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 Daxl WIRTSFAMILIE 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

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

UNTERGÄRIGE SPEZIALITÄTEN

Kuchlbauer Helles *Bier vom Fass*	*0,25 l* *0,50 l*	*2,80* *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 Holundersirup[4], frische Limette, Minze*	*0,20 l*	*6,90*
Glas Prosecco *Weiß oder 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, Aperol[4], Tafelwasser, Orangenscheibe, Eiswürfel*	*0,20 l*	*7,10*
Auch alkoholfrei		*6,90*
Hugo *Prosecco, Holunderblütensirup[4], Tafelwasser, Minze, Limette, Eiswürfel*	*0,20 l*	*7,10*
Winter Hugo *ALKOHOLFREI* *Ginger Ale[2], Tafelwasser, Johannisbeere, Holunderblütensirup, Minze, Limette & Eiswürfel*	*0,20 l*	*6,90*
Winter-Sprizzer *ALKOHOLFREI* *Alkoholfreier Weißwein, Tafelwasser, Zitrone & Eiswürfel*	*0,20 l*	*6,90*

Vorweg & für den kleinen Hunger

KUCHLBAUERS VORSPEISEN

Tagessuppe	5,90
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	7,10
Dreierlei Aufstrich - gerne auch vegetarisch mit Brotkörberl	10,90
Geflämmter Ziegenkäse mit eingelegten Feigen und gerösteten Walnüssen an Feldsalat	15,90
Zweierlei vom Kürbis Tatar mit Apfel und geschmorter Kürbis mit Kürbisschmand	16,50
Marinierter Pulpo mit Fenchel - Orangensalat	16,80
Beef-Tatar vom Angusrind mit Trüffelcremé	19,50

zu allen Vorspeisen reichen wir Baguette.

Gesunde Kraft der Erde

VEGETARISCH | VEGAN | SALATE

Kuchlbauers Käsespätzle *12,90*
mit Röstzwiebeln

Kürbis-Zucchinipuffer VEGAN *15,50*
mit Rote-Beete-Püree und Zuckerschoten

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

mit Pilzen, Nüssen und Parmesan *14,80*

+ gebratenen Rinderlendenstreifen *18,90*

Tagliatelle mit Trüffelschaum *24,50*
und frisch gehobeltem Trüffel

Von der Quelle bis zum Ozean

UNSERE FISCHVARIATIONEN

Forelle im Ganzen vom Grill & vom Mulzerhof *23,90*
mit Mandel-Speckfüllung und Schnittlauchkartoffeln

Zanderfilet *24,90*
auf Karotten-Ingwer-Püree mit karamellisiertem Spitzkohl

Wild aus heimischen Wäldern

Wildragout — *16,50*
mit Semmelknödel und Preiselbeerbirne

Rehbraten — *24,90*
mit Spätzle, Mandelbrokkoli und Wildpreiselbeeren

Hirschrücken — *33,50*
rosa gebraten auf Rosenkohl-Meerrettichchutney und gebackenem Marillenknödel

Kuchlbauers Hauptgerichte

TRADITIONELLES OHNE SCHNICKSCHNACK

Bayrisch Beuscherl (saures Lüngerl) *mit Semmelknödel*	*15,50*
Fleischpflanzerl *mit Kartoffel-Vogerlsalat und Zwiebeljus*	*15,90*
Schweinebraten vom bayrischen Landschwein *an Kuchlbauers Dunkelbiersoße mit Reibeknödel und Krautsalat*	*16,80*
Schnitzel Wiener-Art *vom Schweinerücken mit Pommes und Preiselbeeren*	*17,90*
Dijon-Senfrahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet *mit Rösti und winterlichem Gemüse*	*18,90*
Gebratene Hähnchenbrust *auf Karotten-Ingwerpüree und Broccoli*	*20,80*
Schweinefilet an Pfefferrahm *mit Spätzle und winterlichem Gemüse*	*24,50*
Zwiebelrostbraten *mit gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen*	*28,90*

Was Süßes geht immer

AUS KUCHLBAUERS PATISSERIE

Florentiner
Eine Kugel Florentinereis mit einem heißen Espresso 5,80
zusätzlich mit einem Schuss Nusserl Edelbrand 8,60

Zweierlei selbstgemachtes Sorbet 7,90
mit frischen Früchten

Mousse von Salzkaramell 12,80
auf Bratapfelmarmelade

Lauwarmer Schokoladenkuchen 13,50
auf Birnen-Zimt-Ragout

...Oder lieber was Herzhaftes?

