

FEUERREITER (ab 17.00 Uhr) (Flammkuchen)

Knusprig kross gebackener Hefeteig
im Steinofen nach Großvater Art
und auf dem Holzbrett serviert



Traditionelle Art

Wie ihn die Schafhirten mögen:
mit Sauerrahm, Spinat, Tomaten
und mildem Fetakäs € 11,50

Das Original - Elsässerart:
mit Sauerrahm, Schinken,
Speck und Zwiebeln € 11,50

So wie ihn unsere Freunde
an den fernen Küsten essen:
mit Sauerrahm, Lauch und Lachs € 12,50

„All Italiana“

Pizzafladen Milano
mit rustikaler Tomatensoße, Käse € 10,90

Pizzafladen Trentino
mit rustikaler Tomatensoße, Käse,
Salami und Schinken € 11,50

Pizzafladen Bologna
mit rustikaler Tomatensoße, Käse
und scharfer Salami € 11,90

Pizzafladen Verona
mit rustikaler Tomatensoße, Käse,
Salami, Schinken und Champignons € 11,90

Unsere Sattessen am Wochenende ab 18.00

(Wir bitten um Anmeldung bis spätestens 14.00 Uhr am jeweiligen Tag)

Verbringen Sie einen gemütlichen Abend mit Familie und Freunden und
genießen Sie das Beste frisch aus dem Rohr in uriger Atmosphäre

Immer Freitag



Spareribs satt

Lecker marinierte Spareribs,
Pommes frites, Bratkartoffeln,
Wedges und Krautstalat

Immer Samstag



Holzofen-Sattessen

Spanferkel, Krustenbraten,
Schweinschaxn, Brüstl, Fingernudeln,
Brezensemmelknödl und Soße

jeweils nur € 17,90 pro Person

**SATT
ESSEN**



FLÜSSIGES

Biere

Hirschberg's Hubertusbier 0,5l € 4,40
Helles 0,5l € 3,90
Helles klein 0,25l € 2,50
Pils 0,33l € 3,50
Radler (1-3) 0,5l € 3,90
Dunkles Radler 0,5l € 4,10
Radler klein 0,25l € 2,50
Bier alkoholfrei 0,5l € 4,10
Weißbier 0,5l € 4,10
Leichtes Weißbier 0,5l € 4,10
Dunkles Weißbier 0,5l € 4,10
Alkoholfreies Weißbier 0,5l € 4,10
Russ 0,5l € 4,10
Colaweizen (1-3-6) 0,5l € 4,10
Dunkel 0,5l € 4,10
Goatshalbe 0,5l € 4,90

Spirituosen

Odl[®] NATURTRÜBER KRÄUTERLIKÖR 2cl € 3,20

Bavareff[®] Bayerns dunkle Seele

Obstler 2cl € 3,00
Williams Birne 2cl € 3,00
Himbeergeist 2cl € 3,00
Bärwurz 2cl € 3,00
Blutwurz 2cl € 3,00
Ramazotti 2cl € 3,00
Jägermeister 2cl € 3,00
Whiskey 2cl € 3,00
Asbach 2cl € 3,00
Alle Schnäpse als € 4,50
Mixgetränk, z.B. Whiskey-Cola

Kaffee und Tee

Espresso € 2,30
Cappuccino € 3,20
Latte macchiato € 3,70
Tasse Kaffee € 2,80
Haferl Kaffee € 3,50
Milchkaffee € 3,20
Heiße Schokolade € 3,20
Glas Tee € 2,30
Glas Tee mit Rum € 4,00

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

1) Mit Farbstoff 2) Mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker 5) mit Phosphat 6) koffeinhaltig 7) enthält eine Phenylalaninquelle



UNSER EIGENS GEBRAUTES HUBERTUS HAUSBIER ZUM MITNEHMEN

PRO FLASCHE € 1,75
(ZZGL. 0,25 € PFAND)

