

SPEISEN & GETRÄNKE



seit 1838



SERVUS UND GRÜSS GOTT

Welch ein Ausblick! Ihr fragt euch, wo ihr hier gelandet seid? Dann beginnen wir mal mit unserer Geschichte ...



... um 1232 bis 1250 wurde das Dominikanerinnenkloster Adlersberg von Herzog Ludwig dem Strengen gegründet und erbaut. Die Nonnen von Weißenburg aus Bayern entfalteten hier fast 300 Jahre ein reiches Klosterleben.

Aus dieser Zeit feiert unser Bockbieranstich der Palmator auch seinen Ursprung. Zu damaliger Zeit sowie auch heute wurde für die Fastenzeit und zu Kirchweih ein besonders kräftiges Bier eingebracht. Eine Äbtissin dieses Klosters verfügte, dass am Palmsonntag jeder Gast seinen Palmator und jedes Kind eine Breze erhalten sollte.

In den Wirren nach der Reformation musste das Kloster allerdings seine Pforten für immer schließen. Der Klosterbesitz wurde pfalzneuburgische Hofmark. Im Jahre 1655 wurde die Hofmark Adlersberg an das Dominikanerinnenkloster zum Hl. Kreuz in Regensburg übergeben. Später folgte die Übernahme des Anwesens in bürgerliche Hände und wechselte öfter den Besitzer. Schlussendlich erwarb der Braumeister Michael Pröbl 1838 das Ökonomiegut „Arlasberg“ und die „Breystadt“. Er hatte seine Wurzeln aus einem alten Brauergeschlecht und wirkte zuvor in der Klosterbrauerei zum „Heiligen Kreuz“ in Regensburg.

Gemäß seinem handwerklichen Wissen werden bis heute die Biere auf dem Adlersberg mit Hopfen aus der Hallertau sowie Malz aus der Region streng nach dem Reinheitsgebot gebraut. Die Brauerei ist seit alters her in den Kellern und Gebäuden des alten Klosters untergebracht. Wir, die Familie Pröbl, bemühen uns seit nun sechs Generationen unsere Gäste mit selbstgebrautem Bier und typischen bayerischen Essen zu begeistern. So hoffen wir, dass es auch Ihnen bei uns am Adlersberg gefallen wird.

Ihre
Familie Pröbl und Team



Unsere hauseigenen Bierspezialitäten

Gebraut nach dem Reinheitsgebot von 1516

Im Biergarten eingeschränktes Angebot!

Vollbier Hell vom Fass

Alk. 5,0 % vol. • Stw. 11,8 % • vollmundig • leicht gehopft
0,5 l • 3,90 €

Bayrisch Dunkel vom Fass

Alk. 5,0 % vol. • Stw. 12,8 % • malz- und röstaromatisch
0,5 l • 4,10 €

Palmator (dunkler Doppelbock) vom Fass

Alk. 7,4 % vol. • Stw. 18,8 % • röstaromatisch • süßlich
0,5 l • 4,40 €

Zwickl vom Fass

Alk. 5,2 % vol. • Stw. 12,6 % • naturtrüb • fruchtig • ausgewogen
0,5 l • 4,10 €

Kloster – Pils

Alk. 5,2 % vol. • Stw. 12,5 % • feinherb • mild
0,33 l • 3,40 €

Kloster – Gold

Alk. 5,4 % vol. • Stw. 12,8 % • kernig • vollmundig
0,5 l • 4,10 €

Freier Adler vom Fass

Alk. < 0,5 % vol. • leicht • mild
0,5 l • 4,10 €

Bier für Zuhause – erhältlich an der Haustheke

Sechserträger: 8 € • Sechserträger Palmator: 10€

Bierkasten: 16,50 € – 20,50 €



Unsere Klassiker

täglich von 11:30 – 14:00 und 17:00 – 20:30 Uhr

Ofenfrischer Schweinebraten	groß 12,90 €
in Dunkelbiersoße mit Reiberknödel, dazu Speckkrautsalat	klein 10,90 €
Knuspriges Schweinsbrüsti	
mit Kartoffelsalat	9,90 €
Niederbayrischer Krustenbraten (aus der Haxe geschnitten)	
in Dunkelbiersoße mit hausgemachtem Semmelknödel und Sauerkraut	13,90 €
Resche halbe Schweinshaxe	
in Dunkelbiersoße mit Reiberknödel	12,90 €
Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“	groß 12,90 €
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat	klein 10,90 €
Saftiges Cordon Bleu (vom Schweinerücken)	
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat	16,90 €
Adlersberger Klosterteller (gemischt mit Schweinebraten, Geflügel und Schweinshaxe)	
in Dunkelbiersoße mit Reiberknödel und Salat	17,90 €
Zartes halbes Gockerl in würziger Haut	
mit Soße und Reiberknödel	9,90 €
Steak von der Putenbrust	
in Pfefferrahmsoße mit Salzkartoffeln und Gemüse	15,90 €
Zwiebelrostbraten (von der Rinderlende)	
mit Bratkartoffeln und Salat	22,90 €
Herzhafter Gemüsestrudel 	
in Sahnesoße mit bunter Salatbeilage	9,90 €
Gebackenes Gemüseschnitzel 	
mit Pommes frites	12,90 €



