



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

Suppen & Vorspeisen

Die Leibspeise vom Chef

Tatar vom Rindsfilet

*handgeschnitten, pikant angemacht mit Kapern,
Sardellen, Senf und Eidotter
dazu reichen wir Toastbrot und Butter
(Zubereitungszeit ca. 10 min.)*

16,50€

Gebäckene Champignons

*mit hausgemachter Sauce Remoulade
und buntem Salatbukett*

10,90 €

Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen

4,80 €

Altbayerische Leberspätzlesuppe

4,90 €

*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!*

Steakkarte

*Wir beziehen unser Dry-Aged Steakfleisch hauptsächlich vom
Naturrind-Metzger Joseph Huber aus Hundszell*

Rinderfilet

200 g 27€

Das zarteste Stück von Huber's Naturrind

300 g 36€

Roastbeef

200 g 21€

Die fein marmorierte Rinderlende

300 g 28€

Rib Eye

Das Hochrippensteak mit dem klassischen Fettauge

300 g 32€

*Zu unseren Steaks servieren wir Ihnen **wahlweise:***

- Pfeffer-Cognac-Soße*
- Rosmarinjus*
- hausgemachte Kräuterbutter*
- Schnittlauchschmand*

Beilagen:

je 5,90€

Steakhouse-Pommes

Bratkartoffeln

Kartoffelkrapferl

Speckbohnen

Glasiertes Wintergemüse

Gemischter Salatteller

Hauptspeisen

½ Niederbayrische Bauernente

(Geflügelhof Lugeder, Pleiskirchen)

serviert mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

24,80 €

Nur auf Vorbestellung oder mit Glück

Gesottener Kalbstafelspitz

mit frischem Meerrettich, dazu Wurzelgemüse

und Butterkartoffeln

20,80 €

Rinderschmorbraten „Burgunder Art“

an kräftiger Rotweinsauce

dazu Wurzelgemüse und gebratene Serviettenknödel

21,80 €

Schaukelbremser-Pfandl

Schweinerückensteak mit Zwiebeln und Paprika

auf Bratkartoffeln und Käse überbacken

18,90 €

Zwiebelrostbraten

(200g Dry Aged Roastbeef, Joseph Huber Hundszell)

mit geschmolzenen Zwiebeln und Bratkartoffeln

28,90 €

Beilagenänderung 1,20 €

Unsere „Schwoag-Klassiker“

Ofenfrischer Schweinsbraten

an dunkler Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat

16,90 €

Jägerschnitzel „Hubertus“

*mit frischen Waldpilzen in Rahm
und handgeschabten Eierspätzle*

17,80 €

Schweinsschnitzel „Wiener Art“

wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln

16,90 €

Hendlschnitzel „Wiener Art“

wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln

16,90 €

Beilagenänderung 1,20 €

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!

Fisch & Vegetarische Hauptgerichte

Krosses Bachsaiblingfilet

*auf der Haut gebraten, an Rieslingschaum
mit winterlichem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln*

26,80 €

Ofenfrischer Gemüsestrudel

auf Muskatkürbispürree und Schnittlauchschmand

16,90 €

Oma`s Käsespätzle

*mit Bergkäse und Emmentaler
dazu geschmolzenen Zwiebeln und kleinem Salat*

17,80 €

Gebratene Steinpilze in Rahm

*Kelheimer Steinpilze in feiner Rahmsoße
mit gebratenen Serviettenknödeln*

18,90 €

Beilagenänderung 1,20 €

*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!*

Knackige Salate

Fitnesssteller 12,90 €

*Bunte Blattsalate und knackige Rohkost
an Hausdressing mit Bergwurzelbrot*

Wahlweise dazu:

