

# *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 - 14:00 Uhr*

*17:30 - 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.



## Mit einem guten Frühstück in den Tag

täglich von 07:00 bis 10:30 Uhr

### Unser Frühstücksbuffet

an dem wir Ihnen allerhand Frühstücksschmankerl bereithalten

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

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

### Weißwurst-Frühstück

solange Sie mögen und der Vorrat reicht

#### Ein Paar Weißwürste mit Breze

und süßem Händlmaier Senf aus Regensburg 6,40 €

#### Ein Paar Weißwürste mit Breze „Bischofshof“

und süßem Händlmaier Senf aus Regensburg, dazu ein frisch gezapftes „Bischofshof“ Weißbier (auch gerne Alkoholfrei) 0.5 Ltr. 9,90 €

### Für Suppenliebhaber

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot 5,80 €

Feine Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und Schnittlauch 5,20 €

### Vorspeisen

Leberwurst mit Bauernbrot, Butter, Radieserl und Essiggurke 8,90 €

#### Obazda (Obatzter oder Obatzda)

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

Marinierte Scheiben vom Serviettenknödel an Sauce Vinaigrette mit Radieserl und einem Salatbouquet 12,80 €

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 €

## Vegetarische Küche

### Frische Rahmchampignons

mit einem hausgemachten Semmelknödel 12,80 €

### Spinatknödel

auf französischem Gemüseragout mit gehobeltem Parmesan 14,90 €

## Vegane Küche

### Rotes Thai-Gemüsecurry

mit Kokosmilch, Basmatireis und einem gemischten Salat 15,90 €

## Pfannen- und Grillgerichte

Unsere beliebten Hauptspeisen

### Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

mit in der Pfanne geschwenkten Bratkartoffeln und einem gemischten Salat 22,80 €

### Schweinsbraten *nach „Marie Schandri“ Art*

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 €

## Fische und Meeresfrüchte

Gebratenes Saiblingsfilet  
mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Petersilienkartoffeln 21,90 €

Saftige Streifen vom Tintenfisch „Provenzalische Art“  
gegrillt, mit Champignons, Schalotten, Knoblauch und Kräuterkartoffeln 17,80 €

## 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 €

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 Marillknödel  
mit Bröselmarrn auf Vanillesauce und einer Kugel Beerensorbet 7,80 €

Panna Cotta im Glas  
mit frischen Beeren 6,50 €

Schokoladensoufflé  
auf Vanillesauce mit Beerengrütze 8,90 €

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

# *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](mailto:info@hotel-bischofshof.de)

