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, *Nemdro*
Bäckerei Hackner, *Gaimersheim*
Feinkost Troiber, *Hofkirchen*
Kaffeerösterei Dinzler, *Irschenberg*
Schäferei Eichhorn, *Schernfeld*
Eis vom Funck, *Dörndorf*

Suppen & Vorspeisen

Gebackene Champignons
mit hausgemachter Sauce Remoulade
und buntem Salatbukett
9,80 €

Kürbiscremesuppe
mit Kerndl, Öl und Rahmhauberl
4,90 €

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen
4,30 €

Altbayrische Leberspätzlesuppe
4,50 €

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 Niederbayrische Bauernente

(Geflügelhof Lugeder, Pleiskirchen)
serviert mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel
19,80 €
Nur auf Vorbestellung oder mit Glück

Rinderschmorbraten „Burgunder Art“

an kräftiger Rotweinsoße
dazu Wurzelgemüse und gebratene Serviettenknödel
18,90 €

Schaukelbremser-Pfandl

Schweinerückensteak mit Zwiebeln, Paprika und
Salami auf Bratkartoffeln und Käse überbacken
16,90 €

Gesottene Ochsenbrust

mit frischem Meerrettich, dazu Wurzelgemüse
und Butterkartoffeln
18,90 €

Der Chef empfiehlt:

Zwiebelrostbraten

(200g Dry Aged Roastbeef, Joseph Huber Hundszell)
mit geschmolzenen Zwiebeln und Bratkartoffeln
24,90 €

Beilagenänderung 1,20 €

Unsere „Schwoag-Klassiker“

Ofenfrischer Schweinsbraten

an dunkler Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat
13,90 €

Jägerschnitzel „Hubertus“

mit frischen Waldpilzen in Rahm und handgeschabten Eierspätzle
14,80 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln
14,90 €

Fisch & Vegetarische Gerichte

Krosses Bachsaiblingfilet

auf der Haut gebraten, an Rieslingschaum
mit winterlichem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln
22,90 €

Wildreis-Krautwickel

auf Muskatkürbispürree und Schnittlauchschmand
15,90€

Oma`s Käsespätzle

mit Bergkäse und Emmentaler
dazu geschmolzenen Zwiebeln und kleinem Salat
14,90 €

Knackige Salate

Fitnessteller 10,80 €
Bunte Blattsalate und knackige Rohkost
an Hausdressing mit Bergwurzelbrot

Wahlweise dazu:

Gebratene Hendlbruststreifen	4,50 €
Schwammerl der Saison, gebraten	3,50 €
Roastbeef gebraten	6,90 €

Gemischter Salat 4,90 €

Kleine Gerichte & Brotzeiten

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ 12,90 €
mit Äpfel, Essiggurken undZwiebelringerl
dazu Bauernbrot

Geräucherte Bauernwürste (1 Paar) 10,80 €
mit herzhaftem Sauerkraut und Bauernbrot

Kalter Braten 9,50 €
mit Kren, Essiggurken, Butter und Brot

Bayrischer oder Schweizer Wurstsalat 9,80 €
mit Zwiebeln, Essiggurken und Brot

Emmentaler 9,50 €
frisch vom Stück geschnitten, Butter und Brot

Nachspeisen

Flambierte Creme Brulee

mit frischen Waldbeeren garniert

5,90 €

Apfelstrudel

frisch aus`m Rohr

mit Vanilleeis und Schlagsahne

8,50 €

„Heißer Wintertraum“

Walnusseis auf heißen Zwetschgen

und gerösteten Mandeln

7,90€

1 Kugel Eis *nach Wahl mit Schlagsahne* *2,00 €*

Nussknacker *5,70 €*

Walnuss- und Vanilleeis mit

Sahne, Walnüssen und Haselnusskrokant

Brauner Bomber *6,50 €*

3 Kugeln Schokoladeneis mit Sahne und Eierlikör

Flaschenweine

Weißwein

Weißburgunder 18,50 €
(Schmidt, Kaiserstuhl, Baden)
strahlendes Gelbgrün, feines vielschichtiges Bukett von reifen Äpfeln

Lugana 22,50 €
(Tenuta Roveglia, Lombardei)
92 Punkte Wine Enthusiast
helle, strohgelbe Farbe, saftige Aromen von Äpfeln und Aprikosen,
kraftvoll mit feinster mineralischer Note

Riesling 20,50 €
(Balthasar Ress, Rheingau)
feinherb, erinnert an Birnen
mit lebendigem Süße-Säure-Spiel

Rotwein

Zweigelt 18,50 €
(Gerald Beck, Burgenland, Österreich)
Fruchtig-würziger Duft von edler Kirsche und roten Beeren
harmonisch langer Abgang

Château Malbec 28,50 €
(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 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 31,50 €
(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.

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 feinster mineralischen Noten
92 Punkte Wine Enthusiast

Rosé

Spätburgunder Weißherbst 4,60 €
Rosé (Baden, Kiefer) finessenreich, 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

Getränke von der Brauerei Herrnbräu

	0,5l
Helles vom Fass	4,40 €
Radler	4,40 €
Dunkles	4,40 €
Weizen vom Fass	4,50 €
Leichtes Weizen	4,50 €
Dunkles Weizen	4,50 €
Ruß	4,50 €
Alkoholfreies Weizen	4,50 €
Alkoholfreies Helles	4,40 €
Pils 0,33l	3,60 €

	0,25l	0,5l
Bernadett Wasser	2,20 €	3,50 €
Amigo Cola Mix (1,2)	2,70 €	3,90 €
Zitronenlimonade (2)	2,70 €	3,90 €
Orangenlimonade (2)	2,70 €	3,90 €
Coca Cola / Light (1,2,3)	2,90 €	4,40 €
Saftschorle	2,70 €	3,90 €
(Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube)		
Fruchtsaft pur	2,90 €	4,40 €
(Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube)		
Teinacher Gourmet Wasser still/spritzig	0,2l	2,90€
	0,75l	5,90€
Weinschorle rot oder weiß	3,20 €	5,50 €

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

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,60 €
Haferl Kaffee	3,20 €
Milchkaffee	3,40 €
Cappuccino	3,40 €
Latte Macchiato	3,40 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	3,60 €

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich.

DINZLER® KAFFEERÖSTEREI

Haferl Schokolade	3,20 €
Tasse Tee	2,60 €

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

Schnäpse und Spirituosen

	2 cl
Marille 35 Vol. %	3,50 €
Williamsbirne 40 Vol. %	3,50 €
Zwetschgenwasser 40 Vol. %	3,50 €
Waldhimbeergeist 40 Vol. %	3,50 €
Haselnussgeist 40 Vol.%	3,90 €
Ramazzotti 30 Vol. %	3,90 €
Frangelico 20 Vol. %	3,50 €

Ein besonderer Tropfen aus der Schweiz

1846 FASSBIND Genuss mit Geist

Fassbind Vieilles Barriques

40 Vol. % 2 cl 5,90 €

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 Verlobten Monika Scheu selbst.

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