# 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.*

*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 Weissbier-spezialitäten 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 Erdhügel-haus. 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**<br>*Helles, naturtrübes Hefeweissbier*<br>*fruchtaromatischer, naturbelassener Weissbierklassiker* | *0,30 l*<br>*0,50 l* | *2,80*<br>*4,30* |
| **Kuchlbauers Turmweisse**<br>*Vollmundiges, naturtrübes Hefeweissbier*<br>*bernsteinfarbene Versuchung für Weissbierliebhaber* | *0,50 l* | *4,30* |
| **Kuchlbauers Alte Liebe**<br>*Dunkles, naturtrübes Hefeweissbier*<br>*mit dunklen Malzen und großer Aromenvielfalt* | *0,50 l* | *4,30* |
| **Kuchlbauers Sportsfreund**<br>*Leichte Dunkle Weisse, voller Weissbiergenuss*<br>*mit 40% weniger Alkohol und Kalorien* | *0,50 l* | *4,30* |
| **Kuchlbauers Alkoholfreie Weisse**<br>*Helles Weissbier mit feiner Hefe*<br>*isotonisch erfrischender Durstlöscher ohne Alkohol* | *0,50 l* | *4,30* |
| **Kuchlbauers Aloysius**<br>*Dunkler Hefeweissbier-Bock, ausgewogen und*<br>*geschmacksintensiv mit prägenden Malzaromen* | *0,50 l* | *4,90* |
| **Kuchlbauers Süße Liebe**<br>*Dunkles Hefeweissbier küsst Zitrone* | *0,50 l* | *4,30* |
| **Russen**<br>*Kuchlbauers Hefeweissbier mit weißer Limo* | *0,50 l* | *4,30* |
| **Colaweizen**<br>*Kuchlbauers Hefeweissbier mit Cola* | *0,50 l* | *4,30* |

## UNTERGÄRIGE SPEZIALITÄTEN

| | | |
|---|---|---|
| Kuchlbauer Helles<br>Bier vom Fass | 0,25 l<br>0,50 l | 2,80<br>4,30 |
| Kuchlbauer Radler<br>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<br>in der Flasche | 0,50 l | 3,70 |
| Schierlinger Helles<br>alkoholfrei | 0,50 l | 4,30 |
| Schierlinger Radler<br>naturtrüb | 0,50 l | 4,30 |

# EIN GENUSSVOLLER *Auftakt*

## ALS APERITIV EMPFEHLEN WIR

| | | |
|---|---|---|
| ***Weissbier-Hugo*** | *0,20 l* | *6,90* |
| *Kuchlbauer Weissbier, süßer Holundersirup, frische Limette, Minze, Eiswürfel* | | |
| ***Glas Prosecco*** | *0,10 l* | *4,50* |
| *weiß / rosé* | | |
| ***Erdbeer-Minze Secco*** | *0,20 l* | *7,10* |
| *Prosecco rosé, Tafelwasser, frische Erdbeeren mit Minze, Erdbeersirup, Eiswürfel* | | |
| ***Aperol Sprizz*** | *0,20 l* | *7,10* |
| *Prosecco, Aperol[4], Tafelwasser, Orangenscheibe, Eiswürfel* | | |
| ***Hugo*** | *0,20 l* | *7,10* |
| *Prosecco, Holunderblütensirup[4], Tafelwasser, Minze, Limette, Eiswürfel* | | |
| ***Lillet Wild Berry*** | *0,20 l* | *7,10* |
| *Lillet, Schweppes Wild Berry[2,4], Beeren, Eiswürfel* | | |
| ***Maracuja-Sprizzer*** | *0,20 l* | *7,10* |
| *Prosecco, Maracujasaft, Tafelwasser, Früchte, Eiswürfel* | | |
| ***Bellini*** | *0,20 l* | *7,10* |
| *Pfirsich, Prosecco, Eiswürfel* | | |
| ***Sommer-Hugo*** *ALKOHOLFREI* | *0,20 l* | *6,90* |
| *Ginger Ale[2], Tafelwasser, Johannisbeere, Holunderblütensirup[4], Minze, Limette, Eiswürfel* | | |

# EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF
# Thomas Daxl

**Entrecote vom Rind** *250 GRAMM* *28,50*
*mit Kräuterbutter und Salat*

**Geschmortes Ochsenbackerl** *28,90*
*auf Selleriepüree mit gebratenem Brezenknödel*

**Rinderfilet** *ROSA GEBRATEN* *38,50*
*auf Rahmpolenta mit sommerlichen Gemüse und Balsamicoglace*

#genussbytomdaxl

# Vorweg & für den kleinen Hunger

## KUCHLBAUERS VORSPEISEN

| | |
|---|---|
| Brotkörber´l mit zweierlei Butter & Meersalz | 7,90 |
| Dreierlei Aufstrich - gerne auch vegetarisch<br>mit Krustenbrot | 10,50 |
| Geschmorte Ochsenherztomaten & Mozzarella<br>vom Wasserbüffel, mit altem Balsamico und hausgemachtem Pesto | 14,90 |
| Carpaccio vom Räucherlachs<br>mit Orangen-Limetten-Creme, mariniertem Rettich und Dillöl | 16,90 |
| Steirisches Vitello<br>Kalbstafelspitzscheiben mit Kürbisschaum, gerösteten Brotwürfeln, Radiserl, Meerrettich und Kürbiskernen | 17,90 |
| Kuchlbauers Beef Tatar<br>vom Black Angus Rind mit Trüffelcreme und Krustenbrot | 18,90 |
| Tagessuppe | 5,90 |
| Consommeé vom Rind mit Kaspressknödel | 7,40 |

