Ein Bild, das Text, Sammelstück, Person, Briefmarke enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**Eine 750-jährige Brauerei- und 153-jährige Familien-Tradition**

**ist am 31.Oktober 2008 zu Ende gegangen.**

Urkundlich belegt ist, dass seit dem 09.08.1259 in der Brauerei " im Neumarkt zu Passau ",

dem heutigen Geschäft -und Wohnhauses in der Roßtränke im Besitz der Familie Peschl,

Bier gebraut wurde.

Am 14.09.1481 bestätigte sogar Kaiser Friedrich III. dem seinerzeitigen Besitzer Hans

Strohner das Bierbraurecht.

*Matthias II. Peschl, 08.01.1799 - 21.02.1867* erwarb 1855 das 3-geschossige Bräu und Wohnhaus

Nr. 252 und 253 mit Braunbier-Braurecht und Branntwein-Brennrecht sowie den seinerzeit

außerhalb der Stadt 1822 neuerbauten " Koller-Keller für 56 163 Gulden. Nach 12jährigem

wirken übergab er die Zügel an seinen Sohn Eduard Ferdinand I. nachdem er in nur einem

Jahrzehnt die Grundlage für das Traditionsunternehmen gelegt hatte.

*Eduard Ferdinand I. Peschl 11.06.1845 - 11.03.1891.*  Nach seinem Tod führte seine aus

Passau stammende Frau Magdalena, geb. Weilnböck, die Brauerei bis zur Übergabe am

11.10.1902 an ihren Sohn Eduard Ferdinand II. weiter.

*Eduard Ferdinand II. Peschl 01.02.1878 - 16.11.1939* Dipl.-Braumeister. In seine Zeit fielen

das " Malzaufschlagsgesetz 1910 " und damit der bayrische Bierkrieg. Wie schon sein Vater hat

auch er sich in zahlreichen Ämtern verdient gemacht. Von 1908 im Gemeindekollegium der

Stadt Passau, war Stadtrat bis er 1933 wegen der Gleichschaltungsmaßnahmen zurücktrat.

Was unermüdliche Arbeit an Erfolgen einbrachte, machte der Krieg zunichte. Kurz nach Aus-

bruch des 2. Weltkrieges verstarb Eduard Ferdinand und folgte somit seiner bereits verstorbenen

Frau Ursula. Somit musste die 4. Generation das schwere Erbe antreten.

*Eduard Ferdinand III. Peschl 07.09.1903 - 19.01.1999* Dipl.-Brau-Ing. Der 2. Weltkrieg brachte

durch schwerste zerstörerische Luftangriffe die Brauerei fast zum Erliegen. Erwähnenswert

sind sein großes soziales und wirtschaftliches Engagement; z.B. war er 25 Jahre Präsident der

Industrie und Handelskammer, viele Jahre Präsident des Deutschen und Bayer. Brauerbundes

Senator der TU München ect. Mit zahlreichen Auszeichnungen wurde seine Arbeit gewürdigt.

*Ernst Karl Peschl 03.04.1944* - Dipl.- Braumeister, Dipl.-Kaufmann. Er führt seit 1980 eigen-

verantwortlich in der 5. Generation die Peschl Brauerei. aus der Ehe mit seiner Frau Christa

gingen 2 Kinder hervor. Matthias III. hat die Ausbildung als Dipl.-Ingenieur für Brauwesen

und Getränke-technologie sowie Dipl.-Betriebswirt erfolgreich abgeschlossen.

**Rindssuppe mit gebackenen Leberknödel c,f,h 4,90€**

**Rindssuppe mit Grießnockerl c, 4,90€**

**Pikante Tomaten-Basilikum-Suppe a,h, 5,50€**

Vegane Zubereitung

**mit Knoblauch Ciabatta**

**a`Töpferl Obazda mit ofenfrischer Breze 5,20€**

**Steirischer Salat** a,c,f,h,g **15,50€**

**Große Salatschüssel mit gebackenen Hähnchenstreifen**

**geröstete Kürbiskerne,**

**Balsamico – Kernoel -Dressing, Ciabatta**

**Terrassen Mix** a,f,h, **16,90€**

**Große Salatschüssel, gebackener Mozzarella, dazu frisch**

**gegrillte Hähnchenbrust und Zanderfilet Streifen, Ciabatta**

**Mango – Chili – Dressing**

**Bradl Teller** a,h,m**, 13,90€**

**Surbraten und Schweinebraten, Semmel- und Reibeknödel**

**dazu Kartoffel und Krautsalat**

**Kalbs Lüngerl 9,80€**

**mit Semmelknödel**

**Bayrischer Sauerbraten 16,50€**

**Spätzle und Blaukraut**

**Hirschgoulasch 16,80€**

**mit Semmelknödel und Blaukraut**

**Passauer Tellerfleisch** a,c,f,h, **15,80€**

zartes gesottenes Rindfleisch, gebackener Leberknödel,

mit Wurzelgemüse in der eigenen Rindsuppe serviert dazu

frischer Meerrettich und Schnittlauch, Dampfkartoffeln

**Gebackenes Rindfleisch a,c,h,i 15,20€**

gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich und süßen Senf

bestrichen und kross ausgebacken.

Kartoffelsalat und Remouladensoße

**Salat der Saison mit Dressing nach Wahl**

**Kräuter Vinaigrette oder Balsamico zu je 3,80€**

**Gegrilltes Rückensteak vom Strohschwein 19,80€**

**2 Schweinerückensteaks a 150g**

**mit Austernpilze**

**Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln**

**Balkanschnitzel** a,f,h, **14,20€**

**pikant-würzige Paprikasoße**

**Pommes frites**

**Schnitzel Wiener Art 13,50€**

**Petersilienkartoffeln**

**Preiselbeeren**

**Gebackenes Surschnitzel a,c,f,h,i 12,50€**

**mit hausgemachten Kartoffelsalat**

**Bauernschnitzel** a,c,h,5, **15,20€**

**Zwei Medaillons vom gegrilltem Schweinerücken**

**auf Röstkartoffeln, mit Speck und zwei Spiegeleier**

**Gebackenes Münchner Schnitzel** a,c,f,h,i **14,90€**

**bestrichen mit Süßem Senf und Meerrettich**

**belegt mit Speckscheiben, paniert und ausgebacken**

**dazu hausgemachten Kartoffelsalat**

**Bayrisch Cordon Bleu** a,c,f,h,5, **15,80€**

**gefüllt mit rohem Schinken und Obazda**

**oder**

**Waidler Cordon Bleu** a,c,f,h,5, **15,80€**

**gefüllt mit Zwiebel und Speck, Gurken und Käse**

**oder**

**Bärlauch Cordon Bleu** a,c,f,h,5 **15,80€**

**gefüllt mit gekochten Schinken und Bärlauch Frischkäse**

**dazu Röstkartoffeln**

Wir verwenden für unsere Schnitzel die Schweinelende,

die stehts frisch zubereiten werden.

Schweinelende ist in Bayern die Bezeichnung

für das ausgelöste und zugeschnittene Schweinekotelett

**Steak vom Allgäuer Jungbullen**

**Lendensteak 300g 27,50€**

**dazu**

Cognac – Pfeffer – Soße

Rosmarinkartoffel und Bohnen im Speckmantel 6

**Grillteller f, h, 5, 6 18,50€**

**Schweinefilet & Lende, Hähnchenbrust, Leber**

Djuvec - Reis, Pommes frites, mediterranes Grillgemüse

Bohnen im Speckmantel, Kräuterbutter

**Grillplatte für zwei Personen a, f, h, 5, 6 39,00€**

dazu noch Salat der Saison mit Kräuter – Vinaigrette

**Gegrillte Leber mit Röstzwiebeln a,f,h,m 13,90€**

Djuvec – Reis, Zaziki

**Leber sauer 13,90€**

mit Kartoffelpüree und Röstzwiebel

**Schweinefilet „Tiroler Art“ a,f,5,6, 18,20€**

drei Medaillons auf Kartoffelrösti, darauf Speck, Zwiebel,

Meerrettich, mit Bergkäse überbacken

dazu Brokkoli

**Gegrilltes Schweinefilet im Pfefferrahm 18,20€**

Spätzle und Kartoffelkroketten, Brokkoli

**Wiener Rostbraten** a,m,I h,4,6 **19,80€**

(mit scharfem Senf bestrichen)

