

# *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...*

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 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.



## 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 Vino Frizzante

Preis pro Person 18,00 €

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

Ein Paar Weißwürste mit Breze

süßer Händlmaier Senf aus Regensburg

9,50 €

Ein Paar Weißwürste mit Breze 'Bischofshof'

süßer Händlmaier Senf aus Regensburg | ein frisch gezapftes 'Bischofshof' Weißbier [auch gerne alkoholfrei] 0.5 Ltr.

13,80 €

## Für Suppenliebhaber

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot

7,50 €

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

6,50 €

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Croûtons [vegetarisch]

6,50 €

## Vorspeisen

Streichorchester 'Dom St. Peter'

Leberwurst | Obazda | Griebenschmalz | Bauernbrot

9,50 €

Obazda 'Old School'

Pikante Frischkäsezubereitung aus Camembert und Frischkäse  
Paprika | Kümmel | Zwiebelringe | Bauernbrot

12,80 €

**Brezenknödel-Carpaccio** 13,80 €  
Salatbouquet | Sc. Vinaigrette

**Rinder-Carpaccio 'Classico'** 17,50 €  
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 mit gebr. Hähnchenbruststreifen** 16,80 €  
Sauce Vinaigrette | Früchte | geröstete Sonnenblumenkerne | Stangenbrot

**Asia-Salat mit gebratenen Garnelen | 3Stück |** 18,80 €  
Knusprige Frühlingsröllchen | Blattsalate | Asia-Dressing | Stangenbrot

## Vegetarische Küche

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

**Gebratene Scheiben vom Serviettenknödel** 17,80 €  
Kräutersauce | sautierte Pilze | Erbsenschoten | gemischter Salat

**Ravioli gefüllt mit Gorgonzola** 19,80 €  
Rahm-Blattspinat | gemischter Salat

## Vegane Küche

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

## Pfannen- und Grillgerichte

### Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | gemischter Salat 25,80 €

### Schweinsbraten nach 'Marie Schandri' Art

Bischofshof-Dunkelbier-Sauce | Reiberknödel | Speck-Krautsalat 17,40 €

### Rinderlendensteak vom Grill

Pfefferrahmsauce | Pommes frites | frisches Marktgemüse 28,80 €

### Knusprig gebratenes Schäufelr

Bischofshof-Dunkelbier-Sauce | Reiberknödel | Speck-Krautsalat 19,40 €

### Kalbsrahmgulasch nach 'Marie Schandri' Art

Butterspätzle | frisches Marktgemüse 23,80 €

### Hähnchenbruststreifen in Champignonrahmsauce

Kartoffelröstis | gemischter Salat 18,80 €

### Brauersteak „Graf von Wartenberg“ mit Gerstenmalz gebraten

Schweinenacken | Naturbratensauce | Wedges | gemischter Salat 22,80 €

## Fische aus Fluss & Meer

### Gebratenes Zanderfilet

Pesto-Rahm-Tagliatelle | gemischter Salat 23,80 €

### Seehechtfilet vom Grill

Frisches Marktgemüse | Limonen Pfeffer | Petersilienkartoffeln 22,80 €

### Gegrillte 'Trilogie' aus dem Meer

Seeteufel-Garnele-Seehecht | Basmatireis | leichte Zitronensauce | Blattspinat 32,80 €

## Schmankerl & Brotzeiten

Regensburger Wurstsalat 'Original' Zwiebeln   Ei   Tomate   Essiggurke   Bauernbrot	10,80 €
Hausgemachtes 'Glaserlfleisch' Salatbouquet   Sc. Vinaigrette   Bauernbrot	12,40 €
Gegrillte Bratwürstl 6 Stück auf Sauerkraut   süßer Händlmaier Senf aus Regensburg   Bauernbrot	11,80 €
Käsespätzle im Pfandl Schmelzzwiebeln   gemischter Salat	14,80 €
Leberkaslaiberl 'Dombastisch' Kartoffel-Gurkensalat   zweierlei Senf vom Händlmaier	15,40 €
2 Stück Minutensteaks vom Schweinerücken Käsespätzle   Schmelzzwiebeln   Naturbratensauce   gemischter Salat	16,80 €
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 Bratwürstl   Kartoffelsalat	7,90 €
Kinder-Schnitzel 'Wiener Art' Pommes frites   Ketchup	9,80 €

## Leckere Desserts

Creme Brûlée   Vanillekirschen	8,90 €
Kaiserschmarrn   Apfelkompott   kleine Portion 7,90 €	11,90 €
Mascarpone Mousse 'Melba-Style' Biskuit   Mandelsplitter   Himbeermark   Pfirsich	8,90 €
Früchtebecher   drei Kugeln Eis   saisonale Früchte   Sahne	7,90 €

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


### Für Suppenliebhaber

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot	7,50 €
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Croûtons [vegetarisch]	6,50 €

### Brotzeit

Regensburger Wurstsalat 'Original' Zwiebeln   Ei   Tomate   Essiggurke   Bauernbrot	10,80 €
----------------------------------------------------------------------------------------	---------

### Warme Gerichte

Knusprig gebratenes Schäufelr Bischofshof-Dunkelbier-Sauce   Reiberknödel   Speck-Krautsalat	19,40 €
Thai-Curry mit Kokosmilch frisches Gemüse   Basmatireis   gemischter Salat   	18,80 €
Thai-Curry 'Bombay' mit Kokosmilch Gebr. Hähnchenbruststreifen   frisches Gemüse   Basmatireis	21,80 €
Leberkaslaiberl 'Dombastisch' Kartoffel-Gurkensalat   zweierlei Senf vom Händlmaier	15,40 €

### Vegetarisch

Frische Rahmchampignons mit hausgemachtem Semmelknödel	14,80 €
Käsespätzle im Pfandl Schmelzzwiebeln   gemischter Salat	14,80 €

### Leckere Desserts

Creme Brûlée   Vanillekirschen	8,90 €
Früchtebecher   drei Kugeln Eis   saisonale Früchte   Sahne	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 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



## Unsere offizielle App

Infos, Angebote und Tipps  
für den Aufenthalt

**Jetzt entdecken:**

QR-Code scannen  
und herunterladen.