

## FEUERREITER (ab 18.00 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 € 7,80

Das Original - Elsässerart:  
mit Sauerrahm, Schinken,  
Speck und Zwiebeln € 7,80

So wie ihn unsere Freunde  
an den fernen Küsten essen:  
mit Sauerrahm, Lauch und Lachs € 7,80

Für unsere Süßen:  
mit Rahm Apfelschnitz und  
Zimtzucker € 7,20

### „All Italiana“



Pizzafladen Milano  
mit rustikaler Tomatensoße, Käse € 7,20

Pizzafladen Trentino  
mit rustikaler Tomatensoße, Käse,  
Salami und Schinken € 7,80

Pizzafladen Bologna  
mit rustikaler Tomatensoße, Käse  
und scharfer Salami € 8,10

Pizzafladen Verona  
mit rustikaler Tomatensoße, Käse,  
Salami, Schinken und Champignons € 8,10

## Unsere Sattessen am Wochenende ab 18.00

(Vorherige 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

### Am Freitag

## Spareribs satt

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

### Am Samstag

## Holzofen-Sattessen

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

jeweils nur € 10,90 (pro Person)



satt  
essen



## FLÜSSIGES

Unser eigens gebrautes  
Hausbier im Holzkisterl  
zum Mitnehmen

Pro Flasche € 1,25  
(zzgl. 0,25 € Pfand)  
Nettes Geschenkkitl € 4,00

Wir bieten viele Speisen  
dieser Karte auch im Rahmen  
unseres Partyservice an. Wenn Sie  
zuhause feiern und Ihren Gästen ein  
zünftiges Mahl servieren möchten,  
würden wir Sie gerne mit unseren  
Spezialitäten beliefern. Fragen Sie  
einfach nach unserer  
Partyservice-Karte

### Biere

Hirschbergers Hubertusbier 0,5l	€ 3,30
Helles 0,5l	€ 2,90
Helles klein 0,25l	€ 2,00
Pils 0,33l	€ 2,50
Radler (1-3) 0,5l	€ 2,90
Dunkles Radler 0,5l	€ 3,10
Radler klein 0,25l	€ 2,00
Bier alkoholfrei 0,5l	€ 3,10
Weißbier 0,5l	€ 3,10
Leichtes Weißbier 0,5l	€ 3,10
Dunkles Weißbier 0,5l	€ 3,10
Alkoholfreies Weißbier 0,5l	€ 3,10
Russ 0,5l	€ 3,10
Colaweizen (1-3-6) 0,5l	€ 3,10
Dunkel 0,5l	€ 3,10
Goalshalbe 0,5l	€ 3,90



### Spirituosen

Od - NATURTRÜBER KRÄUTERLIKÖR 2cl	€ 2,70
Obstler 2cl	€ 2,50
Williams Birne 2cl	€ 2,50
Himbeergeist 2cl	€ 2,50
Bärwurz 2cl	€ 2,50
Blutwurz 2cl	€ 2,50
Ramazotti 2cl	€ 2,50
Jägermeister 2cl	€ 2,50
Whiskey 2cl	€ 2,50
Asbach 2cl	€ 2,50
Alle Schnäpse als Mixgetränk, z.B. Whiskey-Cola	€ 2,90

### Kaffee und Tee

Espresso	€ 1,80
Cappuccino	€ 2,50
Latte macchiato	€ 2,90
Tasse Kaffee	€ 2,00
Haferl Kaffee	€ 2,90
Milchkaffee	€ 2,50
Heiße Schokolade	€ 2,50
Glas Tee	€ 1,80
Glas Tee mit Rum	€ 3,20

