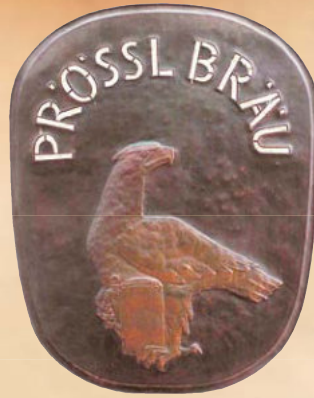


Prösslbräu



Adlersberg

**Speisen- &
Getränkekarte**



Herzlich Willkommen auf dem Adlersberg

Um 1232 bis 1250 wurde das Dominikanerinnenkloster Adlersberg von Herzog Ludwig dem Strengen gegründet und erbaut.

Nonnen von Weißenburg aus Bayern entfalteten hier fast 300 Jahre ein reiches Klosterleben.

In den Wirren nach der Reformation um 1542 schloss das Kloster seine Pforten für immer.

Der Klosterbesitz wurde pfalzneuburgische Hofmark.

1655 kam die Hofmark Adlersberg an das Dominikanerinnenkloster Zum Hl Kreuz in Regensburg.

Später kam das Anwesen in bürgerliche Hände und wechselte öfter den Besitzer.

Im Jahre 1838 erwarb der Braumeister Michael Prössl das Ökonomiegut und die "Breystadt".

Nunmehr lebt und wirkt nun seit 5 Generationen die Familie Prössl an dieser historischen Stätte, stets bemüht mit selbstgebrautem Bier und solider bayerischer Hausmannskost gepflegte Gastlichkeit zu vermitteln.

Und so hoffen wir, daß es auch Ihnen beim PRÖSSL-BRÄU am Adlersberg gefallen wird.

Wir bitten, unser Haus weiter zu empfehlen und auch selber gerne bei uns einzukehren.

Die Bräu- und Wirtsleut:
Familie Prössl



Faßbiere aus der Adlersberger Hausbrauerei



**Adlersberger Hell
vom Faß ^{*)}, a)**

0,5l **3,20 €**

**Jubiläumsdunkel
vom Faß ^{*)}, a)**

0,5l **3,40 €**

**“Palmator”
dunkles Starkbier vom Faß ^{*)}, a)**

0,5l **3,70 €**

**Adlersberger Zwickl vom Faß
für Hefebierliebhaber ^{*)}, a)**

0,5l **3,40 €**

Adlersberger Kloostergold ^{*)}, a)

0,5l **3,40 €**

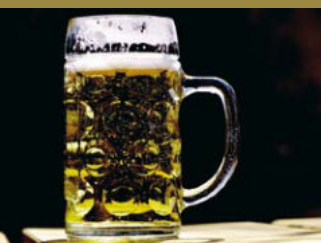
Adlersberger Pils ^{*)}, a)

0,3l **2,80 €**

Unser Mitbringsl

**Sechser-Pack:
Biere aus der
Adlersberger Hausbrauerei**

**Unsere Adlersberger Biere
erhalten Sie an der Haustheke.**



Unsere Tageskarte

Lieber Gast, bei einer Ihnen bekannten Allergenunverträglichkeit bitten wir Sie, in der Küche nachzufragen!

Können in Spuren vorhanden sein:

1) mit Farbstoff - 2) mit Konservierungsstoff - 3) mit Antioxidationsmittel - 4) mit Geschmacksverstärker - 5) geschwefelt - 6) geschwärzt (bei Oliven) - 7) gewachst (wenn die Oberfläche von frischem Obst derart behandelt wurde) - 8) mit Phospat (bei Fleischerzeugnissen in denen E338, E341, E450, E452) - 9) mit Süßungsmittel - 10) enthält eine Phenylalaninquelle (wenn der Süßstoff Aspartam enthalten ist) - 11) koffeinhaltig - 12) chininhaltig

Allergene:

a) Glutenhaltiges Getreide - b) Krebstiere (Vorkommen bspw. in Suppen, Soßen, Würzpasten) - c) Eier - d) Fische - e) Erdnüsse - f) Sojabohnen - g) Milch
h) Schalenfrüchte (Nüssen) - i) Sellerie - j) Senf - k) Sesamsamen - l) Schwefeloxid und Sulphite - m) Lupinen - n) Weichtiere

*) Der Genuß dieses hochwertigen Produktes kann zu einer lebenslänglichen Abhängigkeit führen.

!) Können bei unsachgemäßer Anwendung Verbrühungen verursachen.

Jed'n Donnerstag is Schlachttag!

Schlachtschüssel mit Sauerkraut ^{4), 9), i)} und Bratkartoffeln	8,90 €
Schlachtteller (Blut- ⁴⁾ , Leber- ⁴⁾ , Stockwurst ⁴⁾ auf Kraut ^{4), 9), i)} mit Bratkartoffeln)	8,90 €
Kesselfleisch mit Sauerkraut ^{4), 9), i)} und Bratkartoffeln	7,70 €
Blut- ⁴⁾ und Leberwurst ⁴⁾ mit Sauerkraut ^{4), 9), i)} und Bratkartoffeln	7,20 €



Bayrische Schmankerln

Warme Küche von 11.30 bis 14.00 und 17.00 bis 21.00 Uhr

... a Supperl voraus!

Leberknödelsuppe ^{4), a), c), i)}

3,50 €

Grießnockerlsuppe ^{4), c), i)}

3,50 €

... was für'n gscheid'n Hunger aus'm Ofen!



Niederbayerischer Krustenbraten
aus der Hax'n geschnitten
serviert in deftiger
Dunkelbiersoße
mit Semmelknödel
und einem Schieberl Sauerkraut

^{4), k), c), a), j), i), g)}

9,90 €

Wenn Sie sich nicht entscheiden können -
Adlersberger Klosterteller

(Geflügel, Schwein, Schweinshax'n)
in Biersoße mit Reiberknödel
und Salat ^{4), g), i), j), k), c), l), 5)}

12,90 €

Viertel von der Mastente

in eigener Soße mit Reiberknödel
und Blaukraut ^{4), e), i), 5)}

12,90 €

Halbes Gockerl

mit Reiberknödel und Salat ^{c), 5)}

8,80 €

Ofenfrischer Schweinebraten

in deftiger Dunkelbiersoße
mit Reiberknödel und Salat ^{4), k), c), i), g), 5)}

9,90 €

Knuspriges Schweinsbrüstl

auf dem Holzbrett serviert
mit Erdäpfelsalat ^{4), i), k), j), e)}

7,90 €

halbe hintere Schweinshax'n

resch gebraten in Bockbiersoße
mit Reiberknödel und Salat ^{4), k), c), i), g), 5)}

10,40 €



... und no andere guade Sachen vom Grill!

Warme Küche von 11.30 bis 14.00 und 17.00 bis 21.00 Uhr

Gebackenes Schweineschnitzel

"Wiener Art"

mit Pommes frites und Salat ^{a), c)}

11,50 €

Zwiebelrostbraten

ein saftiges Steak -

aus der Rinderlende geschnitten

mit Bratkartoffeln und Salat ^{4), k), c), a), i), g)}

16,90 €

Schweinekotelette

"Braumeisterart"

mit Bratkartoffeln und
Tagesgemüse ^{f), k), c), i), g)}

11,40 €

Schweinefilet

mit Pfefferrahmsoße, hausgemachten
Spätzle und Salat ^{4), c), g), e), i), j), k), a)}

13,90 €

"Cordon bleu" vom Schweinerücken

gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu gibt's Pommes frites
und Salat ^{c), e), g), i), j), k)}

12,90 €

Nur für Liebhaber:

Gebackener Kälberfuß

mit Remouladensauce,
Kartoffelsalat und Salatteller ^{g)}

9,80 €

... oder a was Leichteres!

Steak von der Putenbrust

in Pfefferrahmsoße mit Salzkartoffeln
und Salat ^{4), f), k), c), a), i), g)}

11,90 €

Ofenkartoffel

mit Quarkfüllung an Salat ^{9), g)}

8,20 €

Bunter Salatteller

mit warmer Putenbrust und Toast ^{a), c)}

11,50 €

... für'n kloana Appetit!