Röstzwiebel, Pommes Frites

**Gegrillte Hähnchenbrust a,c,f,h,m 14,90€**

auf Kartoffelrösti mit Brokkoli und Tomaten

mit Sauce Hollandaise überbacken

**Zanderfilet Müllerin** a,f,h, **24,80€**

zerlassene Butter, Wurzelgemüse

dazu Petersilienkartoffel

**Forelle gebacken** a,c,f,h, **17,80€**

Petersilienkartoffeln

und Salat der Saiso

**Pikante Bärlauch Nudeln 14,90€**

mit frisch gegrillten Hähnchenbruststreifen,

Bandnudeln zubereitet mit Bärlauch und Tomaten

darüber geriebener Bergkäse

**gebratene Spinatknödel a,f,h, 14,20€**

mit Ratatouille und Mozzarella überbacken

**Allgäuer Käsespätzle a,c,f,h,m 13,50€**

vegetarisch

mit Rahm und Bergkäse

Röstzwiebel und Salat der Saison

**Steirische Kaspressknödel a,c,f,h,1,4 14,50€**

Kaspressknödel auf Blattsalat

in Butter gebratene Kürbiskerne

darüber geriebener Bergkäse

**Gebackener Gouda** a,1,4, **9,50€**

mit Preiselbeeren, kleine Salatgarnitur, Ciabatta

**Dessert**

**Kaiserschmarren mit Mandeln und Rosinen a,c,f,m, 8,90€**

dazu Zwetschgenröster

**Haugemachter Marillen Schmarrn a,c,f,m 8,90€**

mit Vanilleeis

**Gebackene Apfelkücherl a,c,f,1,12 7,80€**

mit Vanilleeis und Sahne

**Pfirsich Melba 5,80€**

Vanilleeis Pfirsich Sahne Erdbeersoße

**Brotzeiten & Würstel**

**Dreierlei am Brettl 9,50€**

Kartoffelkas a,c,f,g,h, Obazda a,f,,h, Wurstsalat a,c,g,h,4,5,7,11

dazu 2 ofenfrische Brezen **a,f,h**

**Wurstsalat a,c,g,h,4,5,6,11 7,90€**

garniert mit roten Zwiebelringen und Schnittlauch, Breze

**Schweizer Wurstsalat a,c,f,g,h,4,5,7,11 8,50€**

mit Käsestreifen und Breze

**Blutwurstgröstel mit Kartoffeln** h,2,6,8, **9,90€**

frische, würzige Zubereitung, Sauerkraut

**2 Stück Fleischpflanzerl f,i 9,50€**

mit Bratensoße, Röstzwiebel und dazu Kartoffelsalat

**2 Paar Schweinsbratwürstel a,h,m,i,5,6,7 8,90€**

auf Sauerkraut, scharfen Senf und Breze

**Gegrillte Kaskrainer a,c,h,m,i,1,5,6,7, 8,50€**

mit Sauerkraut, scharfem Senf und Breze

**1 Paar Weißwürstel a,h,m,i,5,7 6,90€**

mit süßem Senf und Breze

**Leberkäs mit Ei 9,80€**

warmer Leberkäs mit 2 Spiegeleier

und Röstkartoffeln

**Saure Musi 8,20€**

gemischter Presssack in Essig und Oel

garniert mit Zwiebel, Gurkerl und Tomate

ofenfrische Breze

**Gebackener Gouda 9,50€**

mit Preiselbeeren, kleine Salatgarnitur, Ciabatta

**Bier der Klosterbrauerei Aldersbach**

**Im Jahr 1268 erstmals erwähnte niederbayrische Klosterbrauerei**

**Hausbier, Peschl Urhell vom Fass 0,5L 4,60€**

**im gekühltem Glaskrug 0,3l 3,20€**

**Bayrische Landbier Naturtrüb vom Fass 0,5L 4,80€**

**Bio-Kellerbier, lange gereift, unfiltriert**

**im geeistem Steinkrug**

**Aldersbacher Hefe Weiße vom Fass 0,5L 4,80€**

**Unertl Leichtes Weiße vom Fass 0,5L 4,80€**

**eines der Besten Biere in Bayern**

**Aldersbacher Dunkel Bier Fl. 0,5L 4,80€**

**Aldersbacher Helles alkoholfrei FL. 0,5L 4,60€**

**Aldersbacher Weißbier Dunkel FL. 0,5L 4,80€**

**Aldersbacher Weißbier alkoholfrei FL. 0,5l 4,80€**

**Aldersbacher Freiherren Pils FL. 0,33 3,40€**

**Radler Biermischgetränke (8 + 13) 0,5L 4,60€**

**0,3L 3,30€**

**Russen Biermischgetränk (8 + 13) 0,5L 4,80€**

**Cola Weiße Biermischgetränk (1+8+10) 0,5l 4,80€**

**Alkoholfreie Getränke**

**Tafelwasser St. Bernhard Quelle mit Zitrone 0,5L 3,60€**

**Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt, natriumarm**

**Unser Stadtwasser mit Zitrone 0,5L 1,60€**

**Adelholzener Mineralwasser Still**

**Fl. 0,2L 2,90€ Fl. 0,75L 5,90€**

**Adelholzener Mineralwasser Classic**

**Fl. 0,2L 2,90€ Fl. 0,75L 5,90€**

**Aldersbacher Fresh Cola 1; 8; 10 0,4l 3,90€**

**Adlersbacher Sport Mix, Spezi 1;8;10;11 0,4L 3,90€**

**Adlersbacher Fresh Geist Zitrone 8;11 0,4L 3,90€**

**Aldersbacher Fresh Geist Orange 8;11;12 0,4L 3,90€**

**Künzinger Säfte und Nektar**

**Apfelsaft direkte Pressung, kein Konzentrat Fl. 0,2L 2,90€**

**Roter Traubensaft direkte Pressung, kein Konzentrat Fl. 0,2L 2,90€**

**Orangensaft Fl. 0,2L 2,90€**

**Johannisbeeren Nektar Fl. 0,2L 2,90€**

**Schorle**

**Apfelsaft-Schorle 0,4L 4,20€**

**Orangensaft - Schorle 0,4L 4,20€**

**Johannisbeeren – Schorle 0,4L 4,20€**

**Traubensaft – Schorle 0,4L 4,20€**

**Lemmon – Schorle 6;9; 0,4L 4,20€**

**Kirsch - Schorle 9;11; 0,4L 4,20€**

**Holunder – Schorle 0,4L 4,20€**

**Unser Wein**

**aus Österreich, Zöbing im Kamptal**

**von meinem Freund Rudi Rögelsperger**

**Grüner Veltliner**

**Landwein, spritzig trocken, leichte Pfeffernote**

**1/4L 4,90€ 1L Fl.18,20€**

**Blauer Zweigelt**

**Landwein, trocken und fruchtig**

**1/4L 4,90€ 1L Fl 18,20€**

**Rose Felsenkeller**

**Landwein, spritzig, trocken**

**1/4l 5,80€ 0,7L Fl. 15,80€**

**Prosecco Frizzante**

**Scavi & Ray Fl. 0,75L 19,50€**

**Scavi & Ray Fl. 0,2L 6,20€**

**Alkoholische Mixgetränke**

**Weinschorle \*\* 0,25L 4,20€**

**Weinschorle \*\* 0,40L 5,90€**

**Aperol Spritz\*\* 2 auf Eis, Orange 0,25l 6,30€**

**Hugo auf Eis\*\* 0,25L 5,50€**

**\*\*Weinhaltige Erfrischungsgetränke**

**Rot und Weißweine enthalten Sulfide**

**Long Drinks auf Eis**

**4cl Wodka & 0,2l Lemon 6;9 6,80€**

**4clGin & 0,2L Tonic 6,80€**

**4cl Rum & 0,2L Cola 1:8;10 6,80€**

**4cl Whisky & 0,2L Cola 1;8,10 6,80€**

**4cl Campari Orange oder Soda 6,80€**

**STEIGER SPIRITS**

**Die Idee zum Brennen eigener Spirituosen kam den zwei**

**Schulfreunden Dirk und Andi in geselliger Runde im Jahr 2016.**

**Von der Leidenschaft getrieben, traditionelle Spirituosen in**

**einen modernen Kontext zu bringen, kam kurz darauf der**

**Entschluss das Spirituosen Unternehmen Steiger Spirits zu gründen.**

**STEIGER KORN 2cl 3,00€**

**(DLG GOLD & IWS GOLD)**

**Weizen und ein Hauch Roggen verleihen dem Steiger Korn**

**einen weichen und milden Geschmack. Dieser lässt sich pur**

**und ungekühlt genießen. 32% Vol.**

**STEIGER GIN 2cl 3,70€**

**(DLG BRONZE)**

**Weniger ist in diesem Fall mehr:**

**Elf schonend destillierte Botanicals verleihen**

**diesen Gin ein klassisch mild fruchtiges Aroma. 42% Vol.**

**STEIGER KRAUT 2cl 3,60€**

**(DLG GOLD)**

**Eine einzigartige Kombination aus über 70 Kräutern**

**verleihen dem Steiger Kraut einen bittersüßen Geschmack.**

**Darunter sind Nelke, Curacao, Ingwer, Angelika Wurzel, Enzian. 42% Vol.**

**STEIGER WODKA 2cl 3,60€**

**(DLG GOLD)**

**Bestes Getreide und eine schonende Filterung geben**

**Den Steiger Wodka einen unverwechselbar milden Geschmack.**

**Dieser lässt sich sowohl pur als auch eisgekühlt**

**oder gemixt genießen. 40% Vol.**

**STEIGER SINGL MALT WHISKY 2cl 4,50€**

**Ein einzigartiger Singl Malt, der fünf Jahre im Eichenfass lagert.