

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 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.



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

55,00 EUR

63,00 EUR

75,00 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	2,70
<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	4,00
<i>Kuchlbauers Hefeweissbier mit weißer Limo</i>		
<i>Colaweizen</i>	0,50l	4,00
<i>Kuchlbauers Hefeweissbier mit Cola</i>		

Untergärige Spezialitäten

Kuchlbauer Helles

Bier vom Fass

0,25l 2,50

0,50l 3,90

Kuchlbauer Radler

Helles Bier mit weisser Limo vom Fass

0,50l 3,90

Kuchlbauer Abensberger Dunkel

0,50l 3,90

Kuchlbauer Dunkles Radler

0,50l 3,90

Schierlinger Pils

in der Flasche

0,33l 3,30

Schierlinger Helles

alkoholfrei

0,50l 3,90

Schierlinger Radler

naturtrüb

0,50l 3,90

Ein genussvoller Auftakt als Aperitif empfehlen wir

Weißbier - Hugo

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

0,20l 6,90

Glas Prosecco weiß / rosé

0,10l 4,50

Erdbeer-Minze Secco

Prosecco rosé, Tafelwasser, frische Erdbeeren
mit Minze, Erdbeersirup, Eiswürfel

0,20l 6,90

Aperol Sprizz

Prosecco, Aperol⁴, Tafelwasser, Orange

0,20l 6,90

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup⁴, Tafelwasser, Minze, Limette

0,20l 6,90

Lillet Wild Berry

Lillet, Schweppes Wild Berry^{2,4}, Beeren, Eiswürfel

0,20l 6,90

Maracuja-Sprizzer

Prosecco, Maracujasaft, Tafelwasser, Früchte, Eiswürfel

0,20l 6,90

Sommer-Hugo, alkoholfrei

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

0,20l 6,90



Empfehlung vom Küchenchef Thomas Daxl

Kotelett vom Duroc-Schwein
auf Parmesanstampf mit Gemüse

18,50

Maispoularde mit Zitronen
auf geschmortem Chicorée dazu Maltakartoffeln

18,90

Duett vom Rind - Filet & Backe
mit Süßkartoffeln und Zuckerschoten

24,90

Vorweg & für den kleinen Hunger

Kuchlbauers Vorspeisen

<i>Kräftige Consommé</i> mit Schinkenschöberl	5,90
<i>Dreierlei Aufstrich - gerne auch vegetarisch -</i> mit Jour-Gebäck/ Brotkorb	8,50
<i>Avocado-Mozzarella-Türmchen</i> auf Wildkräutersalat	12,50
<i>Vitello mal anders</i> Thunfisch roh mariniert mit Kalbshaxenmousse und Kapernäpfel	15,50
<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i> mit Pesto, Parmesan und Rucola	15,90
<i>Sommerlicher Blattsalat</i> mit gebratenem Lachsforellenfilet vom Mulzer Hof	17,50

Zu allen Vorspeisen reichen wir frisches Baguette

Gesunde Kraft der Erde

Vegetarisch, Vegan und Salate

Kuchlbauers Käsespätzle 10,90
mit Röstzwiebeln und Salat

Geschmorter Chicoree 13,50
mit Taleggio überbacken auf Parmesanrisotto
mit schwarzem Pfeffer

Gefüllte Spitzpaprika - VEGAN 13,50
mit Gemüse-Couscous

Gourmet - Salat 13,90
Blattsalatvariation
mit Nüssen, gebratenen Pilzen und Parmesan

• zusätzlich mit gebratenen Rinderfiletspitzen 17,90

Steak & Salat
Salatvariation, Kräuterbutter
wahlweise mit

- Hähnchenbrust 17,90
- 6 Stück Riesengarnelen 18,90
- Rinderlende 19,90

Von der Quelle bis zum Ozean

Unsere Fischvariationen

Filet von der Lachsforelle vom Mulzer Hof

auf Spaghettini und frischem Blattspinat
in einer leichten Knoblauch-Sahnesoße

18,90

Forelle vom Mulzer Hof

im Ganzen gebraten mit frischen Kräutern,
in Butter geschwenkten Kartoffeln und Salat

