

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



Diese Speisepate dürft ihr gerne mitnehmen!

Alles unter einem Dach

Während der Verwalter (genannt Meier) im Haupthaus, unserem heutigen Wirtshaus, wohnte, waren in den Nebengebäuden Wagenschuppen, Küfnerie, Malzmühle, Brauhaus, Kanzlei, Schnapsbrennerei, Metzgerei, Stallungen und der Getreidekasten des Unterbrennberger Schlosses nebst Stallungen für Rosse, Vieh und Schweine wie auch das Waschhaus untergebracht. Dort sollen auch die Rossknechte des Gutshofes gelebt haben.

Von der Landwirtschaft zur Taverne und Metzgerei

Von 1768 an übernahm die Familie Rabl die Verwaltung und eröffnete 1857 die Taverne mit Metzgerrecht, die alsbald als „Rablbräu“ wegen des guten Bieres weitum bekannt war. Als Wirt und Bräu vertrat Georg Rabl zudem die Brennberger über Jahrzehnte im Bayerischen Landtag. Er galt als wortgewaltiger und exzellenter Redner.

Seit 1888 im Familienbesitz

1888 übernahm unsere Familie (Bertling/Hirschberger) das Wirtshaus mit Brauerei, Schnapsbrennerei und Metzgerei. Während die Brauerei und Brennerei aufgegeben wurde (noch heute sind die Reste des Brauhauses, der Bierkeller und die kühlen Lagerstätten für den Schnaps in den

Kellergewölben unter dem Saal im Nebengebäude zu sehen), freuen wir uns, unsere Gäste, der Jahrhunderte alten Tradition folgend, mit den Köstlichkeiten aus unseren heimischen Wäldern, Wiesen und Seen verwöhnen zu dürfen. Metzgern und wursten tun wir noch täglich frisch nach alten Hausrezepten und auch unser eigenes Hausbier gibt es heut wieder, das wir nach unserem Wappenhirsch „Hubertusbier“ getauft haben.

Gekocht wird noch im alten Holzofen

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

ofenkuchl heiß 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!

Euere Gastgeber

mit der ganzen Familie und unseren Leit

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

Jeden Tag von 11-22 Uhr durchgehend warme Küche
Dienstag Ruhetag

Herzlich willkommen

Hirschbergers Holzofenkuchl
Reimarstraße 5
93179 Brennberg
Telefon 09484/287

willkommen@holzofenkuchl.com
www.holzofenkuchl.com





Jagdsignal „Zum Essen“

UNSERE VITAMIN- STÖSSE

Jahreszeitensalate Frisch, bunt und riesengroß

Salat mit gebratenen
Schweinefiletstreifen € 8,10

Salat mit Käse
und Schinken € 7,20

Für Fleischverweigerer
(die sind unserem Hirsch
besonders sympathisch!)

Salat mit Schafskäse € 7,80

Salat mit Lachs € 7,80

Salat mit Thunfisch,
Zwiebel und Käse € 7,80

Für „Kerndlgfütterte“

Salat mit gerösteten
Kernen und Parmesan € 7,80

Gemischter Beilagensalat € 2,00

ALS MAGEN- ÖFFNER

Was Heißes zum Schlürfen
– richt auch den Magen her

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

mit Kräuterpfannkuchen € 2,30

mit handgrollte Leberknödel € 2,60

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

Großmutter Maria's Hochzeits- € 2,80
Suppentöpferl „von Allem ebbas
d'rin“. Mit Kräuterpfannkuchen
und handgrollte Leberknödel

Unser Bauchwärmer

Deftige Brezensuppe € 2,70
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
Bierbratensoße € 6,60

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

Mit hausgemachten Spätzle in
einer Schwammerlsoß mit Käse
überbacken € 9,40
ohne Kaas € 8,90

Zwiebelrost „Bertling Franz, der Krämer“ (1889)

Vom Rind, gebraten mit
knusprigen Zwiebeln und
Bratkartoffeln € 10,90

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

Mit unserm Dunkelbier
kräftig übergossen,
dazu Reiberknödel € 6,90

Fleischspieß „Johann Hirschberger“ (1940)

Leckereien am Spieß mit
würziger Paprikasoße und
Pommes € 8,90

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

Knusprig zart
vom Schweinerücken
mit Pommes € 7,90

Aus Wald und Flur

Wilderer-Pfandl € 9,80

Gemischtes Wild nach Saison
in leckerer Soße mit Brezen-
semmelknödel und Spätzle

