

# *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, Konfitüren, Säften und vielem mehr.

Dazu frisch gebrühte und aromatische Kaffeespezialitäten      Preis pro Person      18,00 €

## Weißwurst-Frühstück

solange Sie mögen und der Vorrat reicht

### Ein Paar Weißwürste mit Breze

und süßem Händlmaier Senf aus Regensburg

7,40 €

### Ein Paar Weißwürste mit Breze „Bischofshof“

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

10,90 €

## Für Suppenliebhaber

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot

5,80 €

Feine Gemüsebrühe mit Spinat-Maultaschen und Schnittlauch

5,60 €

## Vorspeisen

Leberwurst mit Butter, Radieserl, Essiggurke und Bauernbrot

8,90 €

### Obazda

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

9,80 €

### Mascarpone-Gemüsetatar

mit einem Salatbouquet und Walnuss Krokant

14,80 €

### Hausgemachte Kalbstafelspitzsülze

mit Sc. Vinaigrette, Schnittlauchcreme und knusprigen Kartoffelröstis

16,80 €

## Vitaminreiche Salate

### Gemischter Salat als Beilage oder kleine Vorspeise

Pflücksalate mit hausgemachtem French-Dressing  
auf Kartoffelsalat, Karotten, Gurken und Tomaten 4,80 €

### Backhendlsalat

Frische Pflücksalate an Sauce Vinaigrette, mit knusprigen Backhendlstücken,  
Tomate, gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu Sauce Remoulade 16,80 €

### