



# Hotel Grabinger

SONN- UND FEIERTAGE





**DER GASTHOF GRABINGER** steht von jeher im Mittelpunkt des dörflichen Lebens in Büchelkühn. Seit Generationen ist es unser Bemühen, Gäste aus nah und fern bestens zu bewirten. Vieles hat sich in den letzten Jahren verändert, doch die familiäre Atmosphäre ist geblieben. Unsere Tradition verbindet das historische Dorfwirtshaus mit dem Ambiente eines modernen Landgasthofes. Seine Geschichte reicht zurück bis ins Jahr 1826.

1909 erwarb der Großvater des heutigen Besitzers, Kaspar Grabinger, das Anwesen. Familie Grabinger hat ihr Anwesen 1929 aufgestockt und 1951 einen großen Saalbau erstellt. Nach der Übernahme durch den Enkel Siegfried und seiner Ehefrau Anna, geb. Fritsch, im Jahre 1959 erfuhr das Anwesen eine neuerliche Erweiterung und Modernisierung, wobei die Viehhaltung eingeschränkt, der landwirtschaftliche Betrieb spezialisiert und eine moderne Pension mit 17 Fremdenzimmer angegliedert wurde.

1975 wurden die Innenräume und der Saal völlig neu gestaltet. 1987 ließ man das Gästehaus mit dem Gasthof durch einen Zwischenbau, in dem sich ein Gastraum und 4 weitere Fremdenzimmer befinden, verbinden.

1990 wurde das Gästehaus um 10 moderne Hotelzimmer erweitert. Der Gasthof Grabinger hat sich mit seinem Konzept im Bezug auf größere Veranstaltungen (Tanz, Bälle, Hochzeiten, Familienfeiern, Konferenzen) und auf Hotelgäste durchgesetzt. In der Zwischenzeit ist mit den drei Söhnen Siegfried, Josef und Reinhard bereits die vierte Generation Grabinger herangewachsen. Seit 1. Februar 1992 leitet der jüngste Sohn Reinhard die Gastwirtschaft.

Reinhard Grabinger renovierte 1993 die Gaststube und führte gleichzeitig das Candle-Light-Dinner ein. Mittlerweile wächst die fünfte Generation mit Reinhard's Tochter Bianca und seinen drei Söhnen Timo, Kai und Jan heran.

In unserer bodenständigen Küche werden überwiegend frische Naturprodukte verwendet. Dadurch können kleinere Wartezeiten entstehen, wofür wir um Ihr Verständnis bitten.

Wir wünschen Ihnen nun in unserem Haus einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Ihre Familie Grabinger

# Hotel Grabinger



## APERITIF

Sherry dry oder medium .....	2,90 €
Portwein .....	2,90 €
Campari Orange *2*4 .....	2,80 €
Martini Rosso oder Bianco *2*3*4 .....	3,50 €
„Kir Royale“ *2 .....	3,30 €
Aperol Spritz .....	3,50 €

## SUPPEN

Tagessuppe .....	3,00 €
------------------	--------

## SALATE

### Großer Salatteller

mit Schinken, Käse, Ei und Joghurtdressing, dazu Toast .....	8,90 €
--	--------

### Salatteller

mit gebratenen Putenstreifen, dazu Toast .....	9,90 €
--	--------

## AUS DEM FISCHNETZ

### Filet vom St. Petersfisch

„Müllerin Art“, mit Buttergemüse, Petersilienkartoffeln und Salat .....	14,80 €
---	---------

### Zanderfilet

in Zitronenbutter gebraten, Buttergemüse, Schwenkkartoffeln und Salat .....	16,70 €
---	---------



## SONNTAGSBRATEN

### Schweinebraten

mit Kartoffelknödel und Salat ..... 8,90 €

### Spanferkelrollbraten

mit Kartoffelknödel und Salat ..... 8,90 €

### Schweineschäuferl

mit Kartoffelknödel und Salat ..... 8,90 €

### Gemischter Braten

mit Kartoffelknödel und Salat ..... 9,50 €

### Jägerbraten

mit Spätzle und Salat ..... 9,50 €

### Sauerbraten

mit Semmelknödel und Salat ..... 9,90 €

### Kalbsbraten

mit Kartoffelknödel und Salat ..... 9,90 €

### Gänsebrust

mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Salat ..... 12,90 €

### Wildbraten

Reh-, Hirsch oder Wildschwein (je nach Schuss)

mit Kartoffelknödel und Salat ..... 13,50 €

# Hotel Grabinger

## BAYERISCHE SCHMANKERL

### Jägerschnitzel

in Champignonsauce mit Spätzle und Salat ..... 10,90 €

### Schweineschnitzel „Tessin“

mit Tomaten und Käse überbacken, Kartoffelkroketten und Salat ..... 11,20 €

### Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und Salat ..... 9,90 €

### Brauereischnitzel

mit süßer Senfpanade gebraten, Bratensauce, Kräuterbutter,  
Bratkartoffeln und Salat ..... 10,90 €

### Zigeunerschnitzel

mit Reis und Salat ..... 10,90 €

### Pfefferlendchen „Madagaskar“

mit Basmatireis und Salat ..... 12,90 €

### Grabingerteller

Schweinelendchen mit Käsespätzle Champignonsauce und Salat ..... 12,90 €

### Lendchenzopf

mit Pfifferlingrahmsauce, Mandelbroccoli, Herzoginkartoffeln,  
Preiselbeeren und Salat ..... 12,90 €

### Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat ..... 15,60 €



## NICHT-ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Libella	gelbes Limo *2*4	0,3 l	2,00 €
Libella	gelbes Limo *2*4	0,5 l	2,80 €
Libella	Cola *1*2	0,3 l	2,00 €
Libella	Cola *1*2	0,5 l	2,80 €
Libella	Cola-Mix *1*2*4	0,3 l	2,00 €
Libella	Cola-Mix *1*2*4	0,5 l	2,80 €
Libella	Zitronenlimonade *2*4	0,3 l	2,00 €
Libella	Apfelsaft	0,3 l	2,00 €
Libella	Orangensaft *2*4	0,3 l	2,00 €
	Tafelwasser	0,3 l	1,60 €
	Tafelwasser	0,5 l	2,20 €
	Apfelschorle	0,3 l	2,00 €
	Apfelschorle	0,5 l	2,80 €
	Orangensaftschorle *2*4	0,3 l	2,00 €
	Orangensaftschorle *2*4	0,5 l	2,80 €
	Alkoholfreies Bier	0,5 l	2,60 €
	Alkoholfreies Weizen	0,5 l	2,80 €

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Naabecker Hell	0,25 l	1,50 €
Naabecker Hell	0,5 l	2,60 €
Jura Weizen	0,5 l	2,80 €
Jura Weizen Leicht	0,5 l	2,80 €
Dunkles Weizen	0,5 l	2,80 €
Naabecker Pils	0,3 l	2,40 €
Russ *2*4	0,5 l	2,80 €
Radler *1*4	0,5 l	2,60 €
Cola-Weizen *1*2	0,5 l	2,80 €
Cola-Weizen leicht *1*2	0,5 l	2,80 €
Cola-Bier *1*2	0,5 l	2,60 €
Weinschorle rot   weiß   süß   sauer	0,5 l	3,00 €

### Das Sommergetränk Nr.1

#### NEU: Die leichte Jura vom Fass

„Der leichte Russ“ -- unbedingt testen -- Spritzig-Durst löschend, und trotzdem wenig Alkohol!

# Hotel Grabinger

## WURZEL UND KRÄUTERSCHNÄPSE

Blutwurz .....	2cl .....	58% .....	2,50 €
Bärwurz .....	2cl .....	40% .....	2,50 €
Fernet Branca .....	2cl .....	40% .....	2,50 €
Underberg .....	2cl .....	44% .....	2,50 €
Jägermeister .....	2cl .....	35% .....	2,50 €

## FÜR DIE DAMEN

Baileys *2 .....	2cl .....	17% .....	2,50 €
Kirschlikör .....	2cl .....	20% .....	2,50 €

## KLARE SCHNÄPSE

Obstler .....	2cl .....	40% .....	2,50 €
Himbeergeist .....	2cl .....	40% .....	2,50 €
Williams Christ Birne .....	2cl .....	40% .....	2,50 €
Malteser Kreuz Aquavit .....	2cl .....	40% .....	2,50 €
Doornkaat .....	2cl .....	38% .....	2,50 €
Kümmellikör .....	2cl .....	32% .....	2,50 €

## DIVERSES

Wodka .....	2cl .....	38% .....	2,50 €
Bacardi *2 .....	2cl .....	38% .....	2,50 €
Jack Daniels .....	2cl .....	43% .....	2,50 €
Asbach Uralt .....	2cl .....	38% .....	2,50 €
Tequila Silver .....	2cl .....	38% .....	2,50 €

## MIX GETRÄNKE

Bacardi (Orange, Apfel, Bitterlemon, Cola) *1*2*4 .....	3,00 €
Wodka (Orange, Apfel, Bitterlemon, Cola) *1*2*4 .....	3,00 €
Asbach Uralt Cola *1*2 .....	3,00 €
Tommy (Kirschlikör Apfel) .....	3,00 €



## WEINE VOM FASS

**Rose´ Wein Rosato IHT von Bixio ..... 0,25 l ..... 4,00 €**

Das Weingut Ottavio (gegr. 1866) hat in der letzten Zeit viel investiert. Das Resultat ist ein hoher Qualitätsstandard. Die Anbautechnik ist ebenfalls sehr modern gehalten. Ein kurzer Beschnitt der Rebzweige, das Ausdünnen der Traube nach Blüte und geringer Hektarertrag lassen ein Maximum an Konzentration zu.

