

Jeden Abend ESSEN-SATT

JEDEN TAG WAS NEUES UND FRISCHES ZUM SATTESSEN - BIS A END HAT!

JEDEN MITTWOCH

AB 17:00 UHR

SCHNITZEL-SATT

Aus unserer Hofmetzgerei nach Wiener Art gmacht. A gscheide Portion, bei uns mit feinstem Schweineschmalz rausbrutzelt, dazu a Haufen Pommes und a Vitaminstoß (Salat) ... € 14,90 pro Person



JEDEN FREITAG

AB 17:00 UHR

PULLED-PORK-SATT

Gegartes, zrupptes saftiges Schweinefleisch, einglegt in a hausgmachtn Barbecue-Soßen, dazu an Coleslaw (Krautsalat), Pommes und Ofenkartoffel mit Sauerrahm ... € 14,40 pro Person



JEDEN SAMSTAG

AB 17:00 UHR

SPARE-RIBS-SATT

Leckere Schweinerippchen in unserer berühmten Beize gegrillt und mit pikanter Barbecue-Sauce, dazu Pommes, Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Dip und a Vitaminstoß (Salat) ... € 15,90 pro Person



AN JEDEN ABEND

AB 17:00 UHR

HAXN-SATT

Unsere Schweinshaxe mit echter Bierkruste und Dunkelbiersonß, dazu handdrahde Kartoffelknödel und a gmischter Salat (damit auch die Boanigen zuschlagen können) ... € 13,90 pro Person



- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewächst
- 14 mit Taurin
- * 100% Fruchtsaft aus Konzentrat
- ** 100% Direktsaft

BEIM SCHWEINSWIRT
GEBERICHSTRASSE 48
93080 NIEDERGEBRACHING

TELEFON 09405/1033
WWW.SCHWEINSWIRT.DE
WILLKOMMEN@SCHWEINSWIRT.DE

ÖFFNUNGSZEITEN:
MITTWOCH-FREITAG: 17-23 UHR
SAMSTAG: 11-23.30 UHR / SONN- & FEIERTAGE: 11-22 UHR
WARMER KÜCHE BIS 21.30 UHR / MO. & DI. RUHETAG

DAS ECHE SCHWEINSWIRT HOFBIER

Gebraut nach dem Geschmack des Schweinswirt – ein Bier, wie es sich fürs Regensburg Land gehört: obergärig, hell und spritzig. Immer frisch durch den traditionellen Bügelverschluss, denn Gutes muss gut bleiben! Nur original mit Bügelverschluss und aus der Flasche getrunken.



ZUM MITNEHMA

Unser Hofbier im Trager!

Damit Sie zu Hause auf unser gutes Hofbier nicht verzichten müssen (oder als Mitbringsel für die, die nicht mit Euch hier sein können) gibt's den praktischen Schweinswirt-6-Pack zum Mitnehmen. Viele haben auch immer unseren Pack im Kofferraum (für alle Fälle) dabei ... € 7,00 + € 3,00 Pfand

Schweinswirt Sautreiber in da Flasch'n zum dahoam trinken 0,50 l ... € 15,00



UNSERE BIERE

Hofbier
süffig und gut 0,50 l ... € 3,50

Helles
Ausgereiftes 0,50 l ... € 3,40
Mildes Lagerbier 0,30 l ... € 2,40

Radler^{1,3}
Helles Radler 0,50 l ... € 3,30
Dunkles Radler 0,50 l ... € 3,30

Pilsner
Feinherb, spritzig 0,50 l ... € 3,60
Feinherb, spritzig 0,30 l ... € 2,60

