

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen in Ihrem

Bischofshof am Dom

Für Sie geben wir täglich unser Bestes, um Ihnen mit gelebter bayerischer Gastfreundlichkeit und einem hohem Qualitätsbewusstsein zu begegnen und Ihnen einen angenehmen und schönen Aufenthalt im „Bischofshof am Dom“ zu ermöglichen. Und wer weiß, vielleicht wird Ihr Besuch an diesem Tag ja um eine Begegnung reicher.

Sollten Sie Wünsche oder Anregungen haben oder einmal nicht mit unserer Leistung zufrieden sein, sprechen Sie bitte mit uns. Nur durch Ihre Informationen 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, guten Appetit und einen erfolgreichen Tag.

Herzlichst

Ihr Team vom Bischofshof am Dom

Für Sie haben wir Montag bis Sonntag

von 07:00 Uhr – 24:00 Uhr geöffnet

Frühstück: 07:30 – 10:30 Uhr

Warme Küche: 11:00 bis 21:30 Uhr



Wussten Sie schon?

Das 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 in direkter Nachbarschaft zum Dom St. Peter. 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 Mafsstab, nicht nur für bierorientierte Gastronomie.

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.

Einen Teil unserer Speisen versuchen wir 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. Mit 1050 Rezepten auf über 450 Seiten ist es Spiegelbild der Regensburger und bayerischen Küche. Die gesammelten Rezepte, vereint im Regensburger Kochbuch, waren umfassend, aktuell und überregional.



Nachmittagskarte

täglich von 14:00 bis 17:00 Uhr

Für Suppenliebhaber

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln und Rindfleisch 5,20 €

Kartoffelsuppe *nach Schandri Art* mit Sauerrahm verfeinert 4,90 €

Warme Gerichte

Knuspriger Schweinsbraten *nach Schandri Art*
mit Bischofshof-Dunkelbier-Sauce, Reiberknödel und Speck-Krautsalat 12,50 €

Gegrillte Rostbratwürstl
6 Stück auf Sauerkraut mit Händlmaier Senf und Bauernbrot 8,80 €

Frische Waldschwammerl in Rahm
mit einem Hauch Wachholder und Semmelknödel 11,80 €

Vegan

Ofenkartoffel
mit Rote-Bete-Hummus, gebratenem
Gemüse und einer Salatgarnitur an Sc. Vinaigrette 14,50 €

Kalte Schmankerl & Brotzeiten

Kalter Braten
mit Meerrettich, Essiggurke, Ei, Tomate und Bauernbrot 9,20 €

Obazda (Obatzter oder Obatzda)
Pikante Frischkäsezubereitung aus Camembert, Frischkäse, Paprika,
Kümmel etc. mit Zwiebelringen garniert, dazu reichen wir Bauernbrot 11,80 €

Leckere Desserts

Nougatknödel mit Bröselschmarrn und Zwetschgenröster 6,50 €

Kirschstrudel mit Vanille-Dessertsauce 7,20 €