# Gesunde Kraft der Erde

## VEGETARISCH | VEGAN | SALATE

*Käsespätzle mit Röstzwiebeln* — *12,90*

*Gebratene Brezenknödelscheiben* — *13,90*
*mit sommerlichem Salat*

*Zucchini-Karottenpuffer VEGAN* — *14,90*
*mit Rote Beete Püreé und Zuckerschoten*

## SALATE

*Caesar -Salat*
*Romanasalat, Brotcroutons, Grana Padano & Sardellendressing* — *14,80*
*Zusätzlich mit Speckchip und gebratener Hähnchenbrust* — *21,90*

*Sommer Salat* — *17,90*
*Sommerliche Blattsalate mit mariniertem Ziegenkäse & Feigen*

# Von der Quelle bis zum Ozean

## UNSERE FISCHVARIATIONEN

*Pasta mit gebratenen Garnelen* — *19,90*
*mit sommerlichem Gemüse und Parmesan*

*Gegrilltes Lachsfilet* — *23,90*
*auf Amalfi-Zitronen-Risotto & Ratatouille*

*Forellenfilet* — *25,50*
*mit Schnittlauchkartoffeln, Kaiserschoten & Beurre blanc*

# Kuchlbauers Hauptgerichte

## TRADITIONELLES OHNE SCHNICKSCHNACK

**Kuchlbauers Gröstl** 10,90
*mit Ei*

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

**Hackfleischbällchen** 14,90
*in kräftiger Tomaten-Kräutersugo mit Gemüse und Maltakartoffeln*

**Leber sauer vom Spanferkel** 15,50
*mit Kartoffelmousselin und gebratenen Apfelscheiben*

**Dijon-Senfrahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet** 18,90
*mit Rösti & Salat*

**Schweinefilet an Rahmsoße** 24,50
*mit gebratenen Pilzen, Spätzle und Salat*

**Original Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale** 27,50
*mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren*

**Zwiebelrostbraten** 28,90
*rosa gebratene Rinderlende - mit Bratkartoffeln und Salat*

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

# Wenn der Hunger nicht so groß ist

## KLEINIGKEITEN UND BROTZEITEN

| | |
|---|---|
| Brotkörber´l mit zweierlei Butter & Meersalz | 7,90 |
| Portion hausgemachter Kuchlbauer´s Obazi<br>mit Breze | 9,30 |
| Dreierlei Aufstrich - gerne auch vegetarisch<br>mit Krustenbrot | 10,50 |
| Hausgemachte Bratensulz<br>mit Bauernbrot | 10,50 |
| Extra Bratkartoffeln | 3,00 |
| Kuchlbauers Gröstl mit Ei | 10,90 |
| Portion Kalter Braten<br>mit Mixed Pickels & Meerrettich und Bauernbrot | 11,50 |
| Abensberger Wurstsalat<br>mit Zwiebeln, Essiggurke, Ei und Bauernbrot | 11,60 |
| Schweizer Wurstsalat<br>mit Zwiebeln, Essiggurke, Ei, Käsestreifen und Bauernbrot | 12,30 |
| Kuchlbauers Currywurst<br>mit Pommes – normal oder spicy | 12,80 |
| Wirtshausbrettl<br>von allem a bisserl was - mit einem gemischten Brotkörbl | 13,90 |

# Extras

| | |
|---|---|
| Beilagensalat | 6,10 |
| Portion Pommes | 2,50 |
| Reiberknödel / Brezenknödelscheiben oder Spätzle | 2,50 |
| Bratkartoffeln | 3,00 |
| Extra Gemüse | 3,50 |
| | |
| Preiselbeeren | 1,50 |
| Ketchup / Mayo | 0,50 |
| | |
| Scheibe Bauernbrot | 0,80 |
| Breze | 1,80 |
| Portion Butter | 1,50 |
| | |
| Umbestellung | 0,60 |
| Verpackung | 1,50 |

# Was Süßes geht immer

## AUS KUCHLBAUERS PATISSERIE

**Florentiner**
*Eine Kugel Florentinereis mit einem heißen Espresso darüber* 5,50
*Zusätzliche mit einem Schuss Nusserl Edelbrand* 8,40