Land	Italien   Venetien
Rebsorte:	Corvina, Rondinella und Schiava
Alkoholgehalt:	12%
Farbe:	helles altrosa
Geschmack:	frisch, vollmundig, delikant
Speisempfehlung:	Schöner Wein zu marinierten Vorspeisen, magerem Fleisch und gebratenen Süßwasserfischen
Besonderheiten:	Der Rosato von Bixio ist der „Prototyp“ dieser Gattung. Kräftig, vollmundig und trotzdem einfach zu trinken. Ein Wein für laue Sommernächte und gesellige Abende. Gut gekühlt ist der aus Bardolinotrauben gekelterte Rose´ ein abgerundeter Wein, der nicht nur ausgewählten Weinkennern Freude macht.

**Trockener Rotwein Merlot IHT von Bixio ..... 0,25 l ..... 4,00 €**

Das Weingut Ottavio (gegr. 1866) hat in der letzten Zeit viel investiert. Das Resultat ist ein hoher Qualitätsstandard. Die Anbautechnik ist ebenfalls sehr modern gehalten. Ein kurzer Beschnitt der Rebzweige, das Ausdünnen der Traube nach Blüte und geringer Hektarertrag lassen ein Maximum an Konzentration zu.

Land:	Italien   Venetien
Rebsorte:	Merlot-San Bonifacio
Alkoholgehalt:	12,5 %
Farbe:	schönes Purpurrot
Geschmack:	ein wenig erdig, trotzdem fruchtig, angenehm trocken, harmonisch
Speisempfehlung:	ein schöner Wein zu gegrilltem Fleisch oder geschmortem Geflügel
Besonderheiten:	Aufgrund des Erfolges in Bordeaux hat sich die Merlot gut um den Globus verbreitet. Bei Bixio erfreut uns die Merlot durch ihr harmonisches Auftreten. Nicht zu kräftig, nicht zu leicht, genau der richtige Wein für jeden Tag.

# Hotel Grabinger

## **Trockener Rotwein Montepulciano d'Ábruzzo DOC Aprutine ..... 0,25l ..... 5,20 €**

die relativ kleine Kellerei der Familie Galasso erzeugt robuste und extraktreiche Weine aus Weinbergen mit bis zu 50 Jahren alten Rebstöcken. Begünstigt durch die Lage an den Hängen von Loreto Aprutino und durch den Ausbau in Fässern entstehen Weine, die zu den repräsentativsten dieser Weinbauregion gehören.

Land:	Italien   Abruzzen
Rebsorte:	Montepulciano
Alkoholgehalt:	13,5 %
Farbe:	kräftiges, dunkles Rubinrot
Geschmack:	ausgewogen, kräftig
Speisenempfehlung:	ein schöner Wein zu gegrilltem Fleisch oder geschmortem Geflügel
Besonderheiten:	Montepulciano d'Ábruzzo ist ein robuster, kräftiger Wein

## **Lieblicher Rotwein Rosso IHT von Bixio ..... 0,25l ..... 4,00 €**

Das Weingut Ottavio (gegr. 1866) hat in der letzten Zeit viel investiert. Das Resultat ist ein hoher Qualitätsstandart. Die Anbautechnik ist ebenfalls sehr modern gehalten. Ein kurzer Beschnitt der Rebzweige, das Ausdünnen der Traube nach Blüte und geringer Hektarertrag lassen ein Maximum an Konzentration zu.

Land:	Italien   Venetien
Rebsorte:	Cuvee'
Alkoholgehalt:	12,5 %
Farbe:	leichtes Rubinrot
Geschmack:	kräftig, angenehm harmonisch
Speisenempfehlung:	ein schöner Wein zu gegrilltem Fleisch.
Besonderheiten:	Der Rosso von Bixio ist ein sehr ausgeglichener Wein. Er lässt sich einfach trinken und begeistert durch seine Harmonie. Eben ein Wein für jeden Tag.