19,90

*K*uchlbauers Hauptgerichte

Traditionelles ohne Schnickschnack

*O*fenfrischer Schweinebraten 12,80
mit Kuchlbauer's Dunkelbiersauce,
Reibeknödel und Bayrisch Kraut

*K*albspflanzerl 13,50
mit Kartoffel-Radieserl-Salat

*L*eber vom Schwein 14,50
gebraten auf Kartoffelstampf mit Apfelzwiebelchutney

*B*raumeistersteak 14,90
mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat

*P*fefferrahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet 16,90
mit Rösti und Salat

*K*albtafelspitz 18,90
mit Kartoffelwurzeltgemüse und Meerrettichsoße

Schweinefilet

auf Rahmsoße mit Spätzle,
gebratenen Pilzen und Salat

19,50

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebraten

mit Kartoffel-Gurkensalat
und Preiselbeeren

21,50

Zwiebelrostbraten - rosa gebratene Rinderlende -

mit gerösteten Zwiebeln, Speckbohnen
und wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln

21,90

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

Wenn der Hunger nicht so groß ist

Kleinigkeiten und Brotzeiten

Abensberger Wurstsalat

mit Zwiebeln, Radieserl, Essiggurken, Ei und Schnittlauch,
dazu ein Bauernbrot

8,90

Schweizer Wurstsalat

mit Zwiebeln, Radieserl, Essiggurken, Ei, Schnittlauch
und Käsestreifen

9,90

Kalter Braten

mit frischem Kren und Essiggurkerl, Zwiebelringerl
Bauernbrot und Butter

10,90

Kuchlbauers Currywurst

mit Pommes frites - normal oder spicy -

10,90

Bierschmankerl

Obazi und durchdrahts Geräuchertes mit Brotkorb und dazu
zwei Biersorten 0,2 l vom Weissbierbrauer Kuchlbauer

11,90

Matjes nach Hausfrauenart

mit Bratkartoffeln

13,50

Biergartenbrettl

Kuchlbauers Obazi, Radi, Radiserl, Emmentaler, Geräuchertes, Zwiebel, hausgemachte Aufstriche, Wurstsalat im Weckglaserl, kalter Braten mit frischem Kren, Butter und Brotkörberl mit Jour-Gebäck und Bauernbrot

12,50

Mit Freunden unterwegs

Wie wärs mit einem Biergartenbrettel für mehrere Personen

12,00
pro Person

Was Süßes geht immer aus Kuchlbauers Patisserie

Florentiner

Eine Kugel Florentinereis mit einem heißen Espresso darüber

4,50

wahlweise mit einem Schuss Nusserl Edelbrand

6,90

Zweierlei vom Sorbet

oder eine Kugel Sorbet mit Prosecco

7,90

Lauwarme Apfelkücherl

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

8,90

Melonenkaltschale

mit weißem Schokoschaum

8,90

Pina colada mal anders

Ananascarpaccio mit Kokossorbet

9,90

Oder lieber was Herzhaftes

Kuchlbauers Käseauswahl

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

14,90



Aromatisches von Bohne und Blatt

Kaffee und Teespezialitäten

<i>Tasse Kaffee</i> auch ohne Koffein	2,80
<i>Haferl Kaffee</i> auch ohne Koffein	4,30
<i>Espresso</i>	2,10
<i>Doppelter Espresso</i>	3,40
<i>Espresso macchiato</i>	2,80
<i>Doppelter Espresso macchiato</i>	3,60
<i>Espresso coretto</i> mit einem Schuss Grappa	5,80
<i>Milchkaffee</i>	3,90
<i>Cappuccino</i>	3,90
<i>Latte Macchiato</i>	4,20
<i>Heiße Schokolade</i>	4,20
<i>Glas Tee</i> Meßmer - Klassik Rooibos-Vanille Grüner Tee Zitrone Früchte-Mischung Kräuter Pfefferminz Kamille	3,10