**

**Hier treffen Vanillearomen auf eine dezente Karamellnote. 42% Vol.**

**STEIGER RUM 2cl 4,00€**

**Geprägt von kräftigen Rohrzuckeraromen und**

**einer feinen Holzfassnote überzeugt der Steiger Rum mit**

**einem besonders feinen Geschmack. 42% Vol.**

**NEUES VOM STEIGER**

**„ZIRB LANGSAM“**

**Zirbe trifft auf Johannesbeere Likör 2cl 2,50€**

**Spirituosen**

**Schwarzwälder Obst Brand 38% Vol. 2cl 2,70€**

**Steirischer Marillen Brand 36% Vol. 2cl 2,90€**

**Schwarzwälder Williams Birne 40% Vol. 2cl 3,00€**

**Bärwurz Penninger 40% Vol. 2cl 3,40€**

**Blutwurz Penninger 50% Vol. 2cl 3,40€**

**Jägermeister 35% Vol. 2cl 2,90€**

**Sambuca Mulinaro 38% Vol. 2cl 2,90€**

**Grappa Francoli Riserva 41,5% Vol. 2cl 3,80€**

**Martini Bianca 14,4% Vol. auf Eis mit Zitrone 4cl 4,20€**

**Averna 29% Vol. auf Eis mit Zitrone 4cl 4,20€**

**Ramazotti 30% Vol. auf Eis mit Zitrone 4cl 4,20€**

**Kaffee und Tee**

**Tasse Kaffee 2,80€**

**Haferl Kaffee 4,60€**

**Cappuccino 3,60€**

**Milchkaffe Haferl 4,80€**

**Espresso 2,30€**

**Espresso Macchiato 2,80€**

**Haferl Schwarztee 3,50€**

**Haferl Kräutertee Eilles 3,50€**

**Da bei unserem Betrieb bzw. unseren Lieferanten auch Gluten-, Milch, Sellerie, Fisch, Senf,Erdnuss und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, können Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.**

**Kennzeichnungspflichtige Inhalts- und Zusatzstoffe**

**1; mit Farbstoff**

**2; geschwefelt**

**3: geschwärzt**

**4; mit Konservierungsstoffen**

**5; mit Phosphat**

**6; mit Antioxidationsmittel**

**7; mit Geschmacksverstärker**

**8; mit Süßungsmittel**

**9; Cinninhaltig**

**10; Farbstoffhaltig**

**11; mit Säurungsmittel, Citronensäure Milchsäure ,nat. Aromen, Farbstoff E 150d**

**12; mit Säurungsmittel, Citronensäure, Phosphorsäure, nat. Aromen, Farbstoff E 150d, Koffein, Pektin, Johannisbeerbrotkernmehl**

**13; mit Säurungsmittel, Citronensäure, Phosphorsäure, nat. Aromen, Farbstoff E 150d, Koffein.**

**14; Farbstoff Ammoniumsulfat, Zucker Colour, Invertzucker-Sirup; enthält Schwefeldioxid**

**15; Speise Gelatine, Salz (mit Trennmittel E535), Sellerie, Gewürze**

**Kenntlichmachung von Allergenen**

**a; glutenhaltiges Getreide**

**b; Krebstiere / Krebstiererzeugnisse**

**c; Eier / Eiererzeugnisse**

**d; Fisch / Fischerzeugnisse**

**e; Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse**

**f; Milch / Milcherzeugnisse**

**g; Schalenfrüchte**

**h; Sellerie / Sellerieerzeugnisse**

**i; Senf / Senferzeugnisse**

**J; Sesamsamen / Sesamerzeugnisse**

**k; Lupine / Lupin Erzeugnisse**

**i; Weichtiere**

**m; Schwefeldioxid / Sulfit**

**Unsere personalisierten Gläser der Peschl Terrasse sind an der Theke käuflich zu erwerben!**

**Weizen Glas 4,50€, Glaskrug 5,00€, Pokal 4,50€**

**Die Preise verstehen sich inklusive MwSt. und Bedienung.**

**Pfandsystem**

**Mehrweg Speisenbox 4,00€ Pfand, Rücknahme nur gereinigteBoxen**

**Einweg EPS 3teilig recycelbar St. 0,50€**

**Falls Sie ihre Portioen nicht ganz schaffen sollten, bieten wir Ihnen gratis Alufolie (reyclebar) an**

**Brauerei Gaststätte Peschl Terrasse Roßtränke 4 94032 Passau**

**Thomas Weiherer Tel.: 0851 2489 E-Mail: peschl-terrasse-passau@web.de**