

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 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. 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
Helles, naturtrübes Hefeweissbier fruchtaromatischer, naturbelassener Weissbierklassiker	0,50 l	4,30

Kuchlbauers Turmweisse	0,50 l	4,30
Vollmundiges, naturtrübes Hefeweissbier bernsteinfarbene Versuchung für Weissbierliebhaber		

Kuchlbauers Alte Liebe	0,50 l	4,30
Dunkles, naturtrübes Hefeweissbier mit dunklen Malzen und großer Aromenvielfalt		

Kuchlbauers Alte Liebe Alkoholfrei	0,50 l	4,30
Dunkles, naturtrübes Hefeweissbier alkoholfrei		

Kuchlbauers Sportsfreund	0,50 l	4,30
Leichte Dunkle Weisse, voller Weissbiergenuss mit 40% weniger Alkohol und Kalorien		

Kuchlbauers Alkoholfreie Weisse	0,50 l	4,30
Helles Weissbier mit feiner Hefe isotonisch erfrischender Durstlöscher ohne Alkohol		

Kuchlbauers Aloysius	0,50 l	4,90
Dunkler Hefeweissbier-Bock, ausgewogen und geschmacksintensiv mit prägenden Malzaromen		

Kuchlbauers Süße Liebe	0,50 l	4,30
Dunkles Hefeweissbier küsst Zitrone		

Russen	0,50 l	4,30
Kuchlbauers Hefeweissbier mit weißer Limo		

Colaweizen	0,50 l	4,30
Kuchlbauers Hefeweissbier mit Cola		



UNTERGÄRIGE SPEZIALITÄTEN

Kuchlbauer Helles <i>Bier vom Fass</i>	0,25 l	2,80
	0,50 l	4,30
Kuchlbauer Radler <i>Helles Bier mit weisser Limo vom Fass</i>	0,50 l	4,30
Kuchlbauer Abensberger Dunkel	0,50 l	4,30
Kuchlbauer Dunkles Radler	0,50 l	4,30
Schierlinger Pils <i>in der Flasche</i>	0,33 l	3,70
Schierlinger Helles <i>alkoholfrei</i>	0,50 l	4,30
Schierlinger Radler <i>naturtrüb</i>	0,50 l	4,30
Schierlinger Radler Alkoholfrei <i>naturtrüb</i>	0,50 l	4,30

EIN GENUSSVOLLER *Auftakt* ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

Weissbier Hugo 0,20 l 6,90

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

Glas Prosecco 0,10 l 4,60
weiß / rosé

Erdbeer-Minze-Secco 0,20 l 7,10
Prosecco rosé, Tafelwasser, frische Erdbeeren, Minze,
Erdbeersirup⁴, Eiswürfel

Aperol-Sprizz 0,20 l 7,10
Prosecco, Aperol⁴, Tafelwasser, Orangenscheibe, Eiswürfel

Hugo 0,20 l 7,10
Prosecco, Holunderblütensirup⁴, Tafelwasser, Minze, Limette,
Eiswürfel

Lillet Wild Berry 0,20 l 7,10
Lillet, Schweppes Wild Berry²⁴, Beeren, Eiswürfel

Maracuja-Sprizzer 0,20 l 7,10
Prosecco, Maracujasaft, Tafelwasser, Früchte, Eiswürfel

Himbeer-Sprizzer 0,20 l 7,10
Prosecco, Himbeersirup⁴, Himbeeren, Minze, Eiswürfel

Sommer-Hugo, alkoholfrei 0,20 l 6,90
Ginger-Ale², Tafelwasser, Johannisbeere,
Holunderblütensirup, Minze, Limette, Eiswürfel

Sommer-Sprizzer, alkoholfrei 0,20 l 6,90
Alkoholfreier Weisswein, Tafelwasser, Zitrone,
Eiswürfel

Vorweg & für den kleinen Hunger

KUCHLBAUERS VORSPEISEN

Tagessuppe

5,90

Consommé double mit Schinkenschöberl

7,10

*Dreierlei Aufstrich - gerne auch vegetarisch
mit Brotkörberl*

10,90

*Marinierter Kalbstafelspitz
mit Radieserl-Vinaigrette, Kürbiskerne und Kernöl*

13,90

*Crêpe-Taschen mit Räucherlachs
und Zitronen-Crème-Fraîche auf Linsenragout und marinierten Orangen*

14,80

*Gebratene Riesengarnelen (7 Stück)
in Knoblauch-Chilli-Öl mit Blattspinat*

18,50

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit frischem Trüffel und fermentiertem Eigelb*

18,90

zu allen Vorspeisen reichen wir Baguette

Gesunde Kraft der Erde

VEGETARISCH | VEGAN | SALATE

*K*uchlbauers Käsespätzle
mit Röstzwiebeln

12,90

*S*paghetti in hausgemachtem Pesto
mit Kirschtomaten und Rucola

15,90

*V*egane Pasta Bolognese
mit Cocktailtomaten und Fenchel

16,50

*C*aesar Salat
Romanasalat mit Brotcroutons, Grana Padano &
Sardellendressing
+ zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust

14,90

17,50

*K*uchlbauers Gourmetsalatvariation
gemischte Blattsalate, Gurke, Tomate an Balsamicodressing,
mit Pilzen, Nüssen und Parmesan, dazu Baguette
+ zusätzlich mit gebratenen Rinderlendenstreifen
+ zusätzlich mit sechs gebratenen Garnelen

14,80

18,90

19,90

Von der Quelle bis zum Ozean

UNSERE FISCHVARIATIONEN

*S*agliatelle mit Hummerschaum
und gebratenen Garnelen

21,50

*S*paghetti mit Lachsfilet vom Grill
an einer Knoblauchsahnesauce und Blattspinat

23,90

*F*orelle im Ganzen vom Grill (ca. 300g) vom Mulzerhof
mit Zwiebel-Speckfüllung, Schnittlauchkartoffeln und Salat

24,50

Kuchlbauers

Hauptgerichte

TRADITIONELLES OHNE SCHNICKSCHNACK

Zeber sauer vom Spanferkel
mit Kartoffel-Apfelpüree 15,80

Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat
mit Zwiebeljus 15,90

Schweinebraten vom Bayrischen Landschwein
an Kuchlbauers Dunkelbiersoße mit Reiberknödel und Krautsalat 15,90

Schnitzel "Wiener Art" vom Schweinerücken
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren 17,90

Filetgeschnetzeltes vom Schwein in Calvados-Rahm
mit Rösti und Salat 19,50

Hähnchenbrust auf gebratenem Reis
mit Tomatenconfit und Basilikum-Pesto 19,90

Kalbstafelspitz auf Rahmwirsing
mit Meerrettichsoße und Schnittlauchkartoffeln 23,90

Schweinefilet in Rahmschwammerlsoße
mit Spätzle und Salat 24,50

Zwiebelrostbraten - rosa gebratene Rinderlende
mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Beilagensalat 28,90

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

Wenn der Hunger nicht so groß ist

KLEINIGKEITEN UND BROTZEITEN

*P*ortion hausgemachter Kuchlbauers Obazi 9,30
mit Zwiebelringerl und Brotkörberl

*D*reierlei Aufstrich - gerne auch vegetarisch 10,90
mit Brotkörberl

*K*uchlbauers Gröstl 10,90
mit Ei, Zwiebel und Essiggurke

*A*bensberger Wurstsalat 11,60
mit Zwiebeln, Essiggurke, Ei und Brot

*S*chweizer Wurstsalat 12,30
mit Zwiebeln, Essiggurke, Ei, Käsestreifen und Brot

*K*uchlbauers Currywurst 12,90
mit Pommes – normal oder spicy

Extras

*B*eilagensalat

6,10

*P*ortion Pommes

3,00

*R*eiberknödel oder Spätzle

2,50

*R*östi

2,50

*B*ratkartoffeln

3,50

*P*emüse

3,50

*P*reiselbeeren

1,50

*K*etchup / *M*ayo

0,50

*S*cheibe Bauernbrot

0,80

*B*reze

2,00

*P*ortion Butter

1,50

*U*mbestellung

1,00

*V*erpackung

1,50

Was Süßes geht immer

AUS KUCHLBAUERS PATISSERIE

Florentiner

Eine Kugel Florentinereis mit einem heißen Espresso darüber
+ zusätzlich mit einem Schuss Nusserl Edelbrand

5,80

8,60

Zweierlei selbstgemachtes Sorbet mit frischen Früchten

7,90

Pralinenmousse auf Himbeerspiegel

10,90

Palatschinken mit Walnusseis und karamellisierten Walnüssen

12,50

Kuchlbauers Kaiserschmarrn mit Kompott

13,90

...Oder lieber was Herzhaftes?

Kuchlbauers Käsevariation mit Oliven, Trauben, Nüssen und Feigensenf dazu eine Brotauswahl

15,90

Aromatisches von Bohne und Blatt

DINZLER KAFFEE- UND TEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee 3,00

Haferl Kaffee 4,70

Kaffee Haag koffeinfrei
Haferl 4,70
Tasse 3,00

Espresso 2,60

Doppelter Espresso 4,10

Espresso macchiato 3,00

Doppelter Espresso macchiato 4,60

Espresso coretto 5,90
mit einem Schuss Grappa

Milchkaffee 4,60

Cappucino 4,60

Latte Macchiato 4,70

Heiße Schokolade 4,50

*Plas 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

spritzig oder still

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

CocaCola¹

0,20 l 2,70

0,50 l 4,80

CocaCola light^{1,4,6}

0,20 l 2,70

0,50 l 4,80

Verschiedene Säfte

Apfelsaft (Nagler), Maracujanektar, Traubensaft (Nagler),

0,20 l 4,10

Orangensaft (Nagler), Kirschnektar, Rhabarbersaft,

5,50

Schwarze Johannisbeere (Nagler)