Hefe Weißbier
Hell o. Dunkel gebraut 0,50 l ... € 3,50

Leichtes Hefe Weißbier
Der Isodrink 0,50 l ... € 3,50

Helles alkoholfrei
Auch ausgereift 0,50 l ... € 3,50

Hefe Weißbier alkoholfrei
Helle Farbe 0,50 l ... € 3,50

Cola Weizen^{1,3,9}
Passt zum Schnitzel 0,50 l ... € 3,50

Dunkles Bier
Dick und süffig 0,5 l ... € 3,40

WEINE

Glas Wein
weiß oder rot 0,20 l ... € 4,80

Weinschorle
weiß oder rot 0,50 l ... € 5,50

KLARE UND KRAUTIGE HAUSSPEZIALITÄTEN

Schweinswirt Sautreiber
unser selbstgesezter Hausschnaps tut einfach gut 2 cl ... € 2,60

Weitere Spirituosen
einfach Nachfragen 2 cl ... € 2,90

BIERCOCKTAILS

Goab^{1,3,9}
Ein halber Liter Cola, meisterlich geblendet mit einem halben Liter Dunkelbier und mit Kirschlikör zur Vollendung gebracht, serviert im bayerischen Liter-Cocktailglas
Goacocktail 1,00 l ... € 7,60

Laterne^{1,3,9}
So manchem sollen bei diesem Getränk die Lichter schon ausgegangen sein (aber mit einem glücklichen Lächeln). Ein Sektglas mit Kirsch wird kunstvoll in einer Maß untergebracht und mit Weißweinschorle aufgeossen (das Trinken verlangt Geschicklichkeit, macht aber lustig)
Laterncocktail 1,00 l ... € 9,60

Schneemaß^{1,3}
Es gibt Leute, denen ist nach dem Genuss dieser Spezialität auf dem Heimweg der Yeti begegnet – und das zur Sommerzeit. Zili, Vanilleeis und Doornkaat
Schneemaß 1,00 l ... € 12,10

DIE G'SCHICHT VOM GERSTENSAFT...das Wort zum Hofbier

Auch Brauen von Bier ist Hoftradition. Bei uns hättet Ihr bereits im August 1652 ein kühles Bier genießen können. Euren Vorfahren hat's jedenfalls damals schon recht gut geschmeckt, wie wir aus alten Geschichten wissen. Da es damals noch keinen Kühltank gab, musste das Bier mit Eis gekühlt werden.

So befand sich im hinteren Bereich der Gaststube unterirdisch ein riesiger Eiskeller mit wuchtigen Eisblöcken, die die Knechte und Tagelöhner im eisigen Winter aus dem Hohengebrächinger Weiher herauschneiden mussten (sicherlich nicht ohne Eigennutz). Wir meinen, Gutes soll gut bleiben.

Drum gibt es auch heute noch unser gutes Hofbier, das nach alter Rezeptur gebraut am besten frisch aus der Bügelflasche schmeckt. Wer es probiert, kann verstehen, dass damals drei, vier Maß am Abend der gute Schnitt waren. Da keiner unterm Tisch liegen wollte, war a gute Grundlage das Allerwichtigste.

ALKOHOLFREI

Hauslimonade
unser selbstgmachtes Kracherl bringt saisonal und selbstgepflückt ins Glas, was die Gärten hergeben: Johannisbeere, Orange, Kirsche, Himbeere etc...fragts einfach! 0,40 l ... € 3,80

