



*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 Antoniusschwaige, Nemdoro
Bäckerei Hackner, Gaimersheim
Kaffeerösterei Dinzler, Irschenberg*

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



Suppen & Vorspeisen

Kürbiscremesuppe

mit Kerndl, Öl und Rahmhauberl

4,80 €

Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen

3,90 €

Altbayrische Leberspätzlesuppe

4,50 €

Winterliche Salatvariation

mit gebratenen Bio-Kräutersaitlingen und

Schwarzbrotcroutons

7,90 €

Hausgemachte Hirschterrine

auf Raukesalat an gerösteter Sesamvinaigrette

10,80 €

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

¼ Bauernente

serviert mit Apfel-Blaukraut und geriebenem Kartoffelknödel

15,90 €

Nur auf Vorbestellung oder mit Glück

Rinderschmorbraten „Burgunder Art“

an kräftiger Rotweinsosse

dazu Wurzelgemüse und gebratene Serviettenknödel

14,80 €

Glasierte Hähnchenbrust

auf tomatisiertem Schmorgemüse

und hausgemachten Bandnudeln

13,90 €

Duett vom Edelfisch

Zander und Lachsforelle kross gebraten, an Rieslingschaum

mit winterlichem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

18,60 €

Rothirschgulasch „Diana“

mit hausgemachten Spätzle, Blaukraut und Wildpreiselbeeren

16,50€

Pfeffersteak vom Simmentaler Jungrind

Premium Dry Aged Roastbeef (Joseph Huber, Hundszell)

an Pfeffer-Cognac-Soße und gebackenen Kartoffelkrapferl

21,80€

Beilagenänderung 0,80 €

Unsere „Schwoag-Klassiker“

Ofenfrischer Schweinsbraten

an dunkler Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat

9,80 €

Jägerschnitzel „Hubertus“

mit frischen Waldpilzen in Rahm und handgeschabten

Eierspätzle

11,90 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln

10,60 €

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Bandnudeln

an mediterranem Schmorgemüse und Parmesanspänen

12,60 €

Oma`s Käsespätzle

mit geschmolzenen Zwiebeln und kleinem Salat

9,80 €

Frische Waldpilze in Rahm

mit gebratenen Serviettenknödeln

11,90€

Beilagenänderung 0,80 €

Knackige Salate

<i>Fitnesssteller</i>	8,70 €
<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>	3,50 €
 <i>Gemischter Salat</i>	 3,90 €

Kleine Gerichte & Brotzeiten

<i>Kalter Braten</i>	6,80 €
<i>mit Kren, Essiggurken, Butter und Brot</i>	
 <i>Bayrischer Wurstsalat</i>	 7,20 €
<i>mit Zwiebeln, Essiggurken und Brot</i>	
 <i>Schweizer Wurstsalat</i>	 7,80 €
<i>Stadtwurst, Emmentaler, Zwiebelringerl und Brot</i>	
 <i>Emmentaler</i>	 7,90 €
<i>frisch vom Stück geschnitten, Butter und Brot</i>	
 <i>Geräucherte Bauernwürste (1 Paar)</i>	 8,50 €
<i>mit herzhaftem Sauerkraut und Bauernbrot</i>	

Nachspeisen

Eis auf Heiß

*Bourbon-Vanilleeis auf heißen Rumtopfkirschen
und gerösteten Mandeln*

5,80€

*Schweizer Tobleronemousse
auf Gewürzorangencarpaccio*

7,90€

*Heidelbeer-Topfen-Strudel
mit Creme-Brulee-Eis*

6,80 €

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

Gemischtes Eis 4,50 €

3 Kugeln Eis nach Wahl mit Schlagsahne

1 Kugel Eis nach Wahl mit Schlagsahne 1,50 €

Nussknacker 5,20 €

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

Brauner Bomber 5,90 €

3 Kugeln Schokoladeneis mit Sahne und Eierlikör

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 Rovaglia, Lombardei)
Helle, strohgelbe Farbe, in der Nase feine Blütendüfte
saftige Aromen von Äpfeln und Aprikosen, kraftvoll mit feinsten mineralischen Noten
92 Punkte Wine Enthusiast

Rosé

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 20,50 €

(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	3,40 €
Radler	3,40 €
Dunkles	3,40 €
Weizen vom Fass	3,50 €
Leichtes Weizen	3,50 €
Dunkles Weizen	3,50 €
Ruß	3,40 €
Alkoholfreies Weizen	3,40 €
Alkoholfreies Helles	3,30 €
Pils 0,33l	3,20 €



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)	2,50 € 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)	
Teinacher Gourmet Wasser still/spritzig	0,2l 2,50€
	0,75l 4,90€
Weinschorle rot oder weiß	2,90 € 4,50 €

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

Warme Getränke

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

(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>	3,40 €
<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.