### Alkoholfreie Getränke

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

### Wein & Sekt

#### Offene Weine aus Deutschland

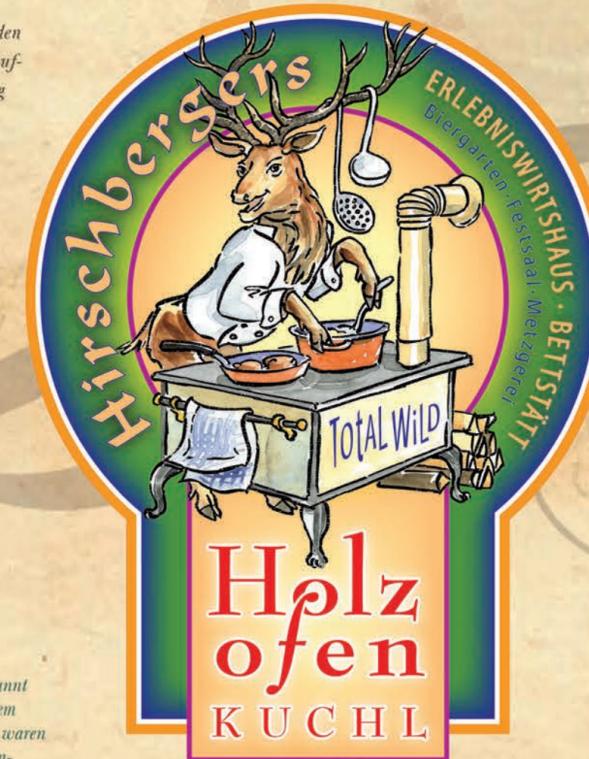
Rotwein trocken 0,25l	€ 4,20
Rotwein lieblich 0,25l	€ 4,20
Weißwein trocken 0,25l	€ 4,20
Weißwein lieblich 0,25l	€ 4,20
Flasche Wein je Sorte 1l	€ 15,00
Weinschorle 0,25l	€ 2,50
weiß oder rot	

Weitere Flaschenweine auf Anfrage	
Flasche Haussekt 0,75l	€ 15,00

Unser Hausbier  
gibt's a zum  
Mitnehmen im  
schmuck'n Kisterl



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 Verwalter (genannt  
Meier) im Haupthaus, unserem  
heutigen Wirtshaus, wohnte, waren  
in den Nebengebäuden Wagen-  
schuppen, Küfnerie, Malzmühle,  
Brauhaus, Kanzlei, Schnapsbren-  
nerei, Metzgerei, Stallungen und  
der Getreidekasten des Unterbrenn-  
berger Schlosses nebst Stallungen  
für Rosse, Vieh und Schweine  
wie auch das Waschhaus unterge-  
bracht. Dort sollen auch die Ross-  
knechte 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  
Metzgerrecht, die alsbald als „Rabl-  
bräu“ 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 wort-  
gewaltiger und exzellenter  
Redner.

### Seit 1888 im Familienbesitz

1888 übernahm unsere Fami-  
lie (Berthling/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 Saal 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. Metzger  
und Wurststun tun wir noch täglich  
frisch nach alten Hausrezepten und  
auch unser eigenes Hausbier gibt  
es heut 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-

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...

### Öffnungszeiten

Mi. bis So: 11.00 - 24.00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag  
(Außer Feiertage)

Busse auf Anfrage

durchgehend  
warme Küche  
bis 21:00 Uhr

### Herzlich willkommen

Hirschbergers Holzofenkuchl  
Reimarstraße 5  
93179 Brennberg  
Telefon 09484/287

willkommen@holzofenkuchl.com  
www.holzofenkuchl.com

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 Phenylaminquelle



Jagdsignal „Zum Essen“

## UNSERE VITAMIN-STÖSSE

### Jahreszeitensalate Frisch, bunt und riesengroß

- Salat mit gebratenen Schweinefiletstreifen € 10,90
- Salat mit Käse und Schinken € 8,80

### Für Fleischverweigerer (die sind unserem Hirsch besonders sympathisch!)

- Salat mit Schafskäse € 9,90
- Salat mit Lachs € 9,90
- Salat mit Thunfisch, Zwiebel und Käse € 9,90

### Für „Kerndlgfütterte“

- Salat mit gerösteten Kernen und Parmesan € 9,90
- Gemischter Beilagensalat € 2,70

## ALS MAGEN-ÖFFNER

### Was Heißes zum Schlürfen – richt auch den Magen her

- Gschmackige Fleischbrühe (Über Nacht auf dem Ofen ang'setzt) mit Kräuterpfannkuchen € 2,90
- mit handgerollte Leberknödel € 3,50

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

- Großmutter Maria's Hochzeits-Suppentöpferl „von Allem ebbas d'rin“. Mit Kräuterpfannkuchen und handgerollte Leberknödel € 3,90