Tafelwasser 0,30 l ... € 2,60

Tafelwasser 0,50 l ... € 3,10

Cola Mix^{1,3,9} 0,50 l ... € 3,90

Cola^{1,3,9} 0,50 l ... € 3,50

Cola Light^{1,3,9,12} 0,50 l ... € 3,50

Apfelsaft * 0,50 l ... € 4,00

Orangensaft * 0,50 l ... € 4,00

Traubensaft ** 0,50 l ... € 4,00

... als Saftschorle
groß 0,50 l ... € 3,60
klein 0,30 l ... € 2,70

KAFFEE UND HEISSES

Espresso ° ... € 2,30

Cappuccino ° ... € 2,90

Tasse Kaffee ° ... € 2,50

Haferl Kaffee ° ... € 3,30

Milchkaffee ° ... € 3,40

Heiße Schokolade ... € 3,50

Latte Macchiato ° ... € 3,50

Glasl Tee ... € 2,80

Glasl Tee mit Rum ... € 4,90



Z'Essen und z'Trinken

GUTES MUSS GUT BLEIBEN - WIE MAN DIE OBERPFÄLZER BEI KRÄFTEN HÄLT

Liabe Leit,

wir, die Perzls, bewohnen und bewirtschaften seit über 350 Jahren diesen schönen Bauernhof. Eine lange Zeit, die auch mit viel Essen und Trinken verlegt wurde... Der Legende nach war's dann auch ein piffiger Urcousin, der die geniale Idee hatte, unsere Landwirtschaftsprodukte gleich frisch vor Ort zu verarbeiten, sprich zu metzgern und etwas Gutes daraus zu kochen, so dass auch andere etwas davon haben!

und Bierküche weiterleben und seit Perzlgedenken züchten wir unsere eigenen Schweine. Nach bewährten Hausrezepten wursten wir noch selber und genau diese erstklassige Qualität schmeckt man auch!

Hau di hera, samma mehra: Feste feiern!
Wie es sich bei uns in Bayern gehört, wollen wir die Feste mit Euch feiern wie sie fallen: Ob Hochzeitsschwein, Geburtstagsschwein, Jubiläums- oder Firmenschwein, unsere Essen-Satt-Bufferfs oder unsere Haxn-, Ripperl- oder Bradl-Essen sind eine Genuss-Gaudi für jeden. Denn zünftig soll's sein auf unserem Hof und keiner darf hungrig oder durstig bleiben. Also, wie wär's mit einem Fest in unserem urigen Festsaal für bis zu 120 Personen oder im gemütlichen Schmuckkasterl für bis zu 45 Personen?

In diesem Sinn, lasst's Euch schmecken und gut gehen!

Euer Schweinswirt Freddy Perzl

P.S.: Und wenn's Euch bei uns gefallen hat, dann erzählt's doch einfach weiter, auch auf Facebook & Twitter, wo wir natürlich ebenfalls zu finden sind! Dort erfahrt Ihr auch alle brandneuen News und Aktionen genauso wie auf: www.schweinswirt.de



UNSRERE SPEISKARTEN
KÖNNT'S GERN MITNEHMA!

A GUTE SUPPE ZUM MAGEN HERRICHTEN

Pfannkuchensuppe
 a kräftige Fleischbrüh'n von Mama mit leckeren Pfannkuchenstreifen und viel frischem Petersil ... € 3,80

Maultaschensuppe
 in Mamas kräftiger Fleischbrüh'e, gefüllt mit einer herzhaften schwäbischen Füllung ... € 4,40

Gewekiner Festtagssuppe
 mit Pfannkuchenstreifen, Backerbsen und Maultaschen ... € 4,80

Aufgeschmolzene Bierbrotsuppe
 besonders kräftig mit Röstzwiebeln (Diese Suppe schmeckte den Knechten besonders gut) ... € 4,60

"A Supperl ham
 ma gestern g'habt,
 a Supperl hamma heit,
 a Supperl hamma
 alle Tag, weil's uns
 halt g'freit"

"Was grad wächst" und wie's Euch anmacht,
 in der urigen Emaille-Schüssel mit unserem
 frischen Hausbaguette serviert:

"Morgens rund,
 mittags gestampft,
 abends in Scheiben,
 dabei soll's bleiben,
 es ist gesund"

J.W. Goethe

Surf&Turf
 "Mal anders, aber sauguat"
 Goldgelb gebackene Kartoffelplätzchen mit Räucherlachs und unserem leckeren Hausdip
 Als Vorspeise ... € 6,60
 Als Hauptspeise ... € 12,20

Soll's mal keine Suppe sein...

UNSERE MAGENTRAZERL

Schweinswirt Doppel
 Duo aus Griebenschmalz und Batz'n vom Kas mit frischem Bauernkrustentrost dazu a frisches Miniweizen 0,1l ... € 5,90 €

Semmelknödelcarpaccio
 mit sauguat schmeckender Trüffeljus und feinen Parmesanspänen ... € 6,10 €

"Leg d Gabe weg,
 de tuast gar
 net brauch'a
 mit'n Löffle muaßt
 s Gröstl vom Teller
 rausdaucha!"