"Kleiner Adler"

Gebackenes Putenschnitzel

mit Pommes frites ^{a), c)}

7,20 €

1/2 Portion ofenfrischer Schweinebraten

in deftiger Dunkelbiersoße

mit Reiberknödel und Salat ^{4), k), c), i), g), 5)}

7,90 €

Kleines Schnitzel "Wiener Art"

mit Pommes frites und Salat ^{a), c)}

8,70 €

Knödel oder Spätzle

mit Soße ^{5), c), g), a), i), k)}

2,90 €

Portion Pommes frites

3,00 €

Beilagensalat extra ^{a), c)}

3,50 €



Kurze warme Speisen ... durchgehend bis 21.00 Uhr

6 Schweinswürstl auf Kraut ^{4), f), k), c), a), j), i), g)}	6,80 €	Abgebräunter Leberkäs mit Spiegelei und Röstkartoffeln ⁴⁾	6,90 €
4 Schweinswürstl auf Kraut ^{4), f), k), c), a), j), i), g)}	4,80 €	Currywurst mit Pommes frites ⁴⁾	6,90 €
6 "Saure Zipfel" im Zwiebelsud ⁴⁾	6,80 €	Hausgemachte Stockwurst auf Kraut mit Bratkartoffeln ^{4), f), k), c), a), j), i), g)}	7,20 €
2 Regensburger Knacker auf Kraut ^{4), f), k), c), a), j), i), g)}	4,60 €	Camembert gebacken mit Preiselbeeren und Toast ^{a), c), g)}	5,80 €
1 Paar Wiener Würstl mit Kraut ^{4), f), k), c), a), j), i), g)}	4,60 €	Scheibe Brot ^{a)}	0,40 €
1 Paar Pfälzer mit Kraut ^{4), f), k), c), a), j), i), g)}	5,60 €		

Hausgemachte Brotzeiten - durchgehend bis 22.00 Uhr!

Landleber und Pfefferwurst serviert mit Meerrettich ⁴⁾	6,90 €	1 Paar Regensburger Knackwürste ⁴⁾	3,80 €
Weißer Preßsack garniert ⁴⁾	4,80 €	Wurstsalat ⁴⁾	6,20 €
Weißer Preßsack in Essig und Öl ⁴⁾	5,80 €	Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler ⁴⁾	7,20 €
Schinkenplatte vom rohen Bauerschinken ^{c), g), l)}	8,90 €	Kalter Leberkäs garniert ⁴⁾	4,90 €
Schinkenplatte vom gekochten Bauerschinken ^{c), g), l)}	8,90 €	Brat- oder Bismarkhering mit Salzkartoffeln ²⁾	5,80 €
Aufschnittplatte mit Butter ^{4), c), g), l)}	7,80 €	Portion Butter ⁴⁾	0,50 €
Kalter Braten mit Meerrettich ^{c), g), l)}	7,90 €	Scheibe Brot ^{a)}	0,40 €



Käsespezialitäten

... durchgehend bis 22.00 Uhr

Angemachter Frischkäse
nach unserem Hausrezept mit einem Brot ^{4), g)} **5,80 €**