**Trockener Weißwein Chardonnay IHT von Bixio ..... 0,25 l ..... 4,00 €**

Das Weingut Ottavio (gegr. 1866) hat in der letzten Zeit viel investiert. Das Resultat ist ein hoher Qualitätsstandart. Die Anbautechnik ist ebenfalls sehr modern gehalten. Ein kurzer Beschnitt der Rebzweige, das Ausdünnen der Traube nach Blüte und geringer Hektarertrag lassen ein Maximum an Konzentration zu.

Land: Italien | Venetien  
Rebsorte: Chardonnay – San Bonifacio  
Alkoholgehalt: 12,5 %  
Farbe: hellgelb, klassisch  
Geschmack: frisch, spritzig, fruchtig und trotzdem kräftig  
Speisenempfehlung: ein guter Begleiter zu allen Fischgerichten  
Besonderheiten: Die Chardonnay ist wahrscheinlich die Edelste der weißen Rebsorten. Sie benötigt die gleichen kalkhaltigen Böden wie die Pinet Nero und die findet sie auch im Veneto. Die Kellerei Bixio produziert einen unkomplizierten Chardonnay – Wein, der gut zu trinken ist. Erstaunlich ist die gleichbleibende gute Qualität der Bixio-Chardonnays.

**Lieblicher Weißwein Bianco IHT von Bixio ..... 0,25 l ..... 4,00 €**

Das Weingut Ottavio (gegr. 1866) hat in der letzten Zeit viel investiert. Das Resultat ist ein hoher Qualitätsstandart. Die Anbautechnik ist ebenfalls sehr modern gehalten. Ein kurzer Beschnitt der Rebzweige, das Ausdünnen der Traube nach Blüte und geringer Hektarertrag lassen ein Maximum an Konzentration zu.

Land: Italien | Venetien  
Rebsorte: Cuvee'  
Alkoholgehalt: 12 %  
Farbe: hellgelb, klassisch  
Geschmack: frisch, spritzig, fruchtig, ausgeglichen, mild  
Speisenempfehlung: ein guter Begleiter zu allen Fischgerichten  
Besonderheiten: Die Kellerei Bixio produziert einen unkomplizierten Bianco, der gut zu trinken ist. Aufgrund seiner leichten Restsüße ist er für italienische Verhältnisse relativ mild. Erstaunlich ist die gleichbleibend gute Qualität der Bixio – Weine.

# Hotel Grabinger



## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Latte Macchiato .....	2,50 €
Espresso .....	1,80 €
Cappuccino .....	2,00 €
Tasse Kaffee .....	1,80 €
Kännchen Kaffee .....	3,60 €
Glas Tee .....	1,60 €
Kännchen Tee .....	3,20 €
Tee mit Rum .....	4,30 €
Tasse Schokolade *2*5 .....	2,00 €
Kännchen Schokolade *2*5 .....	4,00 €

## EISKARTE

### Gemischtes Eis \*2\*5

Schokolade, Vanille, Erdbeere ..... 3,50 €

### Gemischtes Eis mit Sahne \*2\*5

Schokolade, Vanille, Erdbeere ..... 4,00 €

### Coupe Dänemark \*2\*5

Cremiges Vanilleeis garniert mit Schokoladensauce und Sahne ..... 5,50 €

### Schwarzwaldbecher \*2\*5

Vanille- und Schokoeis mit Kirschen, Sahne und Kirschbrand ..... 5,90 €

### Früchtebecher \*2\*5

Gemischtes Eis mit buntem Früchtecocktail ..... 6,50 €

### Eis & Heiß mit Himbeeren \*2\*5

Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren ..... 5,90 €

### Schweizer Schokoladenbecher \*2\*5

Schokoladeneis garniert mit Vanilleeis und Sahnehaube ..... 5,90 €

### Eisschokolade \*2\*5

Schokoladengetränk mit Vanilleeis und Sahnehaube ..... 4,90 €

### Eiskaffee \*1\*2\*5

Aromatischer Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube ..... 4,90 €

### Crêpes „Prager Art“ (nach Saison) \*2\*5

Köstlicher Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis,  
dazu frische Früchte und Sahne ..... 8,50 €

\*1 koffeinhaltig, \*2 mit Farbstoffen, \*3 geschwefelt (auch Sulfite), \*4 mit Konservierungsstoffen, \*5 mit Geschmacksverstärker

## Hotel Grabinger

Büchelkühner Str. 11  
92421 Schwandorf

tel ++49 - 9431 - 733 - 0

fax ++49 - 9431 - 733 - 180

e-mail [info@hotel-grabinger.de](mailto:info@hotel-grabinger.de)

homepage [www.hotel-grabinger.de](http://www.hotel-grabinger.de)