Gebratene Hendlbruststreifen 6,90 €

Schwammerl der Saison, gebraten 5,50 €

Roastbeef gebraten 8,90 €

Gemischter Salat 5,90 €

Kleine Gerichte & Brotzeiten

Geräucherte Bauernwürste (1 Paar) 12,80 €

mit herzhaftem Sauerkraut und Bauernbrot

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ 16,50 €

*mit Äpfel, Essiggurken und Zwiebelringerl
dazu Bauernbrot*

Kalter Braten 10,80 €

mit Kren, Essiggurken, Butter und Brot

Bayrischer oder Schweizer Wurstsalat 10,80 €

mit Zwiebeln, Essiggurken und Brot

Emmentaler 10,80 €

frisch vom Stück geschnitten, Butter und Brot

Nachspeisen

Flambierte Crema Catalana

nach Originalrezept unserer spanischen Köchin Ewa

7,90 €

Apfelstrudel

frisch aus`m Rohr

mit Vanilleeis und Schlagsahne

9,80 €

„Heißer Wintertraum“

Zimteis auf heißem Zwetschgenragout

und gerösteten Mandeln

8,90€



1 Kugel Eis nach Wahl mit Schlagsahne 2,60 €

Nussknacker 6,90 €
Walnuss- und Vanilleeis mit
Sahne, Walnüssen und Haselnusskrokant

Brauner Bomber 7,60 €
3 Kugeln Schokoladeneis mit Sahne und Eierlikör

Flaschenweine

Weißwein

- Weißburgunder** 19 €
(Schmidt, Kaiserstuhl, Baden)
strahlendes Gelbgrün, feines vielschichtiges Bukett von reifen Äpfeln
- Silvaner** 16 €
(Würzburg, Bürgerspital)
Duft von gelben Früchten, würzig
- Lugana** 23 €
(Tenuta Rovaglia, Lombardei)
92 Punkte Wine Enthusiast
helle, strohgelbe Farbe, saftige Aromen von Äpfeln und Aprikosen, kraftvoll mit feinsten mineralischer Note

Rotwein

- Surani, Primitivo di Manduria DOC Costarossa** 23 €
(Pasqua Vigneti e cantine S.p.a., Verona, Italien)
Ein kraftvolles, fruchtiges Bouquet aus Pflaumen, Blaubeeren, Konfitüre, Kirschen und Brombeeren wird von Zimt und Vanille raffiniert unterstrichen. Am Gaumen zeigt er sich sehr saftig und mit stattlichem, aber unkompliziertem Körper. Insgesamt ein Primitivo, der für viel Trinkvergnügen sorgt.
- Rioja Crianza** 24 €
(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** 34 €
(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 6,50 €
(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 4,60 €
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

Surani, Primitivo di Manduria DOC Costarossa 6,50 €
(Pasqua Vigneti e cantine S.p.a., Verona, Italien)
Ein kraftvolles, fruchtiges Bouquet

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 €
<u>Saftschorle</u>		2,70 €	3,90 €
(Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube)			
<u>Fruchtsaft pur</u>		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

<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>		2,80 €	
<i>Doppelter Espresso</i>		3,60 €	
<i><u>Alle Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich.</u></i>			
<i>Haferl Schokolade</i>		3,20 €	

<u><i>Tasse Tee</i></u>	2,60 €
<i>(Schwarztee, Pfefferminztee, Früchtetee, Kräutertee, Kamillentee, Grüntee)</i>	

Schnäpse und Spirituosen

	2 cl
<i>Marille 35 Vol. %</i>	3,50 €
<i>Williamsbirne 40 Vol. %</i>	3,50 €
<i>Zwetschgenwasser 40 Vol. %</i>	3,50 €
<i>Waldhimbeergeist 40 Vol. %</i>	3,50 €
<i>Haselnussgeist 40 Vol. %</i>	4,90 €
<i>Ramazotti 30 Vol. %</i>	3,90 €
<i>Frangelico 20 Vol. %</i>	3,50 €

Ein besonderer Tropfen aus der Schweiz

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 Frau Monika selbst.

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

Ihr Anton Wittmann