Alkoholfreie Getränke

CocaCola light (1-3-6-7) 0,5l € 4,20
CocaCola light klein 0,25l € 2,50
CocaCola (1-3-6) 0,5l € 4,20
CocaCola klein 0,25l € 2,50
Tafelwasser 0,5l € 3,20
Tafelwasser 0,25l € 2,00
Stilles Tafelwasser 0,5l € 3,70
Cola Mix (1-3-6) 0,5l € 3,90
Cola Mix klein 0,25l € 2,50
Zitronenlimo (1-3) 0,5l € 3,70
Zitronenlimo klein 0,25l € 2,50
Orangenlimo (1-3) 0,5l € 3,70
Orangenlimo klein 0,25l € 2,50
Apfelsaft 0,25l € 2,80
Orangensaft 0,25l € 2,80
Roter Traubensaft 0,25l € 2,80
Johannisbeerektar klein 0,25l € 2,80
Apfelsaftschorle 0,5l € 3,90
Apfelsaftschorle 0,25l € 2,50
Orangensaftschorle 0,5l € 3,90
Orangensaftschorle klein 0,25l € 2,50
Traubensaftschorle 0,5l € 3,90
Traubensaftschorle klein 0,25l € 2,50
Johannisbeerschorle 0,5l € 3,90
Johannisbeerschorle klein 0,25l € 2,50

Wein & Sekt

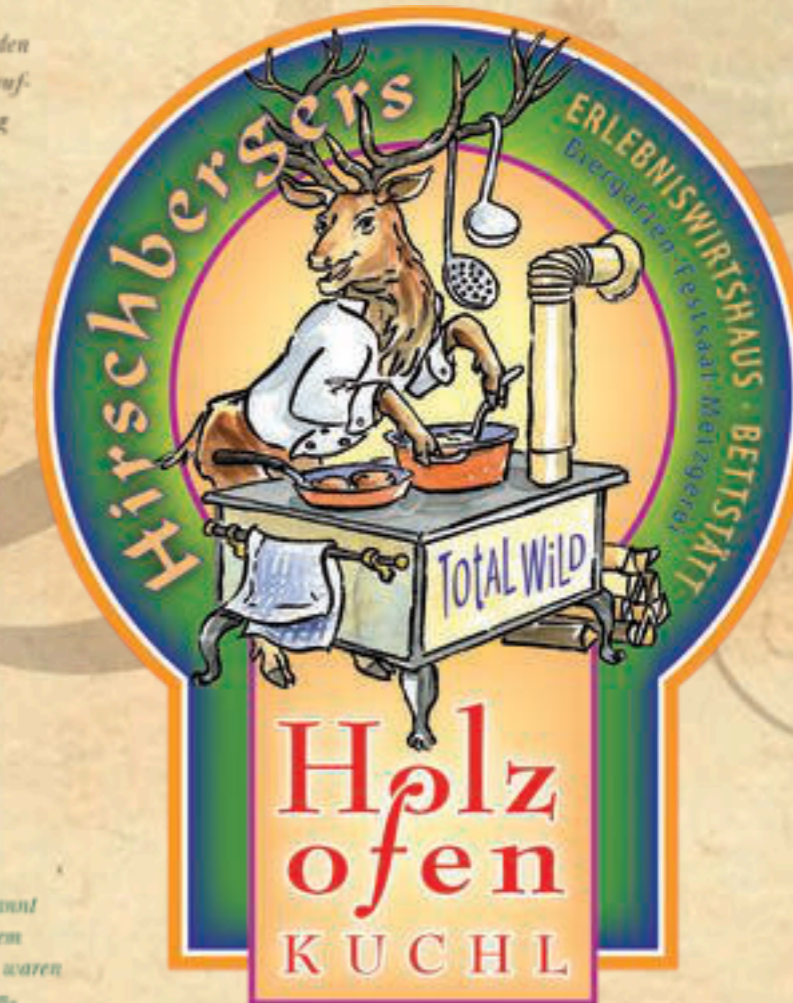
Rotwein trocken 0,25l € 4,90
Rotwein lieblich 0,25l € 4,90
Weißwein trocken 0,25l € 4,90
Weißwein lieblich 0,25l € 4,90
Flasche Wein je Sorte 1l € 20,00
Weinschorle 0,25l € 3,00
weiß oder rot

Aperol Spritz € 5,50

Flasche Haussekt 0,75l € 20,00



Man zählt das Jahr
1739, als unser
Haus als Hof-
meierei oder Gutshof von
Unterbrennberg erstmals in den
amtlichen Aufzeichnungen auf-
tauchte, wobei sein Ursprung
noch viel weiter zurückliegt,
wie die Chronik erzählt.



