

# *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.



# Mit einem guten Frühstück in den Tag

täglich von 07:00 bis 10:30 Uhr

## Unser Frühstücksbuffet

An dem wir Ihnen allerhand Frühstücksschmankerln bereithalten!

Wählen Sie zwischen vielen Brotsorten und Brötchen, Wurstaufschnitt, Schinken, Leberwurst, Käse, Cerealien, Speck, Eierspeisen, Marmeladen, Säften und vieles mehr.

Dazu frisch gebrühte, aromatische Kaffeespezialitäten                      Preis pro Person                      15,00 €

## Vorspeisen

### Streichorchester „Bischofshof am Dom“

Leberwurst, Griebenschmalz und Obazda mit Bauernbrot                      8,50 €

### Carpaccio „Classico“

Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Balsamico, Olivenöl, gehobeltem Grana Padano, Pesto und Baguette                      14,80 €

## Für Suppenliebhaber

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln und Rindfleischwürfel                      5,20 €

Pikante Gulaschsuppe "Hausmacher Art" mit Bauernbrot                      5,60 €

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

## Vitaminreiche Salate

Aus der Salat- und Gemüseküche frisch auf den Tisch

### Gemischter Salat als Beilage oder kleine Vorspeise

Pflücksalate mit hausgemachtem French - Dressing auf Kartoffelsalat, Karotten, Gurken und Tomatensalat                      3,20 €

### Backhendlsalat „Bischofshof am Dom“

FrISCHE Pflücksalate an Sauce Vinaigrette, mit röSCHEN Backhendlstücken, Tomate, gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu Sauce Remoulade                      14,80 €

### Knackiger Salat

mit geräuchertem Forellenfilet und Meerrettich                      13,80 €

## Vegetarische Küche

Frische Waldschwammerl in Rahm mit einem Hauch Wachholder und Semmelknödel	11,80 €
Gemüselasagne mit Béchamelsauce, Chilifäden, Grana Padano und gemischtem Salat	13,80 €

## Vegan

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

## Pfannen- und Grillgerichte

Unsere beliebten Hauptspeisen

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit in Butter geschwenkten Bratkartoffeln und gemischtem Salat	17,80 €
Zarter Rindertafelspitz in mit Sahne abgeschmeckter Meerrettichsauce und Kräuterkartoffeln	15,80 €
Knuspriger Schweinsbraten <i>nach Schandri Art</i> mit Bischofshof-Dunkelbier-Sauce, Reiberknödel und Speck-Krautsalat	12,50 €
Tiroler Gröst'l mit Zwiebeln, Speck, Ei und Bratensauce	10,80 €
„Boeuf á la mode“ <i>nach Schandri Art</i> mit gerösteten Semmelknödeln und Blaukraut	14,80 €
3 Schweinemedallions im Speckmantel mit „Domspatz'n“, Schwammerlrahmsauce, Röstzwiebeln und kleinem Salat	19,80 €
Zartes Rinderlendensteak vom Grill mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und knackigem Salat	24,80 €
Ragout vom Rindsbackerl mit Fingernudeln und buntem Marktgemüse	16,80 €

*Beilagenänderungswünsche erfüllen wir Ihnen selbstverständlich sehr gerne!*

## Fische aus der Region

### Donau-Wallerfilet

im Wurzelgemüsesud gegart, mit geriebenem Meerrettich und Petersilienkartoffeln serviert.

24,80 €

### Gebratene Bachforelle *nach Schandri Art*

in Butter goldbraun gebacken, mit Bröseln und Kräutern vollendet serviert, Butterkartoffeln, Salatbouquet, zerlassener Butter und Zitronenachtel

18,50 €

## Kalte Schmankerl & Brotzeiten

### Gegrillte Rostbratwürstl

6 Stück auf Sauerkraut mit Händlmaier Senf und Bauernbrot

8,80 €

### Kalter Braten

mit Meerrettich, Essiggurke, Eischeiben, 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 €

### Dazu passt immer

eine Breze, zwei Scheiben Bauernbrot oder vier Scheiben Stangenbrot

Portion jeweils 1,80 €

## Für unsere kleinen Gäste

### Spätzle, Knödel oder Pommes frites

mit Naturbratensofse oder Ketchup

3,20 €

## Leckere Desserts

### Nougatknödel

mit Bröselmarrn und Zwetschgenröster

6,50 €

### Kirschstrudel mit Vanille-Dessertsauce

7,20 €

### Zweierlei Sorbet

fruchtige Himbeere und erfrischende Zitrone mit Waldbeeren und Minze

7,90 €

# *Liebe Gäste*

Haben Sie einen Wunsch für heute oder morgen?

Bitte sprechen Sie uns an oder melden Sie sich per Telefon oder Mail, wenn Sie...

- ... eine Tischreservierung benötigen
- ... eine nette Feier organisiert haben möchten
- ... Tagungen oder Konferenzen durchführen wollen
- ... besondere Essenswünsche haben
- ... Bekannte, Freunde oder die Familie mit einem Gutschein überraschen wollen
- ... Speisen in Ihr Büro oder nach Hause mitnehmen wollen
- ... an der Abgabe Ihrer Restaurantschecks interessiert sind

- ... Ihren Besuch mit einer tollen Übernachtung überraschen möchten
- ... einmal einen Kurzurlaub in Ihrer Heimatstadt verbringen wollen

Herzlichst

*Ihr Team vom Bischofshof am Dom*

Bischofshof am Dom  
Krauterermarkt 3, 93047 Regensburg  
Restaurant Telefon +49 (0) 941 / 594 101 – 0  
Hotel Telefon +49 (0) 941 / 58 46 – 0  
E-Mail: [info@hotel-bischofshof.de](mailto:info@hotel-bischofshof.de)