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

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
Rejbeknödel	2,50
Spätzle	2,50
Bratkartoffeln	3,50
Gemüse	3,50
Rösti	3,50
Preiselbeeren	1,50
Ketchup oder Mayo	0,50
Scheibe Bauernbrot	0,80
Breze	2,00
Portion Butter	1,50
Umbestellung	1,00
Verpackung	1,50

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 *mit einem Schuss Grappa*	5,90
Milchkaffee	4,60
Cappucino	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 0,50 l 1,00 l	2,50 3,50 5,90
Cola-Mix[1,4]	0,20 l 0,50 l	2,20 3,90
Limo weiß oder gelb	0,20 l 0,50 l	2,20 3,90
Coca-Cola[1]	0,20 l 0,50 l	2,70 4,80
Coca-Cola zero[1,4,6]	0,20 l 0,50 l	2,70 4,80
Verschiedene Säfte *Apfelsaft (Nagler), Maracujanektar, Traubensaft (Nagler), Orangensaft (Nagler), Kirschnektar, Rhabarbersaft, Schwarze Johannisbeere (Nagler)*	0,20 l 0,50 l	4,10 5,50
Säfte als Schorle	0,20 l 0,50 l	2,90 4,90
Holunderschorle *Tafelwasser, Holundersirup, Limette, Minze*	0,50 l	4,90
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* *Grüner Veltliner, Niederösterreichischer Landwein*	*0,1 l* *0,2 l*	*3,30* *4,90*
Grauburgunder SGS 2022 *trocken* *Weingut Markus Pfaffmann, Deutschland – Pfalz*	*0,1 l* *0,2 l* *0,75 l*	*3,90* *7,10* *27,00*
Sauvignon Blanc Hase by Gillot 2024 *trocken* *Weingut Kühling-Gillot, Deutschland – Rheinhessen*	*0,1 l* *0,2 l* *0,75 l*	*4,40* *8,20* *31,00*
Riesling 2023 *feinherb* *Weingut Maximin Grünhaus, Deutschland-Mosel*	*0,1 l* *0,2 l* *0,75 l*	*5,10* *8,20* *31,00*

Rosé

Rosé Hase by Gillot 2024 *Weingut Kühling-Gillot, Deutschland-Rheinhessen*	*0,1 l* *0,2 l* *0,75 l*	*4,40* *8,20* *31,00*

Rotwein

Hauswein – offener Schankwein *trocken* *Zweigelt, Niederösterreichischer Landwein*	*0,1 l* *0,2 l*	*3,30* *4,90*
Merlot trocken *Weingut Pfaffmann, Deutschland, Pfalz*	*0,1 l* *0,2 l* *0,75 l*	*5,10* *9,40* *34,00*
Rotweincuvee Hase by Gillot 2024 *Weingut Kühling-Gillot, Deutschland-Rheinhessen*	*0,1 l* *0,2 l* *0,75 l*	*4,40* *8,20* *31,00*
Gesellmann, Zweigelt Blaufränkisch 2023 *Weingut Gesellmann, Österreich - Burgenland*	*0,1 l* *0,2 l* *0,75 l*	*5,10* *9,40* *34,00*
Weinschorle vom Hauswein *weiß oder rot / sauer oder süß*	*0,2 l* *0,5 l*	*3,40* *6,90*

Schaumwein

Secco Carlo weiß / Secco Carlo rosé *Weingut Pfaffmann, Deutschland, Pfalz*	*0,1 l* *0,75 l*	*4,50* *31,00*
Schlumberger Sekt Rosé *Österreich, 2022*	*0,75 l*	*45,00*
Crémant de Bourgogne Rosé *Weingut Domaine Fichet, Frankreich-Burgund*	*0,75 l*	*55,00*

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

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 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	6,10

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-Congnac-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	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 11.00 – 23.00 Uhr
Sonn– und Feiertags 11.00 – 22.00 Uhr
Warme Küche von:
11.30 – 15.00 Uhr & 17.00 - 20.00 Uhr (Sonn- und Feiertage)
11.30 - 14.30 Uhr & 17.00 – 21.00 Uhr (Dienstag - 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.