Alles unter einem Dach

Während der Voralter (genannt
Meier) im Haupthaus, unserem
heutigen Wirtshaus, wohnte, waren
in den Nebengebäuden Wagen-
schuppen, Küferei, Malzmühle,
Brauhaus, Kanzlei, Schnapsbren-
nerei, Metzgerei, Stallungen und
der Getreidekasten des Unterbrenn-
berger Schlosses nebst Stallungen
für Rasse, Vieh und Schweine
wie auch das Waschhaus unterge-
bracht. Dort sollen auch die Ross-
lenkter des Gutshofes gelebt haben.

Von der Land- wirtschaft zur Taverne und Metzgerei

Von 1768 an übernahm die
Familie Rabl die Verwaltung und
eröffnete 1857 die Taverne mit
Metzgerei, die alsbald als „Rabl-
bräu“ wegen des guten Bieres
weitum bekannt war. Als Wirt
und Bräu vertraut Georg Rabl
zu dem die Brennerei über
Jahrzehnte im Bayerischen
Landtag. Es galt als zeit-
gewaltiger und exzellenter
Redner.

Seit 1888 im Familienbesitz

1888 übernahm unsere Fami-
lie (Bertling/Hirschberger) das
Wirtshaus mit Brauerei, Schnaps-
brennerei und Metzgerei. Wäh-
rend die Brauerei und Brennerei
aufgegeben wurde (noch heute sind
die Reste des Brauhauses, der
Bierkeller und die kühlen Lager-
stätten für den Schnaps in den

Kellergewölben unter dem Soal im
Nebengebäude zu sehen), freuen wir
uns, unsere Gäste, der Jahrhunderte
alten Tradition folgend, mit den
Köstlichkeiten aus unseren hei-
mischen Wäldern, Wiesen und Seen
verwöhnen zu dürfen. Metzgerei
und waschen tun wir noch täglich
frisch nach alten Hausrezepten und
auch unser eigenes Hausbier gibt
es heute wieder, das wir nach un-
serem Wappenhirsch „Hubertusbier“
getauft haben.

Gekocht wird noch im alten Holzofen

Der guten Tradition ver-
pflichtet, kochen wir
bis heute im Holzofen,
an dem schon unsere
Großmutter stand.
Und wenn es auch
manchmal in
unserer Holz-

Herzlich willkommen

Hirschberg's Holzofenkuchl
Reimarstraße 5
93179 Brennberg
Telefon 09484/287

willkommen@holzofenkuchl.com
www.holzofenkuchl.com

Unsere aktuellen Öffnungszeiten ...

finden Sie im Internet unter:
www.holzofenkuchl.com

DURCHGEHEND
WARME KÜCHE
BIS 21:00 UHR
SONN- UND FEIERTAGE
BIS 20.00

Diese Speise-
karte darf
ihre gerne
mitnehmen!

ofenkuchl heißt hergeht, so ist uns
das der gute Geschmack „frisch
aus dem Rohr“ doch wert. Aber
probiert's am besten selber.

Lasst es euch gut gehen und schmecken!

Eure Gastgeber

mit der ganzen Familie und
unseren Leit

Pf. Und wenn es euch bei uns gefällt
dann erzählt's weiter...





UNSERE VITAMIN-STÖSSE

Jahreszeitensalate – frisch, bunt, groß

Salat mit Rinderlende € 17,90 in Streifen und Parmesan

Salat mit gebratenen € 15,90 Schweinefiletstreifen

Salat mit gebratenem € 17,90 Zanderfilet

Salat mit Räucherlachs € 15,90

Salat mit Fetakäse € 14,90

Salat mit Käse € 12,90 und Schinken

Für „Kerndlgfütterte“

Salat mit gerösteten € 13,90 Kernen und Parmesan

Gemischter Beilagensalat € 4,20

ALS MAGEN-ÖFFNER

Was Heißes zum Schlürfen – richt auch den Magen her

Gschmackige Fleischbrühe (Über Nacht auf dem Ofen ang'setzt)

mit Kräuterpfannkuchen € 3,90

mit handgerollte Leberknödel € 4,50

Für die, die sich nicht entscheiden können, aber Alles wollen:

Großmutter Maria's Hochzeits-€ 4,90 Suppentöpferl „von Allem ebbas d'rin“. Mit Kräuterpfannkuchen und handgerollte Leberknödel

Unser Bauchwärmer

Deftige Brezensuppe € 4,90 mit gebratenen Brezenstücken und Röstzwiebeln

Achtung: Wer diese Suppn net aufisst, dem wird's Fell über die Löffel 'zogn

DIE KLASSIKER AUS DER HOLZOFENKUCHL

Die noblen Leibspeisen der ehrbaren Hofverwalter und Gutsbesitzer

Bierbraten „Antoni Aggermann“ (1772)

Vom Schwein, mit Knödelmix vom Brezensemmelknödel und Reiberknödel in deftiger Bierbratenensoße € 11,90

Zwiebelrost „Bertling Franz, der Krämer“ (1889)

von der Rinderlende, gebraten mit knusprigen Zwiebeln und Bratkartoffeln € 21,90

Gewürz-Krusten-Rollbraten „Max Josef von Gumpenberg“ (1790)

Mit unserm Dunkelbier kräftig übergossen, dazu Reiberknödel € 11,90

Schnitzel „Maria Hirschberger“, geb. Bertling (1914)

Knusprig zart vom Schweinerücken mit Pommes € 12,90

Aus Wald und Flur

Wilderer-Pfandl € 17,90 Gemischtes Wild nach Saison in leckerer Soße mit Brezensemmelknödel und Spätzle

Zanderfilet € 19,90 gebraten, auf Blattspinat Kräuterkartoffeln und feiner Soße

Vegetarisch & deftig

Hausgemachte Käsespätzle € 11,90 im Pfandl mit g'rösteten Zwiebeln und gemischtem Salat

Rahmchampignons mit Spätzle € 11,50 oder Brezensemmelknödel und Beilagensalat

Schweinemedailon „Georg Rabl“ (1812) Mitgl. des Bayer. Landtags

Mit hausgemachten Spätzle in einer Schwammerlsoß mit Käse überbacken € 17,50 ohne Kaas € 16,50

Fleischspieß „Johann Hirschberger“ (1940)

Leckereien am Spieß mit würziger Paprikasoße und Pommes € 15,90



JAUSEN AUS DEM TAGLÖHNERALLTAG

Was Warmes für Zwischendurch

Goldbraun geröstete Reiberdatschi € 9,90 mit Schinken und Käse überbacken und dazu noch das Gelbe vom Ei (Spiegelei)

Obräunder Leberkäs (2-4-5) € 9,50 mit am aufgeschlagna Ei und Bratkartoffeln

Metzger Klaus sei Currywurst (2-4-5) € 9,50 mit am Berg Pommes

Brennberger Hofgrösl € 9,50

mit Fetzen vom Schweinsbraten und Kartoffeln und Beilagensalat

Kalte Brotzeiten aus unserer Wurstkuchl (von April bis Oktober)

Hirschbergers Geräuchertenbrett (2-4-5) € 10,20 Verschiedene Geräucherte in unserm hofeigenen Räucherofen geräuchert, mit Gurke und Hofkruste

Sauer macht lustig Saure Wursthaufen (2-4-5) € 9,20

nach einem Rezept von Mutter Hirschberger: Lyoner mit Emmentaler, Gurken und Zwiebelringen in Essig-Ölvinaigrette ohne Käs € 8,20

Kindergerrichte



Kinderschnitzel € 8,50 mit Pommes

Knödel mit Soße - Zwei Stück € 5,20 Ein Reibe- und ein Semmelknödel mit Schweinebratensoße

Spätzle mit Soße Hausgemachte Spätzle mit Soße € 5,20

Portion Pommes mit Ketchup € 5,20

Für die Kleinen, die's lieber süß mögen: zwei Reibedatschi mit Apfelmus und Zimt € 5,90

Natürlich können auch alle anderen Gerichte als kleine Portion bestellt werden.

