



Speisen & Getränke

## Hauptgerichte

<b>Schanzer Backhendlfetzn</b> mit Kartoffel-Gurkensalat und Kräutersauerrahm	17,90 €
<b>Schweinsbraten</b> in dunkler Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat	16,90 €
<b>Jägerschnitzel „Hubertus“</b> mit Pilzen der Saison und handgeschabten Eierspätzle	17,80 €
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> wahlweise Pommes, Bratkartoffel oder Kartoffel-Gurkensalat	16,90 €
<b>Rahmbraten „Gärtnerin“</b> mit Gemüse vom Markt und handgeschabten Eierspätzle	18,90 €
<b>Gesottener Kalbstafelspitz</b> auf Wurzelgemüse mit Butterkartoffel und Sahnemeerrettich	20,80 €
<b>Schaukelbremser-Pfandl</b> Schweinerückensteak mit Zwiebeln, Paprika und Salami auf Bratkartoffeln und Käse überbacken	18,90 €

Der Chef empfiehlt:

<b>Zwiebelrostbraten</b> (Dry Aged Roastbeef, Joseph Huber Hundszell) mit geschmolzenen Zwiebeln und Bratkartoffeln	28,90 €
---	---------

## Brotzeiten

<b>Toni`s Schmankerlbrett`l</b> Deftige Wurst- und Schinkenschmankerl, rassige Käseauswahl	16,90 €
<b>Bayrischer Wurstsalat</b> mit Zwiebeln, Essigurke und Tomate	10,90 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> Stadtwurst, Emmentaler und Zwiebelringerl	10,90 €
<b>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b> mit Äpfel, Essigurken und Zwiebeln garniert	16,50 €
<b>Kalter Braten</b> mit frischem Kren und Essigurke	10,80 €
<b>Obazda vom Frischkäse</b> hausgebazt mit Zwiebelringerl	11,90 €
<b>Emmentaler</b> frisch vom Stück geschnitten, reichlich garniert	10,80 €

**Zu allen Brotzeiten servieren wir frisches Bauernbrot.**

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!

**Beilagenänderung 1,50 €**

## Suppen

<b>Pfannkuchensuppe</b> mit Schnittlauch	4,80 €
<b>Tafelspitzbrühe</b> mit hausgemachten Leberspätzle	4,90 €
<b>Tagessuppe</b> laut Aushang	4,90 €

## Salate

<b>Fitnesssteller</b> Bunte Blattsalate und knackige Rohkost an Hausdressing und Bergwurzelbrot	12,90 €
Gebratene Hendlbruststreifen	6,90 €
Schinken und Käse	5,50 €
Schwammerl der Saison, gebraten	5,90 €
Roastbeefstreifen	8,90 €
<b>Gemischter Salat</b>	5,90 €

## Fisch und Vegetarisch

<b>Krosses Bachsaiblingsfilet</b> auf Sommergemüse, an Rieslingschaum dazu geschwenkte Petersilienkartoffeln	26,80 €
<b>Gratinierter Kräuterpfannkuchen</b> mit Marktgemüse und Frischkäse gefüllt	16,90 €
<b>Oma`s Käsespätzle</b> mit geschmolzenen Zwiebeln und kleinem Salat	17,80 €

## Für`d Kinder

<b>Knödel mit Bratensoße</b>	5,50 €
<b>Spätzle mit Rahmsoße</b>	5,50 €
<b>Kleines Schnitzel</b> mit Pommes, Bratkartoffeln oder Kartoffel-Gurkensalat	12,50 €
<b>Leerer Teller zum mitnaiglanga</b>	0,00 €

## Süßes

<b>1 Kugel Eis nach Wahl</b> mit Sahne	2,70 €	
<b>Gemischtes Eis</b> 3 Kugeln Eis nach Wahl mit Schlagsahne	6,40 €	
<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,90 €	
<b>Brauner Bomber</b> 3 Kugeln Schokoladeneis mit Sahne und Eierlikör	7,60 €	
<b>Nussknacker</b> 2 Kugeln Nusseis, 1 Kugel Vanilleeis mit Sahne und Nüssen	6,90 €	
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Sahne	9,80 €	



## Getränke

<b>Biere von Herrnbräu</b>		<b>0,5l</b>
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	3,90 €



**DINZLER**  
KAFFEE RÖSTEREI

## Alkoholfreie Getränke

	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>
Bernadett Wasser	2,20 €	3,50 €
Amigo Cola Mix <sup>(1,2)</sup>	2,70 €	3,90 €
Zitronenlimonade <sup>(2)</sup>	2,70 €	3,90 €
Orangenlimonade <sup>(2)</sup>	2,70 €	3,90 €
Coca Cola / Light <sup>(1,2,3)</sup>	2,90 €	4,40 €
Saftschorle (Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube, Holunder, Rhabarber)	2,70 €	3,90 €
Fruchtsaft pur (Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube)	2,90 €	4,40 €
Leitungswasser	1,00 €	1,50 €

(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 €
Haferl Schokolade	3,20 €
Tasse Tee	2,60 €
(Schwarztee, Pfefferminztee, Früchtetee, Kräutertee, Kamillentee, Grüntee)	

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich.