Allgäuer Emmentaler
mit Butter ^{4), g)} **6,80 €**

Weihenstephaner Camembert
mit Butter ^{4), g)} **5,50 €**

Käseaufschnitt
mit Butter ^{4), g)} **8,80 €**

Romadur sauer ⁴⁾ **5,80 €**

Scheibe Brot ^{a)} **0,40 €**

Torten und Kuchen

- Auswahl am Kuchenbuffet -

Stück Torte ^{9), a), c), g), h)} **3,50 €**

Stück Kuchen ^{9), a), c), g), h)} **3,00 €**

Nachspeisen

Vanilleeis
mit heißen Zimtsauerkirschen ^{e), c), g)} **4,90 €**

Eiskaffee
mit Vanilleeis und Sahne ^{c), g), 11)} **4,90 €**

Gemischtes Eis
mit Sahne ^{e), c), g)} **3,50 €**

Gemischtes Eis
ohne Sahne ^{e), c), g)} **3,00 €**

Portion Sahne ^{g)} **0,50 €**



• Im Biergarten eingeschränktes Getränkeangebot! •

Alkoholfreie Getränke

Cola Mix ^{1), 2), 3), 9), 11)}	0,5 l	2,80 €
König Otto Sprudel	0,5 l	2,80 €
weißes Limo ^{1), 2), 3)}	0,5 l	2,80 €
Apfelschorle	0,5 l	2,80 €
Rote Saftschorle	0,5 l	2,80 €
Coca Cola ^{1), 2), 3)}	0,2 l	2,00 €
Mirinda ^{1), 2), 3), 9)}	0,33 l	2,00 €
Mineralwasser SHUI	0,25 l	2,00 €
Orangensaft	0,2 l	2,20 €
Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
Traubensaft	0,2 l	2,20 €
Karamalz ^{1), 9), a)}	0,25 l	2,20 €
alkoholfreies Bier ^{a)} Hopfenthaler Neumarkt	0,5 l	3,40 €

Heiße Getränke

Haferl Kaffee ^{1), 11)}	2,50 €
Tasse Kaffee ^{1), 11)}	1,90 €
Espresso ^{1), 11)}	1,90 €
Latte macchiato ^{1), g), 11)}	2,90 €
Cappuccino ^{1), g), 11)}	2,90 €
Milchkaffee ^{1), g), 11)}	2,90 €
Glas Tee ¹⁾	1,90 €
Tee mit Rum ¹⁾	3,00 €

Schnäpse

Dominikanerinnen Kräuterbalsam seit 1750 <i>aus 20 Kräutern hergestellt, 40 % Vol.</i>	2 cl	3,00 €
Williamsbirne	2 cl	2,40 €
Obstler	2 cl	2,40 €
Kirschlikör	2 cl	2,40 €
Haslhofer Apfel-Edelbrand	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	2,40 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Hochmoorgeist	2 cl	3,00 €
Penninger Blutwurz	2 cl	3,00 €
Penninger Bärwurz	2 cl	3,00 €

Schoppenweine

Kitzinger Hofrat trocken ¹⁾	4,50 €
Boxbeutel Kirchberg Franken ¹⁾	4,50 €
Württemberg Lemberger trocken, rot ¹⁾	4,50 €
Weinschorle (Franken) ¹⁾	0,5 l 5,00 €
Weinschorle (Franken) ¹⁾	0,25 l 3,00 €

Sekt

Hausmarke Oppmann trocken ¹⁾	13,00 €
Piccolo ¹⁾	3,80 €



Der Prössl-Bräu Adlersberg ...

1838 übernahm Michael Prössl das Ökonomiegut "Arlasberg". Er entstammte 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.

Gebraut werden sechs Sorten untergäriges Bier. Der "Palmator" ist ein dunkler Doppelbock, der seinen Ursprung in unserer Klostergeschichte hat. Zu damaliger wie in heutiger Zeit wurde in der Fastenzeit und um Kirchweih ein besonders kräftiges Bier gebraut. Eine Äbtissin dieses Klosters verfügte, daß am Palmsonntag jeder Gast seinen Palmator und jedes Kind eine Breze erhalten sollte. Das war der Ursprung unseres "Bockanstichs" jeweils am Palmsonntag. Der "Palmator" ist heute ganzjährig erhältlich.



Das Klosterpils, gebraut nach böhmischer Art, überzeugt durch seine edlen Hopfenaromen und seine Spritzigkeit nicht nur Bierfreunde, die aus nördlichen Gefilden angereist sind.

Unsere Biere werden streng nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut. Da sie nicht haltbar gemacht werden, sondern naturbelassen zu unseren Kunden kommen, bitten wir die natürliche Haltbarkeit von ungefähr 8 bis 12 Wochen bei kühler und dunkler Lagerung zu berücksichtigen.

