

Liebe Gäste,

Freunde und Freundinnen des „Bischofshof am Dom“

Unser Anspruch ist es, Ihnen mit gelebter bayerischer Gastfreundlichkeit und einem hohem Qualitätsbewusstsein zu begegnen und Ihnen, unseren Freunden und Freundinnen, einen angenehmen und schönen Aufenthalt im „Bischofshof am Dom“ zu schenken.

Sollten Sie Wünsche, Anregungen und Hinweise für uns haben oder auch einmal nicht mit unserer Leistung zufrieden sein, dann sprechen Sie uns bitte direkt darauf an.

Nur durch Ihre Informationen und Hinweise können wir uns stetig weiterentwickeln und Ihren Wünschen auch in Zukunft gerecht werden, damit Sie uns guten Gewissens weiterempfehlen können.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, einen guten Appetit und einen erfolgreichen und ganz besonderen Tag in unserem Haus.

Herzlichst

Ihr Team vom Bischofshof am Dom

Für Sie haben wir Montag bis Sonntag
von 07:00 Uhr bis 24:00 Uhr geöffnet
Das Restaurant öffnet ab 10:30 Uhr und
die Küchenbrigade ist durchgehend
von 11:00 Uhr bis 21:30 Uhr für Sie da.



Wussten Sie schon?

Dass in diesem Gebäude des heutigen „Bischofshof am Dom“ die Geschichte der Regensburger Brauerei Bischofshof begann, die sich bis ins Jahr 1649 zurückverfolgen lässt. Damals gründete Fürstbischof Wilhelm Graf von Wartenberg die Brauerei hier in direkter Nachbarschaft zum Dom. Bereits seit 1890 gibt es für diesen Betrieb eine Schank-Speisen- und Beherbergungskonzession in seiner heutigen Form.

Heute ist der Bischofshof am Dom ein aufsehenerregender Gastronomiebetrieb im Herzen von Regensburg den jährlich rund eine ½ Million Gäste aus aller Welt besuchen. Viele kehren hier ein, um in dieser einzigartigen Lage die typische bayerische Kultur zu pflegen oder kennen zu lernen. Der historische Bürgersaal des Bischofshof am Dom ist ein Maßstab nicht nur für die bierorientierte Gastronomie.

In großen Teilen versuchen wir unsere Speisen auf Basis des berühmten Regensburger Kochbuchs der „Marie Schandri“ von 1867, das es bis heute nach über 100 Auflagen immer noch gibt, neu interpretiert zuzubereiten.

In Regensburg trafen sich seit dem 16. Jahrhundert regelmäßig Herrscher aus aller Welt. Sie brachten viel Gefolge mit, eigene Köche, eigene Konditoren. So konnten die Regensburger in die Kochtöpfe vieler Länder schauen. Kulinarische Neuerungen wie Pralinen oder Kaffee waren hier früher bekannt als anderswo. Die gesammelten Rezepte, vereint im Regensburger Kochbuch, waren umfassend, aktuell und überregional.



Frühstück

von 07:00 Uhr bis 10:30 Uhr

Wir servieren Ihnen gerne ein reichhaltiges Frühstücksbuffet. Wählen Sie zwischen verschiedenen Brotsorten, Aufschnitt, Leberwurst, verschiedenen Käsesorten, Cerealien, Eierspeisen, Marmeladen, Säften und frisch gebrühten Kaffeespezialitäten

pro Person 15,00 €

Weißwurst-Frühstück

solange Sie mögen und der Vorrat reicht

Ein Paar Weißwürste mit Breze und süßem Händlmaier Senf aus Regensburg

5,80 €

Ein Paar Weißwürste mit Breze, süßem Händlmaier Senf aus Regensburg und einem frisch gezapftem „Bischofshof Weißbier“ (auch Alkoholfrei) 0.5 Ltr.

9,90 €

Vorspeisen

Streichorchester „Bischofshof am Dom“

Leberwurst, Griebenschmalz und Obatzter mit Bauernbrot

8,50 €

Hausgemachte Tafelspitzsulz an Sauce Vinaigrette mit kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet

13,20 €

Schmankerl aus Neptuns Reich

Räucherlachs, gebratene Riesengarnelen, geräuchertes Forellenfilet und Meeresfrüchtesalat

16,80 €

Carpaccio „Classico“ vom Rinderfilet mit Balsamico, Olivenöl, gehobeltem Grana Padano, Pesto und Baguette

14,80 €

Gerne reichen wir Ihnen unsere Karte mit den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und den Allergenen

Suppen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln und Rindfleisch	5,20 €
Pikante Gulaschsuppe mit Bauernbrot	5,60 €
Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikum	4,90 €
Kartoffelsuppe „Marie Schandri“ mit Sauerrahm	4,90 €

Salate

Gemischter Salat als Beilage oder kleine Vorspeise Pflücksalate an hausgemachter French - Dressing, auf Kartoffelsalat, Karotten, Gurken und Tomaten	3,20 €
Rucola Salat mit Zwergtomaten, gehobeltem Grana Padano und Olivenöl-Balsamico Dressing	9,50 €
Backhendlsalat Frische Pflücksalate an Sauce Vinaigrette, mit knusprigem Backhendl, Tomate, gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu Sauce Remoulade	14,80 €

Vegan

Bischofshof „Bowl“ mit Falafel, Rote Bete, Couscous, Hummus und Guacamole	14,50 €
Gulasch von der Kartoffel mit Tomate, Paprika, Zwiebeln und Petersilie	12,80 €