**Eiskaffee** 6,80

**Zweierlei selbstgemachtes Sorbet** 7,50
*mit frischen Früchten*

**Triologie von der Zitrone** 10,90
*Mousse/ Sorbet/ Ragout*

**Mousse von Salzkaramell** 11,80
*auf Erbeercarpaccio*

**Glasierte Nektarine** 12,50
*mit Ricotta Honigcreme, karamellisierten Nüssen und Ananasbrot*

**Kuchlbauers Kaiserschmarrn** 13,90
*mit sommerlichen Kompott*

## ...Oder lieber was Herzhaftes?

**Kuchlbauers Käsevariation** 15,90
*mit Oliven, Trauben, Nüssen, Feigensenf und Brotauswahl*

# Aromatisches von Bohne und Blatt

## DINZLER KAFFEE- UND TEESPEZIALITÄTEN

| | |
|---|---|
| Tasse Kaffee | 3,00 |
| Haferl Kaffee | 4,50 |
| Kaffee Haag *koffeinfrei* | Haferl 3,00<br>Tasse 4,50 |
| Espresso | 2,50 |
| Doppelter Espresso | 4,00 |
| Espresso macchiato | 2,90 |
| Doppelter Espresso macchiato | 4,50 |
| Espresso coretto<br>*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**<br>spritzig oder still | 0,20 l<br>0,50 l<br>1,00 l | 2,50<br>3,50<br>5,90 |
| **Cola-Mix**[1,4] | 0,20 l<br>0,50 l | 2,20<br>3,90 |
| **Limo weiß oder gelb** | 0,20 l<br>0,50 l | 2,20<br>3,90 |
| **CocaCola**[1] | 0,20 l<br>0,50 l | 2,50<br>4,50 |
| **CocaCola light**[1,4,6] | 0,20 l<br>0,50 l | 2,50<br>4,50 |
| **Verschiedene Säfte**<br>Apfelsaft (Nagler), Maracujanektar, Traubensaft (Nagler), Orangensaft (Nagler), Kirschnektar, Rhabarbersaft, Schwarze Johannisbeere (Nagler) | 0,20 l<br>0,50 l | 3,90<br>5,30 |
| **Säfte als Schorle** | 0,20 l<br>0,50 l | 2,80<br>4,80 |
| **Holunderschorle**<br>Tafelwasser, Holundersirup, Limette, Minze | 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

## Weisswein

| | | |
|---|---|---|
| Hauswein – offener Schankwein trocken | 0,1 l | 3,30 |
| Grüner Veltliner, Niederösterreichischer Landwein | 0,2 l | 4,90 |
| Grauburgunder SGS 2022 trocken | 0,1 l | 3,90 |
| Weingut Markus Pfaffmann, Deutschland – Pfalz | 0,7 l | 27,00 |
| Sauvignon Blanc SGS 2021 trocken | 0,1 l | 4,40 |
| Weingut Kruger-Rumpf, Deutschland – Nahe | 0,7 l | 31,00 |
| Gottloos - Riesling 2022 | 0,1 l | 5,10 |
| Weingut Dr. Loosen, Deutschland-Mosel | 0,7 l | 34,00 |

## Rosé

| | | |
|---|---|---|
| Hirschmüller „Cuvée Nina" Rosé 2022 | 0,1 l | 4,40 |
| Weingut Hirschmüller, Deutschland-Württemberg | 0,7 l | 31,00 |

## Rotwein

| | | |
|---|---|---|
| Hauswein – offener Schankwein TROCKEN | 0,1 l | 3,30 |
| Zweigelt, Niederösterreichischer Landwein | 0,2 l | 4,90 |
| Monte dei Cocci" Primitivo Salento 2019 | 0,1 l | 5,10 |
| Weingut Girolamo, Italien–Apulien | 0,7 l | 34,00 |
| Côte de Rhône Tradition 2020 | 0,1 l | 5,10 |
| Domaine de Mourchon, Frankreich - Rhone | 0,7 l | 34,00 |
| Blaufränkisch „The Butcher" 2020 trocken | 0,1 l | 4,80 |
| Weingut Schwarz, Österreich-Burgenland | 0,7 l | 32,00 |
| Weinschorle vom Hauswein | 0,2 l | 3,40 |
| weiß oder rot / sauer oder süß | 0,5 l | 6,90 |

## Schaumwein

| | | |
|---|---|---|
| Secco Carlo weiß / Secco Carlo rosé | 0,1 l | 4,50 |
| Weingut Pfaffmann, Deutschland, Pfalz | 0,7 l | 31,00 |
| Pino Noir, Brut Rosé | 0,7 l | 39,00 |
| Brut Dargent, Frankreich | | |
| Crémant 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 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<br>von Pircher | 2cl | 3,50 |
| 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

| | | |
|---|---|---|
| Averna | 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<br>oder Soda | 4cl | 7,50 |
| 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)
(zwischen 14 und 17 Uhr wählen Sie aus unserer Nachmittagskarte!)

Kartenzahlung:
Wir bitten generell um Bezahlung vor Ort, gerne in Bar oder per Kartenzahlung.
Wir akzeptieren Visa, Master und EC Karten (keine American Express!)

Alle Preise verstehen sich in Eurobeträgen.
Zusatzstoffe:
1= Koffein, 2=Chinin, 3= Phospat, 4=Farbstoff, 6=Phenylalaninquelle
Stand: 20.3.2024 - Änderungen vorbehalten.