

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 und seit 1. April 2023 bewirten wir die Gastronomie am Kuchlbauer Turm mit Biergarten und Erdhügelhaus. 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
0,50 l 4,30
fruchtaromatischer, naturbelassener Weissbierklassiker

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
Bier vom Fass

0,25 l 2,80

0,50 l 4,30

Kuchlbauer Radler
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
in der Flasche

0,33 l 3,70

Schierlinger Helles
alkoholfrei

0,50 l 4,30

Schierlinger Radler
naturtrüb

0,50 l 4,30

Schierlinger Radler Alkoholfrei
naturtrüb

0,50 l 4,30

EIN GENUSSVOLLER *Auftakt*

ALS APERITIV EMPFEHLEN WIR

Weissbier-Hugo

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

0,20 l 6,90

Glas Prosecco

weiß / rosé

0,10 l 4,50

Winter Gin Tonic

Gin Tonic, Birnensaft, Tonic Water,
Birnenscheibe, Eiswürfel

0,20 l 7,10

Granatapfel - Orangen- Sprizz

Prosecco, Granatapfel-Orangen-Sirup, Orangenscheibe,
Granatapfelstückchen, Thymianzweig, Eiswürfel

0,20 l 7,10

Winter Sprizz

Prosecco, Glühwein, Tafelwasser, Zimt,
Orangenscheibe, Eiswürfel

0,20 l 7,10

Aperol Sprizz

Prosecco, Aperol⁴, Tafelwasser, Orangenscheibe, Eiswürfel

0,20 l 7,10

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup⁴, Tafelwasser, Minze,
Limette, Eiswürfel

0,20 l 7,10

Lillet Wild Berry

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

0,20 l 7,10

Winter Hugo ALKOHOLFREI

Ginger Ale², Tafelwasser, Johannisbeere,
Holunderblütensirup, Minze, Limette, Eiswürfel

0,20 l 6,90

Winter-Sprizzero ALKOHOLFREI

Alkoholfrier Weißwein, Tafelwasser, Zitrone, Eiswürfel

0,20 l 6,90

Vorweg & für den kleinen Hunger

KUCHLBAUERS VORSPEISEN

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

*T*imbale vom Räucherlachs 14,90
mit Limonengel & Crème Fraîche auf Schwarzbrot

*G*eräucherte Entenbrust 16,90
mit Feldsalat & Preiselbeercreme

*C*arpaccio vom Rinderfilet 18,80
mit frischem Trüffel und fermentiertem Eigelb

*T*agessuppe 5,90

*M*aronenschaumsuppe 5,90
mit Lardo

zu allen Vorspeisen reichen wir Baguette.

Gesunde Kraft der Erde

VEGETARISCH | VEGAN | SALATE

Kuchlbauers Käsespätzle mit Röstzwiebeln 12,90

Gefüllte Nudelteigtaschen 15,90
mit Walnuss & Feige in brauner Butter

Tagliatelle mit Trüffelschaum 24,50
und frisch gehobeltem Tüffel

Perlgraupenrisotto VEGAN 15,80
mit gebratenem Wintergemüse & Pilzen an Kräuteröl

Kuchlbauers Gourmetsalatvariation
gemischte Blattsalate, Gurke, Tomate an Balsamicodressing,
dazu Baguette

mit Pilzen, Nüssen und Parmesan 14,80
+ gebratenen Rinderlendenstreifen 18,90

Von der Quelle bis zum Ozean

UNSERE FISCHVARIATIONEN

Zanderfilet 24,90
auf Karotten-Ingwer-Püree und gebratenem Pak Choi

Gegrilltes Lachsfilet 23,90
auf Perlgraupenrisotto, dazu winterliches Gemüse und Safranschaum



Wild aus heimischen Wäldern

Wildragout

mit Semmelknödel und Preiselbeerbirne

15,90

Wildschweinbraten

mit Reibeknödel und Blaukraut

21,90

Rehbraten

mit Spätzle, Mandelbrokkoli und Wildpreiselbeeren

22,50

Hirschrücken

rosa gebraten auf Rahmwirsing und gebackenem Marillenknödel

31,50

Kuchlbauers Hauptgerichte

TRADITIONELLES OHNE SCHNICKSCHNACK

Bayrisch Beuscherl (Saures Lüngerl) 14,90
mit Semmelknödel

Fleischpflanzerl 15,90
mit Kartoffel-Vogerlsalat und Zwiebeljus

Schweinebraten vom Bayerischen Landschwein 16,80
an Kuchlbauers Dunkelbiersoße mit Reibeknödel und Kraut

Senfrahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet 18,90
mit Rösti und winterlichem Gemüse

Gebratene Hähnchenbrust 19,90
auf Spinatpüree und Trüffelpasta

Schweinefilet an Pfefferrahm 24,50
mit Spätzle und winterlichem Gemüse

Zwiebelrostbraten 28,90
mit gerösteten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen

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

Wenn der Hunger nicht so groß ist

KLEINIGKEITEN UND BROTZEITEN

Portion hausgemachter Kuchlbauer's Obazi 9,30
mit Zwiebelringerl und Brotkörberl

Dreierlei Aufstrich - gerne auch vegetarisch 10,90
mit Brotkörberl

Kuchlbauers Gröstl mit Ei 10,90

Abensberger Wurstsalat 11,60
mit Zwiebeln, Essiggurke, Ei und Brot

Schweizer Wurstsalat 12,30
mit Zwiebeln, Essiggurke, Ei, Käsestreifen und Brot

Kuchlbauers Currywurst 12,90
mit Pommes – normal oder spicy

Extras

Beilagensalat 6,10

Portion Pommes 3,00

Reiberknödel oder Spätzle 2,50

Bratkartoffeln 3,50

Extra Gemüse 3,50

Preiselbeeren 1,50

Ketchup / Mayo 0,50

Scheibe Bauernbrot 0,80

Breze 2,00

Portion Butter 1,50

Umbestellung 1,00

Verpackung 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

Mohnmousse auf Beerencoullis

9,90

Tonkabohnen Creme Brülée

10,50

Kaiserschmarrn mit Apfel-Zimt-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

Cappuccino 4,60

Latte Macchiato 4,70

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
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

Limo 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),
Orangensaft (Nagler), Kirschnektar, Rhabarbersaft,
Schwarze Johannisbeere (Nagler)

0,20 l	4,10
0,50 l	5,50

Säfte als Schorle

0,20 l	2,90
0,50 l	4,90

Holunderschorle

Tafelwasser, Holundersirup, Limette, Minze

0,50 l	4,90
--------	------

Schweppes Bitter Lemon²

0,20 l	3,70
--------	------

Schweppes Tonic Water²

0,20 l	3,70
--------	------

Schweppes Ginger Ale⁴

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	0,2 l	7,10
		0,75 l	27,00
Rosé	Sauvignon Blanc Hase by Gillot 2024 trocken	0,1 l	4,40
	Weingut Kühling-Gillot, Deutschland – Rheinhessen	0,2 l	8,20
		0,75 l	31,00
	Riesling 2023 feinherb	0,1 l	5,10
	Weingut Maximin Grünhaus, Deutschland-Mosel	0,2 l	8,20
		0,75 l	31,00
	Rosé Hase by Gillot 2024	0,1 l	4,40
	Weingut Kühling-Gillot, Deutschland-Rheinhessen	0,2 l	8,20
		0,75 l	31,00
	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	0,2 l	9,40
		0,75 l	34,00
	Rotweincuvee Hase by Gillot 2024	0,1 l	4,40
	Weingut Kühling-Gillot, Deutschland-Rheinhessen	0,2 l	8,20
		0,75 l	31,00
Rotwein	Gesellmann, Zweigelt Blaufränkisch 2023	0,1 l	5,10
	Weingut Gesellmann, Österreich – Burgenland	0,2 l	9,40
		0,75 l	34,00
	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	0,75 l	31,00
	Schlumberger Sekt Rosé	0,75 l	45,00
	Österreich, 2022		
	Crémant de Bourgogne Rosé	0,75 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.

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 u. Obstbrände

Obstler	2cl	3,50
Hallertauer Hopfengold	2cl	4,50
Williams Birne 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

Ayerva	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 u. Mixgetränke

Campari Orange oder Soda	4cl	7,50
Vodka 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 (außer Feiertags) Ruhetag
Dienstag - 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)

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.