



# Hotel Grabinger

WOCHENKARTE





**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 €

## KLEINE SCHLEMMEREIEN

### Schlemmertost

Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce  
auf Butters-toast, mit Käse überbacken, Salatgarnitur .....

8,90 €

### Toast Hawaii

mit Ananas, Schinken und Käse überbacken, Salatgarnitur .....

7,10 €

### Camembert

gebacken, dazu Preiselbeeren und Toast, Salatgarnitur .....

7,10 €

## SUPPEN

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen .....	3,00 €
Cremesuppe von frischen Champignons .....	3,00 €
Frische Tomatencremesuppe .....	3,00 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons .....	3,00 €



## INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

### **Schweinelendchen „Schweizer Art“**

mit Schinken und Käse überbacken, Bratkartoffeln und Salat ..... 12,90 €

### **Pfefferlendchen „Madagaskar“**

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

### **Schwandorfer Lendenspieß**

Schweinemedallions im Speckmantel mit Paprika und Zwiebeln gebraten,  
Rahmsauce, Butterspätzle und Salat ..... 13,30 €

### **Lendchenzopf**

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

### **Schweineschnitzel „Tessin“**

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

### **Schnitzel „Wiener Art“**

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

### **Hamburger Schnitzel**

paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, Pommes frites und Salat ..... 11,20 €

### **Zigeunerschnitzel**

mit Reis und Salat ..... 10,90 €

### **Cordon bleu**

Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken, Bratkartoffeln und Salat ..... 11,20 €

### **Teufelssteak (sehr scharf)**

Schweinelendchen, scharf gewürzt, mit Rahmsauce, Buttergemüse,  
Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat ..... 12,90 €

### **Piccata „Milanaise“**

Schweinemedallions in Parmesan-Ei-Hülle mit Tomatensauce,  
Spaghetti und Salat ..... 12,90 €

### **Filetsteak Strindberg**

mit Senf und Zwiebeln gebraten, Kräuterbutter,  
Country-Potatoes und Salat ..... 18,90 €

### **Rinderfilet „Mexico“ mit Hut**

in scharfer Sauce, dazu Schwenkkartoffeln und Salat ..... 18,90 €

### **Zwiebelschnitzel**

paniertes Schweineschnitzel mit gedünsteten Zwiebeln,  
Bratkartoffeln und kleinem Salat ..... 11,20 €

# Hotel Grabinger

## AUS DEM FISCHNETZ

### Zanderfilet

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

### Paniertes Zanderfilet

mit Buttergemüse, dazu Schwenkkartoffeln und Salat ..... 16,70 €

### Filet vom St. Petersfisch

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

### Seeteufelmedaillons

gedünstet auf Wurzelgemüse, Kräuterrahmsauce, Buttergemüse,  
Salzkartoffeln und Salat ..... 19,50 €

### Garnelen vom Grill

mit Tomatensauce, Spaghetti und Salat ..... 17,90 €

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

### „Grabinger Pfandl“

Schweinemedaillons mit Champignonrahmsauce  
auf Käsespätzle, dazu Salat ..... 12,90 €

### „Büchelkühner Schnitzel“ (für den großen Hunger)

paniertes Schweineschnitzel mit Tomaten, Zwiebeln, Käse (überbacken),  
Knoblauchsauce, Schwenkkartoffeln und Salat ..... 12,90 €

### Grillplatte nach Art des Hauses für 2 Personen

Spezialitäten vom Schwein, Rind und Lamm, Pfefferrahmsauce,  
mit Buttergemüse, Beilagen und Salat ..... 36,00 €

## FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites ..... 6,40 €

Eierspätzle mit Champignonrahmsauce ..... 3,90 €

Spaghetti mit Tomatensauce ..... 4,50 €

Pizza Margarita ..... 5,90 €



## BAYERISCHE SCHMANKERL

### Brauereischnitzel

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

### Jägerschnitzel

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

### Holzfüllersteak

Schweinehalssteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln,  
Country-Potatoes und Salatgarnitur ..... 11,90 €

### Zwiebelrostbraten

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

### Bierpfandl

Schweine- und Rindermedaillons mit Bratensauce,  
Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat ..... 13,90 €

## NUDELGERICHTE UND VEGETARISCHES

**Spaghetti Napoli** ..... 7,90 €

### Gemüseplatte

mit Schwenkkartoffeln und Sauce Hollandaise ..... 6,90 €



## ALLES VOM GRILL

**Rumpsteak** ..... 200 g ..... 15,60 €

**Filetsteak** ..... 200 g ..... 18,90 €

**Putensteak** ..... 200 g ..... 14,90 €

**Lammkotelett** .... 200 g ..... 14,90 €

Zu diesen Grilladen servieren wir Ihnen  
Salat und Beilagen Ihrer Wahl!

# Hotel Grabinger

## BROTZEITEN UND SALATE

### Großer Salatteller

mit Schinken, Käse, Ei und Joghurtdressing ..... 8,90 €

### Griechischer Bauernsalat

mit Schafskäse, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Oliven ..... 9,90 €

### Salatteller

mit gebratenen Putenstreifen, dazu Baguette ..... 9,90 €

### Kalt und Heiß

großer Salatteller mit Bratkartoffeln und 2 Spiegeleier ..... 9,90 €

### Brotzeitteller

Bauerngeräuchertes mit verschiedenen heimischen  
Wurst- und Käsespezialitäten, dazu Brot und Butter ..... 7,90 €

### Presssack

mit Musik und Brot ..... 6,90 €

### Schweizer Wurstsalat

mit Brot ..... 6,90 €

### Currywurst

mit Pommes frites ..... 6,90 €

### Fernfahrersteak

Leberkäse mit Ei und Bratkartoffeln ..... 7,90 €

### „Strammer Max“

2 Scheiben Brot belegt mit Koch- oder rohem Schinken,  
2 Spiegeleier, an buntem Salat ..... 7,90 €



## 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 .....	50% .....	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, delikates
Speisenempfehlung:	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 Bardolino Trauben 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
Speisenempfehlung:	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 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:	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 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:	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)