

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 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.



Zarte Scheiben vom Kalbstafelspitz

mit mariniertem, pikantem Bulgur – Cocktail, Tomate, Salatgurke, Zwiebeln, Zitrone, Knoblauch und Chili

14,80 €

Aromatischer Landschinken aus Parma mit Galiamelone, Stangenbrot, Butter und einem Salatbouquet mit French - Dressing

16,80 €

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 Tomaten

4,50 €

Backhendlsalat „Bischofshof am Dom“

Frische Pflücksalate an Sauce Vinaigrette, mit knusprigen Backhendlstücken, Tomate, gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu Sauce Remoulade

15,80 €

Knackige Blattsalate mit gebackenem Fetakäse

an Sauce Vinaigrette und Preiselbeeren

14,80 €

Gebratene Weißwurstad'l auf frischen Blattsalaten

an süßem Senfdressing mit Brezen - Croûtons

13,80 €

Lauwarmer Gemüsesalat „Royal“

mit gebratenen Doraden - Filets an pikanter Kräuterjus

16,80 €

Vegetarische Küche

Frische Rahmchampignons

mit einem hausgemachten Semmelknödel

12,80 €

Spinatknödel

auf französischem Gemüseragout mit gehobeltem Parmesan

14,90 €

Gebräunte Scheiben vom Serviettenknödel

mit gebratenen Pilzen, Kräutersauce und einem gemischten Salat

13,90 €

Vegane Küche

Rotes Thai-Gemüsecurry

mit Kokosmilch, Basmatireis und einem gemischten Salat

14,90 €

Pfannen- und Grillgerichte

Unsere beliebten Hauptspeisen

| | |
|---|---------|
| Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit in der Pfanne geschwenkten Bratkartoffeln und einem gemischten Salat | 18,90 € |
| Schweinsbraten <i>nach „Marie Schandri“ Art</i> an Bischofshof-Dunkelbier-Sauce mit Reiberknödel und Speck-Krautsalat | 13,90 € |
| Gekochter Rindertafelspitz an Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salat | 16,80 € |
| Knusprig gebratenes Schäufelr an Bischofshof-Dunkelbier-Sauce mit Reiberknödel und Speck-Krautsalat | 15,20 € |
| Kalbsrahmbraten an Mostrahmsauce mit Butterspätzle und feinem Marktgemüse | 19,80 € |
| Putenschnitzel „Natur“ mit Kräuterbutter, Pommes frites und einem gemischten Salat | 16,80 € |
| Zartes Rinderlendensteak vom Grill an pikanter Pfeffersauce mit Bratkartoffeln und einem gemischten Salat | 24,80 € |
| Geschmortes Schweinegulasch <i>nach „Marie Schandri“ Art</i> mit Paprika, Butterreis und einem gemischten Salat | 15,80 € |

Fische und Meeresfrüchte

| | |
|--|---------|
| Duett von gebratenen Doraden-Filets und Riesengarnelen auf Tomaten-Pasta und einem gemischten Salat | 24,50 € |
| Regenbogenforelle in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salat | 18,50 € |
| Saftige Streifen vom Tintenfisch „Provenzalische Art“ gegrillt, mit Champignons, Schalotten, Knoblauch und Kräuterkartoffeln | 17,80 € |

Beilagenänderungswünsche erfüllen wir Ihnen selbstverständlich sehr gerne!

Schmankerl & Brotzeiten

Gegrillte Bratwürstl

6 Stück auf Sauerkraut mit Händlmaier Senf aus Regensburg und Bauernbrot 9,80 €

Regensburger Wurstsalat „Original“

mit Zwiebeln, Ei, Tomate, Essiggurke und Bauernbrot 10,80 €

Kalter Braten

mit Radieserl, Essiggurke, gekochtem Ei, Senf, Butter und Bauernbrot 11,80 €

Marinierte Rinderhüfte

an Balsamico mit Pflücksalaten und hausgemachtem French - Dressing 15,90 €

Eine Breze, zwei Scheiben Bauernbrot

oder vier Scheiben Stangenbrot Portion jeweils 1,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Spätzle, Knödel oder Pommes frites

mit Naturbratensauce oder Ketchup 3,50 €

Kleines Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

mit Bratkartoffeln oder Pommes frites mit Ketchup 8,90 €

Knuspriges Backhendl

mit Pommes frites und Ketchup 5,80 €

Leckere Desserts

Warme Marillenknödel

mit Bröselschmarrn auf Vanillesauce und einer Kugel Beerensorbet 7,80 €

Panna Cotta im Glas

mit frischen Beeren 6,50 €

Schokoladensoufflé

auf Vanillesauce mit Beerengrütze 8,90 €

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 tollen 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: info@hotel-bischofshof.de



Nachmittagskarte

täglich von 14:00 bis 17:30 Uhr

Für Suppenliebhaber

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot 5,80 €

Feine Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und Schnittlauch 5,20 €

Warme Gerichte

Gegrillte Bratwurstl

6 Stück auf Sauerkraut mit Händlmaier Senf aus Regensburg und Bauernbrot 9,80 €

Schweinsbraten *nach „Marie Schandri“ Art*

an Bischofshof-Dunkelbier-Sauce mit Reiberknödel und Speck-Krautsalat 13,90 €

Kalbsrahmbraten an Mostrahmsauce

mit Butterspätzle und feinem Marktgemüse 19,80 €

Vegetarisch

Frische Rahmchampignons

mit einem hausgemachten Semmelknödel 12,80 €

Kalte Schmankerl & Brotzeiten

Regensburger Wurstsalat

mit Zwiebeln, Ei, Tomate und Bauernbrot 10,80 €

Obazda (Obatzter oder Obatzda)

Pikante Frischkäsezubereitung aus Camembert, Frischkäse, Paprika, Kümmel, mit Zwiebelringen garniert, dazu reichen wir Bauernbrot 9,80 €

Leckere Desserts

Panna Cotta im Glas mit frischen Beeren 6,50 €

Warme Marillenknödel

mit Broselschmarrn auf Vanillesauce und einer Kugel Beerensorbet 8,90 €