Säfte als Schorle

0,20 l 2,90

0,50 l 4,90

Holunderschorle

0,50 l 4,90

Tafelwasser, Holundersirup, Limette, Minze

Schweppes Bitter Lemon²

0,20 l 3,70

Schweppes Tonic Water²

0,20 l 3,70

Schweppes Ginger Ale⁴

0,20 l 3,70

Pöttliches von der Rebe

UNSERE WEINE

<i>Weisswein</i>	<i>Hauswein</i> - offener Schankwein trocken	0,1 l	3,30
	Grüner Veltiner	0,2 l	4,90
<i>Rosé</i>	<i>Grauburgunder SGS 2022</i> trocken	0,1 l	3,90
	Weingut Markus Pfaffmann, Deutschland-Pfalz	0,2 l	7,10
<i>Rosé</i>	<i>Sauvignon Blanc Hase by Gillot 2024</i> trocken	0,1 l	4,40
	Weingut Kühling-Gillot, Deutschland – Rheinhessen	0,2 l	8,20
<i>Rosé</i>	<i>Riesling 2023</i> feinherb	0,1 l	5,10
	Weingut Maximin Grünhaus, Deutschland-Mosel	0,2 l	8,20
<i>Rosé</i>	<i>Rosé Hase by Gillot 2024</i>	0,1 l	4,40
	Weingut Kühling-Gillot, Deutschland-Rheinhessen	0,2 l	8,20
<i>Rotwein</i>	<i>Hauswein</i> - offener Schankwein trocken	0,1 l	3,30
	Zweigelt, Niederösterreichischer Landwein	0,2 l	4,90
<i>Rotwein</i>	<i>Primitivo Salento 2019</i>	0,1 l	5,10
		0,2 l	9,40
<i>Rotwein</i>	<i>Rotweincuvee Hase by Gillot 2024</i> eingut	0,1 l	4,40
	Kühling-Gillot, Deutschland-Rheinhessen	0,2 l	8,20
<i>Rotwein</i>	<i>Pesellmann, Zweigelt Blaufränkisch 2023</i>	0,1 l	5,10
	Weingut Gesellmann, Österreich - Burgenland	0,2 l	9,40
<i>Rotwein</i>	<i>Weinschorle vom Hauswein</i> weiß oder rot / sauer oder süß	0,2 l	3,40
		0,5 l	6,90
<i>Schaumwein</i>	<i>Secco Carlo</i> weiß / <i>Secco Carlo</i> rosé	0,1 l	4,50
	Weingut Pfaffmann, Deutschland, Pfalz	0,75 l	31,00
<i>Schaumwein</i>	<i>Schlumberger Sekt Rosé</i>	0,75 l	45,00
	Österreich, 2022	0,75 l	55,00
<i>Schaumwein</i>	<i>Crémant de Bourgogne Rosé</i>		
	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.

Ziköre 16 % 2cl 5,40

Edelbrände 40 % 2cl 6,50

Destillerie von Siegfried Herzog
Saalfelden, Österreich

Ziköre 16 % 2cl 5,40

Edelbrände 40 % 2cl 6,50

Prinz Fein-Brennerei seit 1886

Ziköre 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 von Pircher 2cl 3,60

Grappa di Chardonnay 2cl 3,90

Grappa di Amarone 2cl 4,80

Grappa di Barolo 2cl 4,50

Grappa Amarone Barrique 2cl 6,10

Feines aus Kräutern

Averna 4cl 4,90

Ramazotti 4cl 4,90

Fernet Branca 2cl 3,10

Jägermeister 2cl 3,10

Blutwurst 2cl 3,50

Bärwurst 2cl 3,50

Whisky-Brände- Congnac-Gin-Rum- Vodka-Ziköre

Vecchia Romagna 2cl 4,50

Chivas Regal 18 Jahre 2cl 7,90

Jack Daniel's 2cl 3,90

Jack Daniel's Single Barrel 2cl 5,10

Remy Martin 2cl 4,90

Havana 3 Jahre 2cl 3,90

Hennessy 2cl 5,90

Tanqueray imported Gin 2cl 4,10

Bailys on ice 4cl 4,90

Amaretto 2cl 3,50

Longdrinks ⇒ Mixgetränke

Campari Orange oder Soda 4cl 7,50

Wodka Lemon 4cl 7,50

Gin Tonic 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 (außer Feiertags) Ruhetag

Dienstag - Samstag 10.00 – 23.00 Uhr

Sonn- und Feiertags 10.00 – 22.00 Uhr

Warme Küche von:

11.30 – 20.00 Uhr (Sonn- und Feiertage)

11.30 – 21.00 Uhr (Mittwoch-Samstag)

In unserem Brauereigasthof kann es je nach Betriebslage zu kurzen Küchenpausen kommen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

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.