Tagesschmankerl

täglich von 11:30 – 14:00 und 17:00 – 20:30 Uhr

 Vegetarisch*

 Vegan*

*kann bei der Verarbeitung in Kontakt mit Fleisch bzw. nicht veganen Lebensmitteln gekommen sein

Bei Fragen zu Allergenunverträglichkeiten melden Sie sich bitte bei uns in der Küche. Dankeschön!



Für unsere jungen Gäste (Kindergerichte)

täglich von 11:30 – 14:00 und 17:00 – 20:30 Uhr

Ofenfrischer Schweinebraten mit Soße und Reiberknödel	8,90 €
Gebackenes Putenschnitzel „kleiner Adler“ mit Pommes frites	8,90 €
Viertel Gockerl mit Reiberknödel	7,90 €
Räuberteller (= zusätzlicher Teller)	0,00 €

Beilagen

Hausgemachte Spätzle	3,90 €
Hausgemachter Kartoffelsalat	3,90 €
Reiber- oder hausgemachter Semmelknödel	3,50 €
Pommes frites	3,90 €
Bratkartoffeln	3,90 €
Bunter Beilagensalat	3,90 €
Portion Sauerkraut	3,50 €
Portion Preiselbeeren	1,00 €
Scheibe Brot	0,50 €
Portion Butter	0,50 €



Kleine warme Küche

durchgehend bis 20:30 Uhr

Currywurst mit Pommes frites	9,90 €
6 Bratwürstl/4 Bratwürstl mit Sauerkraut	8,90 €/6,90 €
6 Saure Zipfel/4 Saure Zipfel mit Zwiebelscheiben im Essigsud	8,90 €/6,90 €
Leberkäs mit Spiegelei und Kartoffelsalat	9,90 €
1 Paar Stockwurst (= grobe Bratwurst) mit Bratkartoffeln und Sauerkraut	12,90 €
Brathering reich garniert mit Salzkartoffeln	9,90 €
Gebackener Camembert ✓ mit bunter Salatbeilage, einem Toast und Preiselbeeren	9,90 €

Hausgemachte Brotzeit

durchgehend bis 21:30 Uhr

Beinschinken reich garniert <u>oder</u> Schinken roh mit Butter	9,90 €
Kalter Braten mit einer Portion Butter und Meerrettich	9,90 €
Aufschnittplatte mit einer Portion Butter	9,90 €
Weißer Presssack in Essig und Öl	7,90 €
Bayerischer Wurstsalat	7,90 €
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler	8,90 €
Allgäuer Emmentaler mit einer Portion Butter ✓	9,90 €
Angemachter Frischkäse nach unserem Hausrezept mit einer Scheibe Brot ✓	7,90 €
Würziger Romadur (Weichkäse aus Kuhmilch) in Essig und Öl ✓	7,90 €
Käseaufschnitt mit einer Portion Butter ✓	10,90 €
Scheibe Brot	0,50 €



Adlersberger Schlachttag

jeden Donnerstag von 11:30 – 14:00 und 17:00 – 20:30 Uhr

Frisch gekochtes Kesselfleisch mit Salzkartoffeln und Sauerkraut	12,90 €
Blut- und Leberwurst mit Salzkartoffeln und Sauerkraut	10,90 €
Schlachtschüssel (Kesselfleisch, Blut- und Leberwurst) mit Salzkartoffeln und Sauerkraut	14,90 €
Schlachtteller (Blut-, Leber- und Stockwurst) mit Salzkartoffeln und Sauerkraut	14,90 €

Regionalität unserer Produkte

- Wild: aus eigener Jagd
- Kartoffeln: Kartoffelbauer Bayer, Pfatter
- Brot und Kuchen: Bäckerei Freisleben, Reifenthal
- Fleischprodukte: Klaus Lintl, Schwandorf
- Wurstwaren: Metzgerei Schwindl, Viehhausen, Metzgerei Paulus, Beratzhausen und Metzgerei Eschenwecker, Regensburg
- Antialkoholische Getränke: Privatkelterei Nagler, Regensburg und König Otto-Sprudel, Wiesau
- Adlersberger Biere: Brauerei Präßl, Adlersberg



