

# *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: 07:00 - 10:30 Uhr  
Warme Küche: 11:00 – 21:30 Uhr*

*English*  *Menu*



## *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 halbe 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 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

## Unser Frühstücksbuffet täglich von 07:00 bis 10:30 Uhr

Wählen Sie zwischen verschiedenen Brotsorten und Semmeln | Wurstaufschnitt | Schinken | Leberwurst | Käse | Cerealien | Speck | Eierspeisen | Konfitüren | Säften und vielem mehr.

Dazu frisch gebrühte Kaffeespezialitäten und ein Glas Prosecco.

Preis pro Person 18,00 €

## Weißwurst-Frühstück solange Sie mögen und der Vorrat reicht

Ein Paar Weißwürste mit Breze  
süßer Händlmaier Senf aus Regensburg 8,60 €

Ein Paar Weißwürste mit Breze 'Bischofshof'  
süßer Händlmaier Senf aus Regensburg | ein frisch gezapftes 'Bischofshof'  
Weißbier [auch gerne alkoholfrei] 0.5 Ltr. 12,90 €

## Für Suppenliebhaber

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot 6,50 €

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel 6,50 €

Feine Kartoffel-Gemüsesuppe 5,90 €

## Vorspeisen

Streichorchester 'Dom St. Peter'  
Leberwurst | Obazda | Griebenschmalz | Bauernbrot 9,50 €

Obazda 'Old School'  
Pikante Frischkäsezubereitung aus Camembert und Frischkäse | Paprika |  
Kümmel | Zwiebelringe | Bauernbrot 11,80 €

**Steinpilzravioli** 14,80 €  
Gemüsesauce | Salatgarnitur | Sauce Vinaigrette

**Vitello Tonnato** 15,50 €  
Kalbfleisch mit Thunfischsauce | Kapernäpfel | Baguette

**Rindercarpaccio 'Classico'** 16,50 €  
Olivenöl | Rucola | Balsamico | gehobelter Parmesan

## Vitaminreiche Salate

**Gemischter Salat als Beilage oder kleine Vorspeise** 5,50 €  
Pflücksalate | hausgemachtes French-Dressing | Kartoffelsalat | Karotten | Gurken | Tomaten

**Frische Pflücksalate an Sauce Vinaigrette** 16,80 €  
gebratene Hähnchenbrust | Früchte | geröstete Sonnenblumenkerne | Baguette

**Blattsalate mit Thunfisch Sashimi und gebratener Dorade** 18,80 €  
French-Asia-Dressing | Gemüsestreifen | Baguette

## Vegetarische Küche

**Frische Rahmchampignons** 14,80 €  
mit hausgemachtem Semmelknödel

**Gebratene Scheiben vom Serviettenknödel** 16,80 €  
Kräutersauce | sautierte Pilze | Erbsenschoten | gemischter Salat

## Vegane Küche

**Thai-Curry mit Kokosmilch** 18,80 €  
frisches Gemüse | Basmatireis | gemischter Salat

**Bunter Linsensalat mit Falafel** 14,80 €  
Gemüsestreifen | Sauce Vinaigrette | Bauernbrot

## Pfannen- und Grillgerichte

### Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | gemischter Salat

24,80 €

### Schweinsbraten nach 'Marie Schandri' Art

Bischofshof-Dunkelbier-Sauce | Reiberknödel | Speck-Krautsalat

15,80 €

### Rinderlendensteak vom Grill

Pfeffersauce | Pommes frites | gemischter Salat

28,80 €

### Knusprig gebratenes Schäufelr

Bischofshof-Dunkelbier-Sauce | Reiberknödel | Speck-Krautsalat

18,40 €

### Kalbsrahmbraten an herzhafter Rahmsauce

Butterspätzle | frisches Marktgemüse

21,80 €

### Putenbruststreifen in Champignonrahmsauce

Kartoffelröstis | gemischter Salat

17,80 €

### Gekochter Rindertafelspitz

Bouillonkartoffeln | frischer Kren | gemischter Salat

19,40 €

## Fische aus Fluss & Meer

### Gebratenes Zanderfilet

Pesto-Rahm-Tagliatelle | gemischter Salat

22,80 €

### Duett von Dorade und Thunfisch

Gemüse-Weißweinsauce | Safran Risotto | gemischter Salat

26,80 €

Vom Fisch Maier aus Frengkofen

### Regenbogen-Forelle 'Blau' nach 'Marie Schandri' Art

Senfsauce | Petersilienkartoffeln | Zitrone | gemischter Salat

21,80 €

## Schmankerl

### Käsespätzle im Pfandl

Schmelzzwiebeln | gemischter Salat

14,80 €

### 2 Stück Minutensteaks vom Schweinerücken

Käsespätzle | Schmelzzwiebeln | Naturbratensauce | gemischter Salat

15,80 €

### Gegrillte Bratwurstl

6 Stück auf Sauerkraut | süßer Händlmaier Senf aus Regensburg | Bauernbrot

10,80 €

### Currywurst mit hausgemachter Barbecue Sauce

knusprige Kartoffelspalten

12,80 €

Breze | Bauernbrot oder Stangenbrot

Portion jeweils

1,90 €

## Für unsere kleinen Gäste

### Nudeln | Spätzle | Knödel oder Pommes frites

Naturbratensauce oder Ketchup

5,20 €

### 4 Stück Bratwurstl | Kartoffelsalat

7,90 €

### Kinder-Schnitzel 'Wiener Art'

Pommes frites | Ketchup

9,80 €

## Leckere Desserts

### Creme Brûlée | Zwetschgenröster

8,90 €

### Quarkknödel | Zimtkirschen

7,90 €

### Orangenkuchen & Pralinenmousse | saisonale Früchte | Sahne

8,90 €

### Früchtebecher | drei Kugeln Eis | saisonale Früchte | Sahne

6,90 €

## Nachmittagskarte täglich von 14:00 bis 17:30 Uhr

### Für Suppenliebhaber

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot 6,50 €

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel 6,50 €

### Warme Gerichte

Knusprig gebratenes Schäufelr  
Bischofshof-Dunkelbier-Sauce | Reiberknödel | Speck-Krautsalat 18,40 €

Thai-Curry mit Kokosmilch   
frisches Gemüse | Basmatireis | gemischter Salat | Vegan 18,80 €

Thai-Curry 'Bombay'  
Hähnchenbrust | frisches Gemüse | Kokosmilch | Basmatireis 20,80 €

Currywurst mit hausgemachter Barbecue Sauce  
knusprige Kartoffelspalten 12,80 €

### Vegetarisch

Frische Rahmchampignons  
mit hausgemachtem Semmelknödel 14,80 €

Käsespätzle im Pfandl  
Schmelzzwiebeln | gemischter Salat 14,80 €

Obazda 'Old School'  
Pikante Frischkäsezubereitung aus Camembert | Frischkäse | Paprika |  
Kümmel | Zwiebelringe | Bauernbrot 11,80 €

### Leckere Desserts

Quarkknödel | Zimtkirschen 7,90 €

Früchtebecher | drei Kugeln Eis | saisonale Früchte | Sahne 6,90 €

# *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 möchten.
- planen Speisen in Ihr Büro oder nach Hause mitzunehmen.
- an der Abgabe Ihrer Restaurantschecks interessiert sind.
- Ihren Besuch mit einer erholsamen Übernachtung überraschen möchten.
- beabsichtigen einen Kurzurlaub in Ihrer Heimatstadt zu machen.

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: [bankett@hotel-bischofshof.de](mailto:bankett@hotel-bischofshof.de)