JOE'S SCHMANKERL KITSCHN

Joe-Burger XL
 ein richtig großer Burger mit leckerem Käse, frischen Tomaten und knackigem Blattsalat dazu Pommes und a kloaner Vitaminschlag ... € 11,20

Schweinswirt-Burger XL
 ein richtig großer Burger mit Speck, Spiegelei, Käse und pikanter Salsa, dazu Pommes und a kloaner Vitaminschlag ... € 12,20

Joe's Big Wrap
 knusprig paniertes Schnitzel, knackige Paprikastreifen und Champignons im Wrap, dazu Joe's Sauerrahmschlag und ein kloaner Vitaminschlag ... € 10,90

Pulled Pork Burger
 Z'rupftes Barbecue-Schweinefleisch mit Salat, Tomaten und mehr, dazu Wedges und Sauerrahm ... € 11,90

KNACKIG BUNTE SALATE

Am Gemüsebauer sein Vitaminstoß

Schweinswirts Salatleckerei
 Salate der Saison mit knusprig gebackenem Bauchspeck, Parmesanspänen und Kartoffelscheiben, mariniert mit hausgemachtem Senf-Knoblauchdressing ... € 10,90

Schnitzel-Salat
 Salate der Saison mit Schnitzelstreifen, Bacon, Caesar-Dressing und Croutons ... € 12,50

Salat "Goas"
 Salate der Saison mit gerösteten Walnüssen, karamellisierten Ziegenweichkäse und fruchtigem Preiselbeerdressing ... € 13,20

Kartoffelplätzchen-Salatschüssel
 Salate der Saison, goldbraun gebackene Kartoffelplätzchen mariniert mit fruchtig säuerlichem Preiselbeer-Dressing ... € 10,80

Gemischter Vorspeisen- und Beilagensalat
 mit Hausdressing ... € 3,40

WENN'S A WENGERL MEHR SEIN DARF ...

Doppelt Fleisch ... € 3,00
 Doppelt Käse ... € 1,00
 Doppelt Fleisch & Käse ... € 3,50

Speiskartn für Allergiker

Fragt's einfach nach, wenn'ts Speiskartn mit den Allergenen drauf brauch'ts. Mir bringa's gern!

SWEINEREIEN AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

Pfannenschnitzel* "Wie sich's g'hört"
 Paniertes Schweinsschnitzel - bei uns noch mit feinstem Schweineschmalz rausgebraten und reichlich Pommes, für'n großen Hunger ... € 11,20

Schweinswirt "XL Cordon Blöh" (Cordon-Bleu)
 vom Schwein, knusprig paniert, gefüllt mit saftigem Schinken und zartschmelzendem Gauda-Käse. Dazu Pommes, Hausdipp und Wild-Preisselbeeren ... € 14,80

Schweinswirt-Schnitzel*
 paniertes Schweinschnitzel in der Pfanne gebruzelt mit gebratenen Speckscheiben, Röstzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln ... € 13,80

Frische Schweinsleber*
 natur gebraten, mit Apfelspalten und Zwiebeln wie man's mag, mit feinen Bratkartoffeln ... € 9,60

Unsr Medaillons*
 saftig gerillte Medallions vom Schwein auf einer Sherry-Rahm-Soße mit Gemüsestrudel und goldbraunen Kartoffelplätzchen ... € 15,40

* Größer oder kleiner wer mag
 Wir machens Euch wie Ihr's wollt: alle Speisen mit am Sternderl gehn auch als größere Portion ... € 2,50 und wers kleiner mag ... € 1,00

"A richtiger Bayer
 isst's Gmüas
 erscht dann, wenn's
 d'Sau g'fressen hat"

Meisterjäger-Schnitzel*
 Schweinerückensteak mit Butterspätzle, Rahmschwammerlsoß und a Stampel Jägermeister (2cl) auf's Haus ... € 13,50