Süßes

durchgehend bis 21:30 Uhr

Gemischtes Eis (Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis)

ohne Sahne 3,90 €

mit Sahne 4,40 €

Cup Dänemark

Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne 4,90 €

Eierlikörbecher

Vanilleeis mit Sahne und einem Schuss Eierlikör 6,90 €

Vanilleeis

mit heißen Zimtsauerkirschen und Sahne 5,90 €

Zitronensorbet  2,90 €

Wir haben auch **Eis am Stiel!** Zum Auswählen bitte an die Küchentheke kommen.

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne 5,90 €

Stück Kuchen oder Torte

3,50 €/4,00 €

Unsere aktuelle Kuchen- und Tortenauswahl bitte direkt bei unserem Servicepersonal anfragen. Vielen Dank!

Heiße Getränke

Eingeschränktes Angebot möglich!

Haferl Kaffee oder Tasse Kaffee 2,90 €/2,30 €

Cappuccino 3,40 €

Latte Macchiato 3,40 €

Espresso 2,30 €

Heiße Schokolade 3,40 €

Tee (verschiedene Sorten) 2,30 €



Alkoholfreie Getränke

Im Biergarten eingeschränktes Angebot!

Wasser (still oder spritzig)	0,50 l	3,30 €
Apfelschorle	0,50 l	3,70 €
Johannisbeerschorle	0,50 l	3,70 €
Cola	0,50 l	3,70 €
Cola Mix	0,50 l	3,70 €
Limo (weiß oder gelb)	0,50 l	3,70 €
Orangensaft	0,20 l	3,00 €
Karamalz	0,33 l	3,00 €

Wussten Sie schon, dass...

...die Adlersberger Kirche der Regensburger Dominikanerinnenkirche nachgebaut wurde. Ein eindeutiger Hinweis liegt zwar nicht vor, aber viele Indizien weisen darauf hin.

...das Gotteshaus beeindruckende Maße hat. In der Länge misst sie insgesamt 45 Meter und in der Breite 11 Meter. Das Kirchenschiff hat im Inneren eine Höhe von 12 Metern und außen einschließlich des Daches 19,5 Meter.

...das zentrale Element des Altars eine Steinfigur der Muttergottes mit Kind bildet, die auch Muttergottes der Verlassenheit genannt wird.

...die Adlersberger Kirche zu den bedeutenden Architekturdenkmälern zählt. Der langgezogene, hoch aufragende, schlicht gestaltete einschiffige Bau gehört in Bayern zu den früheren Gotteshäusern der Gotik.



Weine

Dettelbacher Honigberg (Müller - Thurgau), weiß, trocken	0,25 l	4,70 €
Volkacher Kirchberg (Spätburgunder), rot, trocken	0,25 l	4,70 €
Weißweinschorle (süß oder sauer)	0,50 l	6,00 €
Hausmarke Oppmann, Sekt, trocken	0,70 l	14,50 €

Hochprozentiges aus der Region

Dominikanerinnen Kräuterbalsam (20 verschiedene Kräuter, 40 % Vol., seit 1750)	2 cl	4,00 €
Haselhofer Apfel – Edelbrand	2 cl	4,00 €

Altbewährtes Hochprozentiges

Williamsbirne	2 cl	3,50 €
Obstler	2 cl	3,50 €
Kirschlikör	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Penninger Blut- und Bärwurz	2 cl	4,00 €
Ramazotti	2 cl	4,00 €
Hochmoorgeist	2 cl	4,00 €



Über uns:

Für Ihre Veranstaltungen stehen Ihnen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

Jägerstube für bis zu 40 Personen

Klosterstube für bis zu 100 Personen

Saal für bis zu 150 Personen

Zehentstadl für bis zu 800 Personen

Wir vermieten zudem Zimmer:

Einzelzimmer ab 50 € pro Nacht

Doppelzimmer ab 70 € pro Nacht

Dreibettzimmer ab 90 € pro Nacht

Bei Fragen oder Reservierungen können Sie uns

per Telefon unter **094041822** oder

per E-Mail unter **proesslbraeu@t-online.de**

kontaktieren.

Für weitere Informationen folgen Sie uns gerne auf **Instagram** (@proesslbraeu) oder **Facebook** (Prösslbräu Adlersberg) oder besuchen Sie unsere Website unter www.adlersberg.com.

Die Wirtsleut' bedanken sich für Ihren Besuch!