

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 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.



Vorspeisen

Streichorchester „Bischofshof am Dom“
Leberwurst, Griebenschmalz und Obazda mit Bauernbrot 8,50 €

Räucherlachs
mit Reiberdatschi, Salatbouquet und Schnittlauch-Creme 14,50 €

Für Suppenliebhaber

Bayerische Festtagssuppe
mit Bratnockerl, Leberspätzle und Pfannkuchen 4,80 €

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

Vitaminreiche Salate

Aus der Salat- und Gemüseküche frisch auf den Tisch

Winterliche Blattsalate
mit gebratener Entenbrust, Orangen, Trauben, Nüssen und Sauce Cumberland 14,80 €

Bunte Pflücksalate
mit 4 gebratenen Garnelen, Kirschtomaten und Knoblauchbaguette 16,80 €

Vegetarische Küche

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

Tagliatelle
in Trüffelrahmsauce mit Lauchzwiebeln und gemischtem Salat 14,50 €

Kartoffel-Kürbiskern-Taler
mit Gemüse, Rote-Bete-Hummus und gemischtem Salat 13,80 €

Für unsere kleinen Gäste

Spätzle, Knödel oder Pommes frites
mit Naturbratensauce oder Ketchup / Mayonnaise 3,20 €

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 €
3 Schweinemedallions im Speckmantel mit „Domspatz´n“, Schwammerlrahmsauce, Röstzwiebeln und kleinem Salat	19,80 €
Geschmorter Sauerbraten mit Semmelknödel und gemischtem Salat	14,80 €
Ragout vom Rindsbackerl mit Fingernudeln und buntem Marktgemüse	16,80 €
Grillteller (Schweinefilet, Bratwurst, Roastbeef) mit Ofenkartoffel und Sauerrahm, Röstzwiebeln und Kräuterbutter	22,80 €
„Boeuf á la mode“ <i>nach Schandri Art</i> mit gerösteten Semmelknödeln und Blaukraut	14,80 €
¼ Portion Ente mit Reiberknödel und Blaukraut	17,80 €
Wildschweinbraten mit Serviettenknödel, Blaukraut und Preiselbeeren	15,50 €
Knusprige Backhendlstücke mit Pommes frites und gemischtem Salat	12,90 €

Beilagenänderungswünsche erfüllen wir Ihnen selbstverständlich sehr gerne

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

Fische aus Fluss und Meer

Duett vom Zander und Wolfsbarsch

mit Weißweinsauce, Marktgemüse und Petersilienkartoffeln.

24,80 €

Leckere Desserts

Nougatknödel

mit Bröselmarrn, Rotweinzwetschgen und Beeren

6,50 €

Zweierlei Strudel

von Topfen und Kirsche mit Vanillesauce und Sahne

8,90 €

Schokoladen-Lebkuchenmousse

mit Orangensauce und Spekulatius

8,90 €

*Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien
ein gesegnetes Weihnachtsfest mit vielen
schönen Momenten, erholsamen Stunden
der Gemütlichkeit, sowie einen erfolgreichen
und sicheren Start ins neue Jahr!*



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



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