### Unser Bauchwärmer

- Deftige Brezensuppe mit gebratenen Brezenstücken und Röstzwiebeln € 3,70

**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 € 7,50

#### Zwiebelrost „Bertling Franz, der Krämer“ (1889)

von der Rinderlende, gebraten mit knusprigen Zwiebeln und Bratkartoffeln € 15,90

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

Mit unserm Dunkelbier kräftig übergossen, dazu Reiberknödel € 7,90

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

Knusprig zart vom Schweinerücken mit Pommes € 8,90

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

Mit hausgemachten Spätzle in einer Schwammerlsoß mit Käse überbacken € 12,50 ohne Kaas € 11,90

#### Fleischspieß „Johann Hirschberger“ (1940)

Leckereien am Spieß mit würziger Paprikasoße und Pommes € 11,90

## Aus Wald und Flur

- Wilderer-Pfandl € 13,60  
Gemischtes Wild nach Saison in leckerer Soße mit Brezensemmelknödel und Spätzle
- Zanderfilet € 14,90  
gebraten, auf Blattspinat Kräuterkartoffeln und feiner Soße

## Vegetarisch & deftig

- Hausgemachte Käsespätzle im Pfandl mit g'rösteten Zwiebeln und gemischtem Salat € 8,90
- Rahmchampignons mit Spätzle oder Brezensemmelknödel und Beilagensalat € 8,70

## Für g'schleckige Bären und Naschkatzen

- Überraschungsnachspeise € 5,30  
mehr sogn ma net
- Mamas hausgemachte Apfelkücherl € 4,80  
mit a Kugl Vanilleeis und Schlagsahne, mit Zimtucker verfeinert



## JAUSEN AUS DEM TAGLÖHNERALLTAG

### Was Warms für Zwischendurch

- Obräunder Leberkäs (2-4-5) mit am aufgeschlagna Ei und Ellas guadn Erdäpfelsalat € 6,50
- Metzger Klaus sei Currywurst (2-4-5) mit am Berg Pommes € 6,50
- Strammer Max (2-4-5) Haus'gmachter gebratener Schinken auf an Bauernbrot mit am Spiegelei € 6,50
- Sechs Schweinsbratwürstl (2-4-5) auf Sauerkraut mit an schönen Schöpfer Biersoß und an Krustenbrot € 6,90
- Rauchteufel (2-4-5) 3 Räucherwürstl mit Krustenbrot € 4,50

### Aus Liebe zur Kartoffel

- Brennberger Hofgröstl mit Fetzen vom Schweinsbraten und Kartoffeln € 6,50
- mit Salat € 7,50
- Goldbraun geröstete Reiberdatschi mit Schinken und Käse überbacken und dazu noch das Gelbe vom Ei (Spiegelei) € 7,90
- Für die, die's lieber süß mögen: unsere Reiberdatschi mit Apfelmus und Zimt € 6,50

### Brotzeiten aus unserer Würstkuchl (ab 14.00 Uhr)

- „Gwamperter Bierkutscher“ (2-4-5) Hausg'machter Leberkäs, roter und weißer Pressack, Rauchteufel und no viel mehr dazu € 8,50
- Hirschbergers Geräuchertenbrettl (2-4-5) Verschiedene Geräucherte in unserm hofeigenen Räucherofen geräuchert, mit Gurke und Hofkruste € 8,20
- Sauer macht lustig Saure Wursthauen (2-4-5) nach einem Rezept von Mutter Hirschberger: Lyoner mit Emmentaler, Gurken und Zwiebelringen in Essig-Ölvinaigrette € 5,90
- ohne Käs € 5,20
- Saurer Pressack (2-4-5) rot, weiß, mit Zwiebelringen in Essig-Ölvinaigrette € 5,30

## Kindergerrichte



- Kinderschnitzel mit Pommes € 5,50
- Knödel mit Soße - Zwei Stück € 2,90  
Ein Reibe- und ein Semmelknödel mit Schweinebratenensoße
- Spätzle mit Soße € 2,90  
Hausgemachte Spätzle mit Soße
- Portion Pommes mit Ketchup € 2,90
- Paar Wiener mit Brot € 2,90

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

