



*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  
liebvoller 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 Antoniuschwaiqe, Nemdoro  
Bäckerei Hackner, Gaimersheim  
Kaffeerösterei Dinzler, Irschenberg*

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



## Suppen & Vorspeisen

### *Apfel-Kremsüppchen*

*mit knusprigen Schwarzbrotcroutons*

4,50 €

### *Rinderkraftbrühe*

*mit Pfannkuchenstreifen*

3,80 €

### *Fränkische Brätspätzlesuppe*

*Kraftbrühe mit hausgemachten Brätspätzle*

4,30 €

### *Winterliche Salatvariation*

*mit gebratenen Bio-Kräutersaitlingen und*

*Schwarzbrotcroutons*

7,80 €

*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!*

## Hauptspeisen

### *Altmühltaler Lamnbraten*

*an feiner Kräuter-Knoblauchsoße  
mit Kartoffel-Lauchpürree*

16,80 €

### *Gesottener Rindstafelspitz*

*In Krensoße serviert,  
dazu Wurzelgemüse und Butterkartoffeln*

14,80 €

### *Glasierte Hähnchenbrust*

*an kräftiger Tymianjus  
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 (Joseph Huber, Hundszell)*

*an Pfeffer-Cognac-Soße,  
dazu Bohnengemüse und Bratkartoffeln*

21,80€

## Unsere „Schwoag-Klassiker“

### *Ofenfrischer Schweinsbraten*

*an dunkler Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat*

9,80 €

### *Jägerschnitzel „Hubertus“*

*mit Pilzen der Saison und handgeschabten Eierspätzle*

10,80 €

### *Schweineschnitzel „Wiener Art“*

*wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln*

9,80 €

## Vegetarische Hauptgerichte

### *Gekräuterte Bandnudeln*

*mit winterlichem Marktgemüse  
und rassisger Blauschimmelkäsesoße*

10,90 €

### *Oma`s Käsespätzle*

*mit geschmolzenen Zwiebeln und kleinem Salat*

9,80 €

### *Wildreis-Krautwickel*

*auf Kartoffel-Lauchpürree und Schnittlauchschand*

11,90€

## Knackige Salate

***Fitnesssteller*** 8,50 €

*Bunte Blattsalate und knackige Rohkost  
an Hausdressing mit Bergwurzelbrot*

*Wahlweise dazu:*

*Gebratene Hendlbruststreifen* 4,20 €

*Schwammerl der Saison, gebraten* 2,90 €

***Gemischter Salat*** 3,90 €

## Kleine Gerichte & Brotzeiten

***Kalter Braten*** 6,80 €

*mit Kren, Essiggurken, Butter und Brot*

***Bayrischer Wurstsalat*** 7,20 €

*mit Zwiebeln, Essiggurken und Brot*

***Schweizer Wurstsalat*** 7,80 €

*Stadtwurst, Emmentaler, Zwiebelringerl und Brot*

***Emmentaler*** 6,90 €

*frisch vom Stück geschnitten, Butter und Brot*

***Geräucherte Bauernwürste (1 Paar)*** 6,90 €

*mit herzhaftem Sauerkraut und Bauernbrot*

## *Nachspeisen*

*Zweierlei Schokoladenmousse  
auf Quittenspiegel und gerösteten Mandeln*  
7,80€

*Apfelstrudel  
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne*  
5,90 €

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

<i>Gemischtes Eis</i>	3,90 €
<i>3 Kugeln Eis nach Wahl mit Schlagsahne</i>	
<i>1 Kugel Eis nach Wahl mit Schlagsahne</i>	1,30 €
<i>Nussknacker</i>	4,70 €
<i>2 Kugeln Nusseis, 1 Kugel Vanilleeis mit Sahne und Nüssen</i>	
<i>Brauner Bomber</i>	4,90 €
<i>3 Kugeln Schokoladeneis mit Sahne und Eierlikör</i>	

## Weinkarte

*Offenausschank* 0,2l

### Weißwein

*Grüner Veltliner* 3,80 €  
(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)  
Helle, strohgelbe Farbe, in der Nase feine Blütendüfte  
saftige Aromen von Äpfeln und Aprikosen, kraftvoll mit feinsten mineralischen Noten  
**92 Punkte Wine Enthusiast**

### 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* 16,50 €

*(Schmidt, Kaiserstuhl, Baden)*

*Strahlendes Gelbgrün, Feines vielschichtiges Bukett von reifen Äpfeln  
Erfrischendes und lebendiges Säurespiel*

*Lugana* 26,50 €

*(Tenuta Roveglia, Lombardei)*

**92 Punkte Wine Enthusiast,**

*Helle, strohgelbe Farbe, in der Nase feine Blütendüfte, saftige Aromen von Äpfeln und Aprikosen,  
kraftvoll mit feinsten mineralischen Noten*

*Riesling* 19,50 €

*(Balthasar Ress, Rheingau)*

*feinherb, erinnert an Birnen  
mit lebendigem Süße-Säure-Spiel*

## Rotwein

*Zweigelt Classic* 17,50 €

*(Gerald Beck, Burgenland, Österreich)*

*Fruchtig-würziger Duft von edler Kirsche und roten Beeren  
harmonisch langer Abgang*

*Bordeaux Rouge* 27,50 €

*(Château Malbec, Bordeaux, Frankreich)*

*Ist geprägt von reifen, saftigen Aromen roter und schwarzer Früchte.  
Gutes Tanningerüst und elegantes Holz.*

*Rioja Crianza* 22,50 €

*(Bodegas Ramon Bilbao, Rioja, Spanien)*

*Komplexe Aromen von verschiedenen Früchten, Mandelholz und etwas Zimt.  
Am Gaumen kräftig, weich und samtig. Langes Finale mit reifen Tanninen.*

*Ammasso Rosso Sicilia* 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 <sup>(1,2)</sup>	1,80 € 3,10 €
Zitronenlimonade <sup>(2)</sup>	1,80 € 3,10 €
Orangenlimonade <sup>(2)</sup>	1,80 € 3,10 €
Coca Cola / Light <sup>(1,2,3)</sup>	2,50 € 3,50 €
<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 €	
<i>Tasse Tee</i>		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, Sängereisen 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.