Der Hunger-Killer: Schweinswirt Grillteller XL
 Da geht's dem Hunger an den Kragen: Dreierlei saulecker gegrillte Fleischstück' und a Würstlerl auf einem Teller. Dazu gib't unsere hausgemachte Kräuterbutter, gebackene Erdäpfelspalten, Röstzwiebeln, a extra scharfes Soßerl und an Sauerrahm zum Dippen... € 15,80

DIE KLASSIKER AUS UNSERER GUTEN BRATENKÜCHE

Duftender Weißbierbraten*
 Ofenfrisch mit Weißbier-Knoblauchrahmsöße, aufgeschmolzenen Brezen-Knödelscheiben und bunter Salatgarnitur ... € 12,20

Wilder Schweinsbraten*
 zarter Wildschweinbraten in einer leckeren Preiselbeerrahmsöße, dazu hausgemachte Semmelknödel und a bunte Salatgarnitur ... € 16,40

Unser berühmter Schweinsbraten*
 im Reindl serviert in deitiger hausgemachter Soß' mit Kartoffelknödel und am Schiebl Blaukraut ... € 10,90

Unser prätigter Kaiserschinken*
 Gschmackiger und magerer Schinken so schonend und saftig zubereitet, dass es selbst einem Kaiser des Wasser im Mund zamläufen lässt: Mit sauguaten Semmelknödeln, frischem Sauerkraut und einer herrlichen Soße is' des Festessen a no fürstlich angricht! ... € 13,80

Halbe Schweinschax'n
 A halbe hintere Hax'n mit rescher Kruste im Reindl serviert, dazu gib't an Schiebl Sauerkraut und Kartoffelknödel ... € 11,60

Unser Braten 3erlei ab 2 Personen
 unser berühmter Schweinsbraten, a Hax'n und zarter Kaiserschinken. Im Reindl serviert, weil da viel Soß' aine geht, dazu gib't an Schiebl Sauerkraut und unser handdräh'ds Knödel-Duo obendrauf. Pro Person kosts ... € 15,90

Unser Holztrögessen ab 4 Personen
 bayrisch gschmackig sauguat, einfach zum 'neiknien! Lauter feine Sachen aus der Schweinswirtküche, vom Würstl bis zum Bradl hin zur Hax'n is alles dabei. Erdäpfelsalat, Knödel, Bratkartoffeln und a Kraut derf natürlich a net fehl'n. Und vergess'ts net, do drinkt ma unser süffigs Hofbier aus der Bügelflasch'n dazu - griabig, spaßig und lustig soll's seil Pro Person ... € 15,40

Schmankerl-Teller
 Schweinebraten trifft Ente: Das macht zwei Schmankerl auf einmal! Ein Zweierlei von der Ente und vom Schwein, dazu gib't leckere gebackene Serviettenknödel von der Brez'n ... € 16,20

FÜR UNSERE FLEISCHVERWEIGERER

Allgäuer Bauernkasspotz'n
 mit dreierlei Käs' - so wie sich's gehört, g'rösteten Zwiebeln und grünem Salat ... € 9,90

Dampfende Ofenkartoffel
 mit am kräftigen Sauerrahm-Dip und knackigem Vitaminschlag (Salat), schee heiß serviert ... € 8,90

Hausg'machte Fingernudeln
 goldbraun brutzelte und gwutzelte Kartoffel-Nudeln mit Pfanna'gmias aus buntem Paprika und Zucchini ... € 10,50

Veggie-3erlei
 Drei auf einen Streich für alle, die sich nicht entscheiden können, weil's alles so gern meng - Ofenkartoffel mit Dip & Gemüsestrudel & Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat... € 11,10

S' Gstanzl vom Leberkaas
 Dampfa wiara oida Dampfa, Krustn wiara Kraterschlund. So a Scherzl awimampfa macht as Herzal wieda gsund! Auf am Brettl muaßt'n lagern, und in Würfe schneid da'n her. Bessa is', du nimms an magern, na kriagst g'wiess hernach koa Gischerr. Mittm Messa fahr in d'Brocka, ja net aufn Senf vergiss. Und bis awi in de Socka gspürst na, den erstn Biess. Raucha duat a wiara Meila, löschn komma mit a Maßl. Liaba wira Zahn, a steila, is uns no da Lebakaas!

