



Antonius-Schwaige



*Wir begrüßen Sie ganz herzlich
in der Antonius-Schwaige Ingolstadt
und freuen uns, Sie mit unseren Köstlichkeiten verwöhnen zu dürfen.*

*Wir pflegen eine moderne, gut bürgerliche Küche, in der wir
keine Geschmacksverstärker, Convenience oder Fertigprodukte
verwenden.*

*Schon bei der Auswahl der Produkte, die wir für unsere Speisen
verwenden, legen wir größten Wert auf regionale Herkunft und höchste
Qualität.*

*Diese werden jeden Tag frisch von unserem Küchenteam in liebevoller
Handarbeit zu wunderbaren Köstlichkeiten verarbeitet und Ihnen mit
viel Herzlichkeit serviert.*

Unsere regionalen Lieferanten:

*Metzgerei Joseph Huber, Hundszell
Fischzucht Tyroller, Pförring
Gemüse Ganz, Ingolstadt
Geflügel Schönacher, Ingolstadt
Kartoffel und Spargelhof Glöckl, Adelshausen
Freilandeier Antoniusschwaige, Nemdoro
Bäckerei Hackner, Gaimersheim
Kaffeerösterei Dinzler, Irschenberg*

*Schäferei Eichhorn, Schernfeld
Wir sind offizieller Teilnehmer des Projekts*



Suppen

*Klare Fischsuppe
mit Saiblingsnockern und Wurzelgemüse
6,80 €*

*Kürbiscremesuppe
mit Kerndl, Öl und Rahmhauberl
4,60 €*

*Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen
3,80 €*

*Fränkische Brätspätzlesuppe
Kraftbrühe mit hausgemachten Brätspätzle
4,30 €*

Vorspeisen

*Winterliche Salatvariation
mit gebratenen Bio-Kräutersaitlingen und
Schwarzbrotcroutons
7,80 €*

*Roastbeef vom bayrischen Milchkalb
auf Raukesalat an Sesam-Vinaigrette
9,60 €*

Hauptspeisen

Altmühltaler Lamnbraten

*an feiner Kräuter-Knoblauchsoße
mit Kartoffel-Kürbispürree*

16,80 €

Gesottener Rindstafelspitz

*in eigener Brühe serviert,
dazu Wurzelgemüse und Butterkartoffeln*

14,80 €

Glasierte Hähnchenbrust

*an kräftiger Thymianjus
mit gekräuterten Bandnudeln und Ofenkirschtomaten*

12,90 €

Pochierter Bachsaibling

*an geschäumter Wermutsoße,
dazu bunter Wildreis und Wintergemüse*

18,90€

Der Chef empfiehlt:

Pfeffersteak vom Simmentaler Jungrind

*Premium Dry Aged Roastbeef (Joseph Huber, Hundszell)
an Pfeffer-Cognac-Soße und gebackenen Kartoffelkräpferl*

21,80€

Unsere „Schwoag-Klassiker“

Ofenfrischer Schweinsbraten

an dunkler Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat

9,80 €

Jägerschnitzel „Hubertus“

mit Pilzen der Saison und handgeschabten Eierspätzle

10,60 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln

9,80 €

Vegetarische Hauptgerichte

Gekräuterte Bandnudeln

*mit winterlichem Marktgemüse
und rassiger Blauschimmelkäsesoße*

10,90 €

Oma`s Käsespätzle

mit geschmolzenen Zwiebeln und kleinem Salat

9,80 €

Wildreis-Krautwickel

auf Muskatkürbispürree und Schnittlauchschand

11,90€

Knackige Salate

<i>Fitnesssteller</i>	8,50 €
<i>Bunte Blattsalate und knackige Rohkost an Hausdressing mit Bergwurzelbrot</i>	
<u><i>Wahlweise dazu:</i></u>	
<i>Gebratene Hendlbruststreifen</i>	4,20 €
<i>Schwammerl der Saison, gebraten</i>	2,90 €
<i>Gemischter Salat</i>	3,90 €

Für`d Kinder

<i>Knödel mit Bratensoße</i>	3,50 €
<i>Spätzle mit Rahmsoße</i>	3,50 €
<i>Kleines Schnitzel</i>	6,50 €
<i>mit Pommes oder Bratkartoffeln</i>	
<i>Leerer Teller zum mitnaiglanga</i>	0,00 €

Kleine Gerichte & Brotzeiten

Kalter Braten mit Kren, Essiggurken, Butter und Brot	6,80 €
Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Essiggurken und Brot	7,20 €
Schweizer Wurstsalat Stadtwurst, Emmentaler, Zwiebelringerl und Brot	7,80 €
Emmentaler frisch vom Stück geschnitten, Butter und Brot	6,90 €
Geräucherte Bauernwürste (1 Paar) mit herzhaftem Sauerkraut und Bauernbrot	6,90 €

Auch für unsere Gäste die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir stets gute Gastgeber sein.

Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen.

Sprechen Sie uns einfach an!

Nachspeisen

*Geeiste Christstollenrolle
auf lauwarmen Zwetschgenröster*

6,90€

*Preiselbeer-Topfenmousse
auf Quittenragout und gerösteten Mandeln*

7,80€

*Apfelstrudel
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne*

5,90 €

*Unsere Langnese Carte D'OR Eissorten:
Bourbon-Vanille, Erdbeere, Walnuss, Schokolade*

Gemischtes Eis 3,90 €

3 Kugeln Eis nach Wahl mit Schlagsahne

1 Kugel Eis nach Wahl mit Schlagsahne 1,30 €

Nussknacker 4,70 €

*2 Kugeln Nusseis, 1 Kugel Vanilleeis mit
Sahne und Nüssen*

Brauner Bomber 4,90 €

3 Kugeln Schokoladeneis mit Sahne und Eierlikör

Weinkarte

Offenausschank 0,2l

Weißwein

Grüner Veltliner 3,60 €
(Österreich, Hugl) würzig, spritzig

Riesling halbtrocken 4,60 €
(Württemberg, Fürstenfass) fruchtig, blumiges Bukett

Silvaner 4,80 €
(Würzburg, Bürgerspital), Duft von gelben Früchten, würzig

Lugana 5,90 €
(Tenuta Roveglia, Lombardei)
92 Punkte Wine Enthusiast
helle, strohgelbe Farbe, saftige Aromen von Äpfeln und Aprikosen,
kraftvoll mit feinsten mineralischen Noten

Rose

Spätburgunder Weißherbst 4,50 €
Rosé (Baden, Kiefer) fitnessreich, samtige Süße

Rotwein

Zweigelt 4,20 €
(Österreich, Hugl) zarte Kirschnote, sehr dicht

Trollinger-Lemberger halbtrocken 4,80 €
(Württemberg, Fürstenfass) fruchtig, mild

Dornfelder 5,40 €
(Württemberg, Fürstenfass) tiefdunkler Wein mit hoher Dichte

Flaschenweine

Weißwein

Weißburgunder 2016 16,50 €
(Schmidt, Kaiserstuhl, Baden)
strahlendes Gelbgrün, feines vielschichtiges Bukett von reifen Äpfeln
erfrischendes und lebendiges Säurespiel

Lugana 2016 26,50 €
(Tenuta Rovaglia, Lombardei)
92 Punkte Wine Enthusiast
helle, strohgelbe Farbe, saftige Aromen von Äpfeln und Aprikosen,
kraftvoll mit feinsten mineralischen Noten

Riesling 2014 19,50 €
(Balthasar Ress, Rheingau)
feinherb, erinnert an Birnen
mit lebendigem Süße-Säure-Spiel

Rotwein

Zweigelt 2015 17,50 €
(Gerald Beck, Burgenland, Österreich)
Fruchtig-würziger Duft von edler Kirsche und roten Beeren
harmonisch langer Abgang

Bordeaux Rouge 2012 27,50 €
(Château Malbec 2012, Bordeaux, Frankreich)
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec
Ist geprägt von reifen, saftigen Aromen roter und schwarzer Früchte.
Gutes Tanningerüst und elegantes Holz.

Rioja Crianza 2014 22,50 €
(Bodegas Ramon Bilbao, Rioja, Spanien)
100% Tempranillo
Komplexe Aromen von verschiedenen Früchten, Mandelholz und etwas Zimt.
Am Gaumen kräftig, weich und samtig. Langes Finale mit reifen Tanninen.

Ammasso Rosso Sicilia 2014 29,50 €
(Barone Montalto, Sizilien, Italien)
Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Merlot, Cabernet
Intensive Aromen von dunklen Beeren, schwarzer Schokolade, Rosinen und getrockneten
Pflaumen drängen sich in die Nase. Geschmeidig weich und elegant.

Getränke von der Brauerei Herrnbräu

		0,5l
Helles vom Fass		3,20 €
Radler		3,20 €
Dunkles		3,20 €
Weizen vom Fass		3,30 €
Leichtes Weizen		3,30 €
Dunkles Weizen		3,30 €
Ruß		3,20 €
Alkoholfreies Weizen		3,30 €
Alkoholfreies Helles		3,20 €
Pils 0,33l		3,10 €



	0,25l	0,5l
Bernadett Wasser	1,60 €	2,90 €
Amigo Cola Mix ^(1,2)	1,80 €	3,10 €
Zitronenlimonade ⁽²⁾	1,80 €	3,10 €
Orangenlimonade ⁽²⁾	1,80 €	3,10 €
Coca Cola / Light ^(1,2,3)	2,00 €	3,20 €
<u>Saftschorle</u>	2,00 €	3,20 €
(Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube)		
<u>Fruchtsaft pur</u>	2,20 €	3,50 €
(Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube)		
Weinschorle rot oder weiß	2,70 €	3,90 €

