS 2020 trocken	0,1 l	3,50
	Weingut Markus Pfaffmann, Deutschland – Pfalz	0,7 l	24,00
	Sauvignon Blanc SGS 2020 trocken	0,1 l	3,90
	Weingut Markus Pfaffmann, Deutschland – Pfalz	0,7 l	27,00
Rosé	Gottloos - Riesling 2019	0,1 l	4,50
	Weingut Dr. Loosen, Deutschland-Mosel	0,7 l	31,00
	Hirschmüller „Cuvée Nina“ 2020	0,1 l	3,90
	Weingut Hirschmüller, Deutschland-Württemberg	0,7 l	27,00
Rotweine	Hauswein – offener Schankwein trocken	0,10 l	2,90
	Zweigelt, Niederösterreichischer Landwein	0,20 l	4,50
	Primitivo „Monte dei Cocci“ IGT 2019	0,1 l	4,50
	Salento, Weingut Girolamo, Italien-Apulien	0,7 l	31,00
	Raudii Corvina e Merlot IGT 2016	0,1 l	4,20
	Weingut Cantina Negrar, Italien-Venetien	0,7 l	29,00
	Zweigelt „The Butcher“ Blaufränkisch 2018 trocken	0,1 l	4,50
	Weingut Schwarz, Österreich-Burgenland	0,7 l	31,00
	Weinschorle vom Hauswein	0,2 l	3,20
	weiß oder rot / sauer oder süß	0,5 l	6,50
Schaumweine	Secco Carlo / Secco Carlo rosé	0,1 l	3,90
	Weingut Pfaffmann, Deutschland, Pfalz	0,7 l	27,00
	Pino Noir, Brut Rosé	0,7 l	35,00
	Brut Dargent, Frankreich		
	Cremant de Bourgogne Rosé	0,7 l	49,00
	Weingut Domaine Fichet, Frankreich-Burgund		

Jahrgänge und Vol.% können variieren



Exquisites von Meisterhand Brände und Liköre

Destillerie von Gerhard Liebl

Bad Kötzing, 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.

z.B. Wildkirsch-Chilli, Weißbierbrand, Marille, Honig-Rum, Walnuss, Wildbeere

Liköre 16 % 2 cl 4,10

Edelbrände 40 % 2 cl 5,10

Destillerie von Siegfried Herzog

Saalfelden, Österreich

z.B. Nusserl, Mirabelle, Himbeer-Likör, Waldbeer-Likör, Williams

Liköre 16 % 2 cl 4,10

Edelbrände 40 % 2 cl 5,40

Prinz Fein-Brennerei seit 1886

z.B. Alte Marille, Alte Haus Zwetschge, Winter-Heidelbeere

Liköre 16 % 2 cl 4,10

Edelbrände 40 % 2 cl 5,10

Brennerei Ziegler Freudenberg seit 1865

z.B. Waldhimbeergeist, Obstler

Edelbrände 40 % 2 cl 5,10

Verschiedenste Liköre & Brände finden Sie auf unserem Digestifwagen

Hochprozentig und Geistreich

Eine Auswahl unserer Spirituosen

Obstwässer und Obstbrände

Hallertauer Hopfengold 2 cl 4,10

Williams Birne 2 cl 3,50
von Pircher

Grappa di Chardonnay 2 cl 3,20

Grappa di Amarone

Grappa di Barolo 2 cl 4,50

Feines aus Kräutern

Averna,

Ramazotti 4 cl 4,90

Fernet Branca,

Jägermeister,

Blutwurz von Penninger,

Bärwurz von Penninger 2 cl 3,10

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 3,90

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
oder Soda,

Wodka Lemon,

Gin Tonic,

Havana Cola 4 cl 6,80

Große Auswahl an Whisky, Brände, Cognac, Gin, Rum, Wodka
finden sie auf unserem Digestifwagen

Das Beste kommt zum Schluss

Seit Herbst 2021 kann man in unserem Hause auch übernachten.
16 neue, 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 – 21. ⁰⁰ 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 €.