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit frischen Bratkartoffeln und gemischtem Salat	17,80 €
Gekochter Rindertafelspitz an Semmelkren mit Petersilienkartoffeln	15,80 €
Grillteller mit Rinderlende, Schweinemedailon mit Speck gewickelt, Bratwurst, dazu Pommes frites und ein gemischter Salat	22,80 €
Knuspriger Schweinsbraten mit Bischofshof-Bier-Sauce, Reiberknödel und einem Speck-Krautsalat	12,50 €
„Boeuf á la mode“ nach Marie Schandri mit böhmischen Knödeln und Blaukraut	14,80 €
Hausgemachtes „Saures Lüngerl“ mit Semmelknödel	9,80 €
3 Stück Schweinemedailles im Speckmantel mit „Domspatz'n“, Schwammerlsauce, Röstzwiebeln und gemischtem Salat	19,80 €
Rinderlendensteak vom Grill mit Kräuterbutter, glasiertem Maiskolben und gemischtem Salat	24,80 €
Ragout vom Rindsbackerl mit Fingernudeln, knackigen Erbsenschoten und Kürbisgemüse	16,80 €

Vegetarisch

Zucchini gefüllt mit Ratatouille, überbacken mit Käse, an Tomatensugo, mit Basmatireis und gemischtem Salat	13,80 €
Gnocchi mit Pilzen, Basilikum-Pesto, Grana Padano, dazu ein gemischter Salat	12,80 €
Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel	11,80 €
Gemüsecurry mit Kokosmilch, rotem Curry, Ingwer, Basmatireis und gemischtem Salat	12,80 €
Kürbislasagne mit Béchamelsauce, Chilifäden, Grana Padano und gemischtem Salat	13,80 €

Aus Fluss und Meer

Donau-Wallerfilet aus dem Wurzelgemüsesud mit geriebenem Meerrettich, Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salat	24,80 €
Forelle „Müllerin“ an Kartoffel-Rucola-Salat	17,50 €
Wolfsbarschfilet vom Grill auf gedünsteten Gemüsestreifen mit Tomaten-Pesto, dazu geschwenkte Rosmarinkartoffeln	22,50 €

Wildkarte „Saisonal“

Suppen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	5,20 €
Wild Consommé mit Wildfleisch und Cognac	5,60 €

Hauptspeisen

Geschmorter Wildschweinbraten mit Serviettenknödel und Kürbisgemüse an Preiselbeerrahmsauce	15,50 €
Gebratene Medaillons vom Hirschrücken mit Fingernudeln, Rosenkohlblättern und Blaukraut	24,80 €
Ofenfrischer Rehbraten mit Macaire-Kartoffeln, Preiselbeer-Birne und ein gemischter Salat	19,80 €
Saftiges Gulasch vom Hirsch mit Butterspätzle und Blaukraut	16,80 €

Dessert

Nougatknödel mit Bröselschmarrn und Zwetschgenröster	6,50 €
--	--------

Deftige Brotzeiten

Regensburger Wurstsalat mit Zwiebeln, Ei und Tomate, dazu Bauernbrot		9,20 €
Obatzter mit Zwiebelringen und Bauernbrot		11,80 €
6 Bratwürstl auf Kraut mit Bauernbrot		8,80 €
1 Paar original Regensburger Knacker auf Kraut		7,20 €
Eine Breze, zwei Scheiben Bauernbrot oder vier Scheiben Stangenbrot	Portion jeweils	1,80 €

Desserts

„Bayerisch Creme“ im Glas mit Beerengrütze und einer Kugel Himbeersorbet		5,80 €
Topfenstrudel mit Sahne und einer Kugel Vanilleeis		8,90 €
Hausgemachter Semmel-Apfel-Schmarrn mit Mandelblättchen und einer Kugel Vanilleeis		7,20 €
Zweierlei Sorbet von Himbeere und Zitrone mit frischen Beeren und Minze		7,90 €

Nachmittagskarte von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Suppen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln und Rindfleisch	5,20 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kernöl	5,20 €
Kartoffelsuppe „Marie Schandri“ mit Sauerrahm	4,90 €

Kalte Gerichte

Regensburger Wurstsalat mit Zwiebeln, Ei und Tomate, dazu Bauernbrot	9,20 €
Backhendlsalat Frische Pflücksalate an Sauce Vinaigrette, mit knusprigem Backhendl, Tomate, gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu Sauce Remoulade	14,80 €
Obatzter mit Zwiebelringen und Bauernbrot	11,80 €
Hausgemachte Tafelspitzsuzl an Sauce Vinaigrette mit kleinem Reiberdatschi und Salatbouquet	13,20 €
Eine Breze, zwei Scheiben Bauernbrot oder vier Scheiben Stangenbrot	Portion jeweils 1,80 €

Nachmittagskarte von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Warme Gerichte

Knuspriger Schweinsbraten an Bischofshof-Bier-Sauce mit Reiberknödel und einem Speck-Krautsalat	12,50 €
Hausgemachtes Saures Lüngerl mit Semmelknödel	9,80 €
6 Bratwürstl auf Kraut mit Bauernbrot	8,80 €
Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel	11,80 €
Saftiges Gulasch vom Hirsch mit Butterspätzle und Blaukraut	16,80 €
Gulasch von der Kartoffel mit Tomate, Paprika, Zwiebeln und Petersilie	12,80 €

Desserts

„Bayerisch Creme“ im Glas mit Beerengrütze und einer Kugel Himbeersorbet	5,80 €
Topfenstrudel mit Sahne und einer Kugel Vanilleeis	8,90 €