(1=koffeinhaltig, 2=mit Farbstoff, 3=Süßungsmittel)

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>		2,60 €	
<i>Haferl Kaffee</i>		3,20 €	
<i>Milchkaffee</i>		3,20 €	
<i>Cappuccino</i>		3,20 €	
<i>Latte Macchiato</i>		3,20 €	
<i>Espresso</i>		2,50 €	
<i>Doppelter Espresso</i>		3,50 €	
<i>Alle Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich.</i>			
<i>Haferl Schokolade</i>		3,20 €	
<u><i>Tasse Tee</i></u>		2,40 €	

(Schwarztee, Pfefferminztee, Früchtetee, Kräutertee, Kamillentee, Grüntee)

Schnäpse und Spirituosen

	2 cl
<i>Williamsbirne 40 Vol. %</i>	2,90 €
<i>Zwetschgenwasser 40 Vol. %</i>	2,90 €
<i>Waldhimbeergeist 40 Vol. %</i>	2,90 €
<i>Haselnussgeist 40 Vol. %</i>	3,60 €
<i>Ramazotti 30 Vol. %</i>	3,20 €
<i>Frangelico 20 Vol. %</i>	2,90 €

Ein besonderer Tropfen aus der Schweiz

Fassbind Vieilles Barriques

40 Vol. % 2 cl 4,90 €

Apricot, Framboise, Poire, Pomme, Prune

Allen Sorten gemein ist die aufwendige und sorgsame Herstellung. Alle Brände reifen nach der Destillation für 12-18 Monate in Eichenholzfässern um die nötige Reife und Fülle zu bekommen. Nach Abschluss der Reifung wird das Destillat mit einer hausgemachten Dosage veredelt, welche aus im Brand eingelegten getrockneten Früchten gewonnen wird. Diese Dosage verleiht dem Fruchtbrand seine feine Süße und Geschmeidigkeit.



Die Geschichte der Antonius-Schwaige

Die Antonius-Schwaige wurde 1870 von meinem Ur-Großvater August Ponschab als landwirtschaftliches Anwesen erbaut. Ab 1902 wurde eine Flaschenbierabgabestelle errichtet und 1905 zu einem Ausflugslokal und Biergarten erweitert.

August Ponschab war Ingolstädter Brauereibesitzer des Berg-Bräus in der Innenstadt zwischen Kreuztor und Münster (jetziges „Mo“) und später sogar Bürgermeister und Reichstagsabgeordneter.

Er vermachte das Anwesen meinem Großvater Anton Ponschab (daher Antonius-Schwaige).

Das besondere an der Antonius-Schwaige ist die Anordnung der einzelnen Gebäude zu einem Innenhof, der von ca. 110 jährigen Linden und einer Eiche, die 1906 anlässlich des 100-jährigen Jubiläums des Königreich Bayerns gepflanzt wurde, beschattet wird. Besonders originell ist die nördliche Begrenzung mit je einem Salettl an den Ecken und der dazwischen liegenden erhöhten Terrasse. Hier fanden die prominenten Gäste den gebührenden Sitzplatz bei Schäferfesten, Sängerfesten und Militärkonzerten, die zünftig mit Blasmusik, Tanz, einer Brotzeit und natürlich einer oder mehreren Maß Bier gefeiert wurden. Nach Westen blickt man auf die Felder und die dahinterliegende Auenlandschaft, wo damals ab und zu Reitturniere stattfanden.

Zum Ensemble gehören neben dem Hauptgebäude der eingeschossige Saalbau (früher Kegelbahn) und die 1905 erbaute Kapelle, die dem heiligen Augustinus und dem heiligen Antonius von Padua geweiht ist und auch heute noch drei mal täglich ihre Glocke läutet.

Im Jahre 1933 bekam die Antonius-Schwaige ein eigenes Windrad mit 29 Meter Höhe und einem Raddurchmesser von 9 Meter. Diese Anlage erzeugte den benötigten Strom und pumpte das klare Brunnenwasser zu Tage. Den Begriff „ENERGIEWENDE“ kannte damals noch niemand. Seit 1989 befindet sich diese alte Windturbinenanlage etwa 300 Meter weiter nördlich unterhalb der Schutter.

Der im ganzen Landkreis bekannten Schaukel (auch Kirtahutschn genannt) aus dem Jahre 1905 musste bereits sechs mal ein neues Schaukelbrett angefertigt werden, die von den vielen kleinen und großen Kindern regelrecht durchgewetzt werden.

Nach mehreren Umbauten und Pächterwechseln übernahm ich von meiner Mutter, Maria Wittmann geb. Ponschab, 2013/2014 das Anwesen. Ich sanierte es von Grund auf und betreibe es seither mit meiner Lebensgefährtin Monika Scheu selbst.

Wir setzen alles daran, Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Traditionswirtshaus mit dem schönsten und ältesten Biergarten der Region zu bereiten.