Alle Biere erhalten Sie im Umkreis auf Wunsch auch frei Haus geliefert.



Das Jubiläumsdunkel zur 150-Jahr-Feier der Prößls auf dem Adlersberg, nach alten Rezepten gebraut, ist ein Vollbier aus dunklem Malz, weich und rund im Geschmack. Der Alkoholgehalt ist nicht höher als beim "Hellen". Durch seine Inhaltsstoffe gewinnt der Anspruch: Bier ist das Brot der Bayern, eine angemessene Bedeutung.

Das Klostergold besticht durch seinen Malzcharakter. Stärker eingebraut als Helles oder Pils, spricht es den Freund von Festbieren an. Das Zwickl ist ein unfiltriertes Lagerbier. Frisch aus unseren Bierkellern abgefüllt, erfreuen sich besonders auch Hefebierliebhaber an unserem naturtrüben Bier.

Das Adlersberger Vollbier Hell überzeugt durch seinen ausgewogenen Charakter. Nicht zu bitter und nicht zu malzig im Trunk, aber auffallend durch seine Ausgereiftheit erfreut es jeden Bierliebhaber.



Die Klosterkirche Adlersberg

Das Dominikanerinnen-Kloster wurde um das Jahr 1262 errichtet.

Als Stifter wurde 1264 Bayernherzog Ludwig II. erwähnt. Mitte des 16. Jahrhunderts wurde das Kloster Adlersberg aufgelöst. Der ursprüngliche Zustand der heute als Gaststätte und Hotel genutzten Gebäude aus gotischer Zeit ist nur zum Teil erhalten geblieben.

Das bedeutendste Architekturdenkmal ist die Kirche. Der langgezogene, hoch aufragende, schlicht gestaltete einschiffige Bau der Kirche ist eine sehr frühe Anlage der Gotik in Bayern.

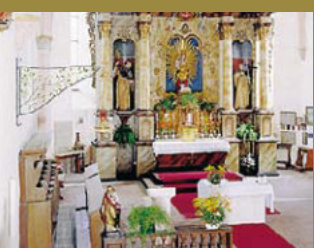
Es spricht vieles dafür, daß die Adlersberger Kirche der Regensburger Dominikanerkirche nachgebaut wurde.



Die Kirche hat beeindruckende Maße. In der Länge mißt sie insgesamt 45 Meter und in der Breite 11 Meter. Das Kirchenschiff hat im Inneren eine Höhe von 12 Meter und Außen einschließlich des Daches 19,5 Meter.

In der Kirche befindet sich eine Steinfigur der Muttergottes mit Kind, Muttergottes der Verlassenheit genannt.

Heute ist Adlersberg mit seinem beliebten Biergarten und eigener Brauerei ein Regensburger Ausflugsziel.



"Du freyst mych"

(alter bayerischer Brauerspruch)

Sollte bei Ihnen einmal:

- ... ein Polterabend anstehen
- ... eine Hochzeit, ob Grün, Silber oder Gold ins Haus stehen
- ... ein "Brautstehlen" organisiert werden
- ... ein kleiner Erdenbürger getauft werden
- ... eine Kommunion, Firmung oder Konfirmation gefeiert werden
- ... ein Geschäftsjubiläum oder eine Tagung ausgerichtet werden
- ... ein "Klassentreffen" fixiert werden oder eine Kegelkasse geleert werden

haben wir für Sie, bei rechtzeitiger Anmeldung,

Räume für 25, 40, 100, 200 Personen

anzubieten.

Wir machen Ihnen gerne individuelle Bewirtungsvorschläge.

Über Nacht können wir Sie in 7 Doppelzimmern und 7 Einzelzimmern (alle mit Bad/Dusche/WC und TV) unterbringen.

Die Wirtsleut' bedanken sich für Ihren Besuch!



Familie Prössl

Dominikanerinnenstraße 2 - 3

93186 Pettendorf-Adlersberg

Telefon (0 94 04) 18 22 • Telefax (0 94 04) 52 33

www.adlersberg.com