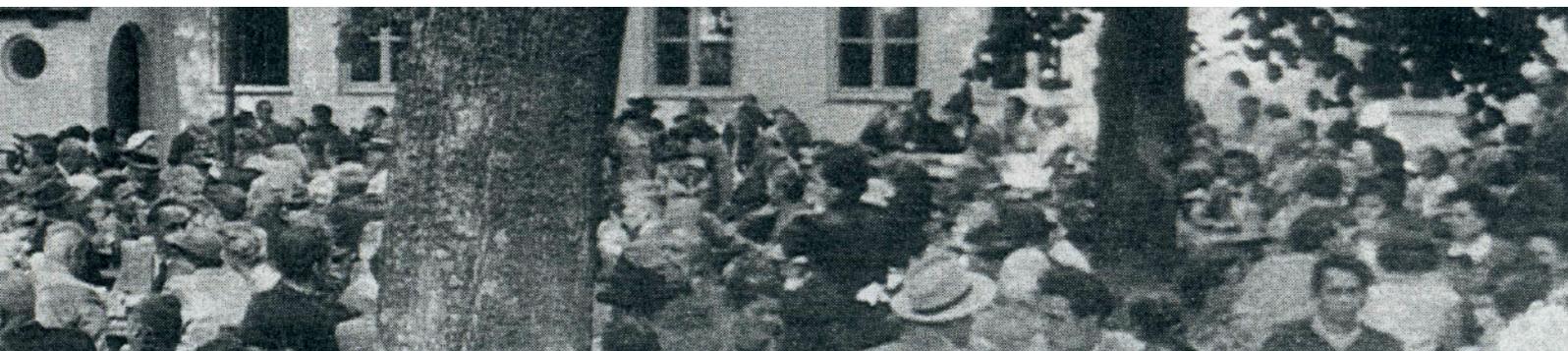
## Schnäpse und Spirituosen

Fassbind Vieilles Barriques (Apricot, Framboise, Poire, Pomme, Prune)	40 Vol. %	2 cl	5,90 €
Williamsbirne	40 Vol. %	2 cl	3,50 €
Zwetschgenwasser	40 Vol. %	2 cl	3,50 €
Waldhimbeergeist	40 Vol. %	2 cl	3,50 €
Haselnussgeist	40 Vol. %	2 cl	4,90 €
Ramazotti	30 Vol. %	2 cl	3,90 €
Fragelico Nusserl	20 Vol. %	2 cl	3,50 €
Marillenbrand	35 Vol. %	2 cl	3,50 €

## Weine

	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>		<b>0,2l</b>
<b>Weinschorle</b> rot oder weiss	3,20 €	5,50 €	<b>Roséwein</b>	
<b>Piccolo Schlumberger</b>		8,00 €	<b>Spätburgunder Weißherbst</b> (Baden, Kiefer)	4,60 €
<b>Weißwein</b>			<b>Rotwein</b>	
<b>Silvaner trocken</b> (Würzburg, Bürgerspital)	4,80 €		<b>Trollinger-Lemberger</b> (Halbtrocken, Württemberg, Fürstenfass)	4,80 €
<b>Riesling halbtrocken</b> (Württemberg, Fürstenfass)	4,60 €		<b>Zweigelt</b> (Österreich, Hugl)	4,20 €
<b>Grüner Veltliner</b> (Österreich, Hugl)	3,80 €		<b>Dornfelder</b> (Württemberg, Fürstenfass)	5,40 €
<b>Lugana</b> (Italien, Roveglia)	5,90 €			

Alle Preise inkl. der gesetzlich gültigen MwSt.



# Herzlich Willkommen in der Antonius-Schwaige

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)	Bäckerei Hackner (Gaimersheim)
Fischzucht Tyroller (Pförring)	Feinkost Troiber (Hofkirchen)
Gemüse Ganz (Ingolstadt)	Kaffeerösterei Dinzler (Irschenberg)
Geflügel Schönacher (Ingolstadt)	Schäferei Eichhorn (Schernfeld)
Kartoffel und Spargelhof Glöckl (Adelshausen)	Eis vom Funck (Dörndorf)
Freilandeier Antoniuschwaige (Nemdro)	Wittelsbacher Jagd (Gut Rohrenfeld Neuburg)

## 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 Rad-durchmesser 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.

Bewirtet wurde die Ingolstädter Traditionsaststätte damals nur Samstags und Sonntags. Das selbstgebackene Brot und die hausgemachten Küchlerl von meiner „Schwoag-Oma“ waren bis über die Stadtgrenzen bekannt.

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 schönsten und ältesten Biergarten der Region zu bereiten.

Ihr Anton Wittmann mit Team



# Antonius-Schwaige

**Antonius-Schwaige**  
Inhaber: Anton Wittmann

Antoniuschwaige 47  
85049 Ingolstadt

Tel.: 0841 - 32680  
Fax: 0841 - 32622  
info@antonius-schwaige.de

[www.antonius-schwaige.in](http://www.antonius-schwaige.in)



### Öffnungszeiten:

Dienstag	Ruhetag
Mo, Mi, Do	16:00 - 22:00
Fr, Sa, So	10:00 - 22:00