AUS UNSERER HAUSEIGENEN WURSTKUCHL

Unser geräucherten Hofwurst
 die zwei mit PFIFF, schön scharf nach Opas Schmankerlrezept mit deitigem Sauerkraut^{2,4,7} ... € 6,10

Fein aufgeschnittenes Gräucherts
 aus der Hoiselche mit Pfeffer aus der Mühle, Gurkerl und unserer Bauernkrustn auf einem Holzbrettli serviert wie sichs gehört ... € 8,20

Rot-weißes Pressack-Duo
 Unser hausgemachter roter und weißer Pressack sauer, mit Zwiebeln und kleiner Salatgarnitur^{2,4,7} ... € 6,40

Gewekiner Wurstsalat
 aus rauchfrischen Knackern, mit Zwiebelringerln und Essiggurkerln herzhaft sauer abgeschmeckt, a richtig gscheite Portion! ^{2,4,7} ... € 7,10

Allgäuer Wurstsalat
 aus rauchfrischen Knackern, abgerundet mit jeder Menge Allgäuer Kaas, Zwiebelringerln und Essiggurkerln ^{2,4,7} ... € 8,10

Große Schweinswirt-Jausen
 Des reicht auch für Zwei: bunt gemischter Brotzeitsteller mit den besten Schmankerln aus unserer Wurstküchl aufm Holzbrettli mit am Körberl Bauernkrustn serviert - und wenn's einer allein net zwingt, kriegt er's mit heim ^{2,4,7} ... € 9,60

Grillde Schweinsbratwürstl
 in der Kehrschaufel serviert mit einem Schöpfer Sauerkraut und am Händlmaier-Senf wie sichs gehört Vier Schweinsbratwürstl ^{2,4,7} ... € 6,60 Sechs Schweinsbratwürstl ^{2,4,7} ... € 7,80

XL Currywurst
 a extra Lange, mit unserer genialen Soßen...und dazu gibts an Berg knusprige Pommes ^{2,4,7} ... € 9,60

DIE ABSOLUTEN KLASSIKER

Hausbackener Leberkaas
 Es gibt nix bessers als was Guats! Gscheide 200gr in der Pfann gebruzelt mit Spiegelei und Kartoffelsalat ... € 8,90

Jeden Mittwoch frisch gmacht!
 Außer im Juni, Juli und August
Saubere Schlachtschüssel
 frisch mit Sauerkraut und anbratene Erdäpfel dazu ... € 7,00

A Kesselfleisch
 auch mit am sauren Kraut und dazu Bratkartoffeln ... € 8,40

MACHT SCHWEINEFLEISCH WIRKLICH DICK? ...das Wort zum Sonntagsbraten

Nein. soweit Ihr mageres Schweinefleisch bevorzugt (schneidet doch einfach das Fett weg und genießt das saftig gute Aroma unseres Fleisches). Mageres Schweinefleisch ist magerer als Putenfleisch und hat weniger Cholesterin, schmeckt aber besser. (Schweine-) Fleisch ist besonders reich an Vitaminen, Eiweiß und Mineralien. Und wir Menschen sind „Allesfresser“. Also sollten wir uns auch so ernähren (und nicht wie ein Huhn - sonst hätten wir einen anderen Magenaufbau, müssten z. B. Körner nicht mahlen und Wasser statt Bier trinken). Bei der Zusammensetzung des Fettes hat mageres Schweinefleisch im Vergleich zum Rindfleisch einen beträchtlich größeren Anteil ungesättigter (gesunder) Fettsäuren. Studien bestätigen, was wir schon lange wissen: für eine ausgewogene Ernährung ist hochwertiges Fleisch einfach unverzichtbar.

"Wenn's Hofbier
 regnet und Bratwürstl
 schneibt, dann bitten
 wir den Herrgott,
 dass des Wetter
 a so bleibt"