Zanderfilet € 10,90

gebraten, auf Blattspinat
Kräuterkartoffeln und feiner Soße

Für g' schleckige Bären und Naschkatzen

Überraschungsnachspeise € 5,30
mehr sogn ma net

Mamas hausgemachte € 4,80
Apfelkücherl
mit a Kugl Vanilleeis und
Schlagsahne, mit Zimtzucker
verfeinert

Vegetarisch & deftig

Hausgemachte Käsespätzle € 6,80

im Pfandl mit g'rösteten Zwiebeln
und gemischtem Salat



JAUSEN AUS DEM TAGLÖHNERALLTAG

Was Warmes für Zwischendurch

- Obräunder Leberkäs** (2-4-5) € 5,40
mit am aufgeschlagna Ei und
Ellas guadn Erdäpfelsalat
- Metzger Klaus sei Currywurst** (2-4-5) € 4,50
mit am Berg Pommes
- Strammer Max** (2-4-5) € 5,50
Haus'gmachter gebratener Schinken
auf an Bauernbrot mit am Spiegelei
- Sechs Schweinsbratwürstl** (2-4-5) € 5,50
auf Sauerkraut mit an schönen
Schöpfer Biersoß und an Krustenbrot
- Rauchteufel** (2-4-5) € 3,20
3 Räucherwürstl mit Krustenbrot

Kindergesichte



- Kinderschnitzel** € 5,50
mit Pommes
- Knödel mit Soße** € 2,50
Ein Reibe- und ein Semmelknödel
mit Schweinebratensoße
- Spätzle mit Soße** € 2,50
Hausgemachte Spätzle mit Soße
- Portion Pommes mit Ketchup** € 2,50
- Paar Wiener mit Brot** € 2,50

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

Aus Liebe zur Kartoffel

- Brennberger Hofgröstl** € 4,50
mit Fetzen vom Schweinsbraten
und Kartoffeln
- mit Salat € 6,50
- Goldbraun geröstete Reiberdatschi** € 5,50
mit Schinken und Käse überbacken
und dazu noch das Gelbe vom Ei (Spiegelei)
- Für die, die's lieber süß mögen:**
unsere Reiberdatschi mit Apfelmus und Zimt € 4,50

Brotzeiten aus unserer Wurstkuchl (ab 14.00 Uhr)

- „Gwamperter Bierkutscher“** (2-4-5) € 6,90
Hausg'machter Leberkäs, roter und
weißer Pressack, Rauchteufel und
no viel mehr dazu
- Hirschbergers Geräuchertenbrettl** (2-4-5) € 6,50
Verschiedene Geräucherte in unserm
hofeigenen Räucherofen geräuchert,
mit Gurke und Hofkruste
- Sauer macht lustig**
Saure Wursthaufen (2-4-5) € 4,80
nach einem Rezept von Mutter
Hirschberger: Lyoner mit Emmentaler,
Gurken und Zwiebelringen in
Essig-Ölvinaigrette
- ohne Käs € 4,60
- Saurer Pressack** (2-4-5) € 4,80
rot, weiß, mit Zwiebelringen in
Essig-Ölvinaigrette

FEUERREITER (ab 18.00 Uhr) (Flammkuchen)

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



Traditionelle Art

Wie ihn die Schaffirten mögen:
mit Sauerrahm, Spinat, Tomaten
und mildem Fetakäs € 7,20

Das Original - Elsässerart:
mit Sauerrahm, Schinken,
Speck und Zwiebeln € 7,20

So wie ihn unsere Freunde
an den fernen Küsten essen:
mit Sauerrahm, Lauch und Lachs € 7,20

Für unsere Süßen:
mit Rahm Apfelschnitz und
Zimtzucker € 6,90

„All`Italiana“

Pizzafladen Milano
mit rustikaler Tomatensoße, Käse € 6,90

Pizzafladen Trentino
mit rustikaler Tomatensoße, Käse,
Salami und Schinken € 7,20

Pizzafladen Bologna
mit rustikaler Tomatensoße, Käse
und scharfer Salami € 7,50

Pizzafladen Verona
mit rustikaler Tomatensoße, Käse,
Salami, Schinken und Champignons € 7,50

Zünftiges Spareribs-Essen mit Freunden

Jeden Freitag bieten wir unseren Gästen Spareribs satt!
Verbringen Sie einen gemütlichen Abend in der Holzofenkuchl
mit Familie und Freunden und lassen Sie sich mit unseren leckeren
Spareribs verwöhnen.

nur € 8,88 (pro Person)



Im Preis inbegriffen sind so viel Spareribs,
wie Sie essen können sowie verschiedene
Beilagen (Pommes frites, Bratkartoffeln,
Wedges sowie Krautsalat).

Vorherige Anmeldung erbeten.
Ab 10 Personen auch an anderen Tagen möglich.