Kühlende Erfrischung

Unsere Getränkearte

Tafelwasser spritzig oder still	0,20l	2,10	
	0,50l	3,20	
	1,00l	5,20	
Labertaler classic (spritzig)	0,7l	6,30	
Labertaler medium	0,7l	6,30	
Cola-Mix ^{1,4}	0,20l	2,20	
	0,50l	3,80	
Limo weiß oder gelb ^{1,4} (Citronalco & Limonalco)	0,20l	2,20	
	0,50l	3,80	
CocaCola ¹	0,20l	2,40	
	0,50l	4,10	
CocaCola light ^{1,4,6}	0,20l	2,40	
	0,50l	4,10	
Verschiedene Säfte	Apfelsaft (Nagler)		
	Maracujanektar		
	Traubensaft (Nagler)	0,20l	3,80
	Orangensaft (Nagler)	0,50l	5,00
	Kirschnektar		
	Schwarze Johannisbeere (Nagler)		
	Rhabarbersaft		
Säfte als Schorle	0,20l	2,60	
	0,50l	4,30	
Holunderschorle, Limette, Minze	0,50l	4,50	
Schweppes Bitter Lemon ²	0,20l	3,50	
Schweppes Tonic Water ²	0,20l	3,50	
Schweppes Ginger Ale ⁴	0,20l	3,50	

Göttliches von der Rebe

Unsere Weine

	Hauswein – offener Schankwein trocken	0,10 l	3,30
		0,20 l	4,90
Grüner Veltliner, Niederösterreichischer Landwein			
Weißweine	Grauburgunder SGS 2020 trocken	0,1 l	3,90
		0,7 l	27,00
Weingut Markus Pfaffmann, Deutschland – Pfalz			
	Sauvignon Blanc SGS 2020 trocken	0,1 l	4,40
		0,7 l	31,00
Weingut Markus Pfaffmann, Deutschland – Pfalz			
	Gottloos - Riesling 2019	0,1 l	5,10
		0,7 l	34,00
Weingut Dr. Loosen, Deutschland-Mosel			
Rosé	Hirschmüller „Cuvée Nina“ 2020	0,1 l	4,40
		0,7 l	29,00
Weingut Hirschmüller, Deutschland-Württemberg			
	Hauswein – offener Schankwein trocken	0,10 l	3,30
		0,20 l	4,90
Zweigelt, Niederösterreichischer Landwein			
Rotweine	Primitivo „Monte dei Cocci“ IGT 2019	0,1 l	5,10
		0,7 l	34,00
Salento, Weingut Girolamo, Italien-Apulien			
	Raudii Corvina e Merlot IGT 2016	0,1 l	4,80
		0,7 l	32,00
Weingut Cantina Negrar, Italien-Venetien			
	Zweigelt „The Butcher“ Blaufränkisch 2018 trocken	0,1 l	5,10
		0,7 l	34,00
Weingut Schwarz, Österreich-Burgenland			
	Weinschorle vom Hauswein	0,2 l	3,40
		0,5 l	6,90
weiß oder rot / sauer oder süß			
Schaumweine	Secco Carlo / Secco Carlo rosé	0,1 l	4,50
		0,7 l	31,00
Weingut Pfaffmann, Deutschland, Pfalz			
	Pino Noir, Brut Rosé	0,7 l	39,00
Brut Dargent, Frankreich			
	Cremant de Bourgogne Rosé	0,7 l	55,00
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 von Pircher	2 cl	3,50
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)

Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag

Sonn- und Feiertags

Ruhetag

11.⁰⁰ – 23.⁰⁰ Uhr

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 €.