



Hier finden Sie alle Artikel

Home / Themenwelten / Genuss

GASTROTIPP

# Ein Wirtshaus wie aus dem Bilderbuch

Im Brauereigasthof Zum Kuchlbauer in Abensberg ist wieder Leben eingekehrt. Die neuen Pächter werden den Ansprüchen gerecht.

Von Etienne Nückel

18. März 2022 15:00 Uhr



Alexandra und Tom Daxl servieren im Gasthaus Kuchlbauer in Abensberg zum Kuchlbauer Weißbier einen Spanferkelrücken und Karree auf Kartoffeltaler, sautiertem Spitzkraut, glacierten Karotten mit Senf-Kümmel-Jus. Foto: Tino Lex

ABENSBERG. Kein Schnickschnack und keine Experimente, sondern bayerische Tradition – Schweinebraten, Wild, Käsespätzle: Das erwarte ich von einer Wirtschaft, die den Namen Brauereigasthof Zum Kuchlbauer in Abensberg trägt. Alexandra und Thomas Daxl haben das Traditionshaus im Mai 2020 übernommen und erfüllen diese Erwartungen voll.

## **Abensberg: Tradition im Kuchlbauer-Mutterhaus**

Ein bayerisches Wirtshaus zu führen, ist ein Drahtseilakt: Urig muss es sein, aber nicht kitschig. Traditionell, aber nicht altbacken. Das gelingt den neuen Wirtsleuten gut, zumal die Örtlichkeit nicht besser sein könnte. Der holzvertäfelte historische Festsaal mit bemalten Wandbögen hat Platz für hunderte Gäste. Es ist ein Wirtshaus wie aus dem Bilderbuch. Die Deko ist dezent: rotes Leder auf den Bänken in der Wirtsstube, grün-weiß karierte Tischdecken, Blumen und eine historische Registrierkasse. Traditionell-modern und auch ein bisschen retro.

## **Kontakt und Öffnungszeiten**

&lt; &gt;

### **Anfahrt:**

Stadtplatz 2, 93326 Abensberg, Tel. 09443/1484,  
[www.zum-kuchlbauer.de](http://www.zum-kuchlbauer.de)

### **Öffnungszeiten:**

Montag bis Sonntag 11 bis 23 Uhr, Sonntag 11 bis 22  
Uhr. Im März ist Montag und Dienstag Ruhetag.



Die Speisekarte ist übersichtlich, Highlights sollen saisonal wechseln. Die Wirtshausklassiker sind alle dabei, vom Schweinebraten über das Wiener Schnitzel vom Kalb, den Zander bis zum Wurstsalat. Wir bestellen Kürbissuppe und hausgemachtes Geräuchertes. Die Kürbissuppe ist hervorragend abgeschmeckt. Das Geräucherte ist etwas mild für meinen Geschmack, dafür aber butterzart. Dazu Kuchlbauer Turmweiße.

## **Abensberger Wirtshaus wird Ansprüchen gerecht**

Dann probiere ich den Schweinebraten. An diesem Gericht messe ich jede Wirtshauskategorie. Der Brauereigasthof besteht mit Bravour: Die Kruste ist knusprig, die Dunkelbiersauce kräftig-würzig, nicht zu salzig. Das Fleisch ist zart und nicht mager, perfekt. Meine Begleitung wählt den Hirschrücken. Das Filet ist auf den Punkt rosa gebraten.



## HIER BEFINDET SICH DAS LOKAL



Das Highlight sind die Marillenknödel zur Beilage – eine willkommene Abwechslung zu Spätzle oder Bandnudeln. Serviert wird das Gericht auf einem Chutney aus Rosenkohl und Meerrettich an Wacholdersauce. Einfallsreich und modern, trotzdem eindeutig bayerisch. So sind auch die Portionen: Für die Nachspeise haben wir keinen Platz mehr.

Weitere Artikel aus diesem Ressort finden Sie unter [Genuss](#).



**Etienne Nüchel**

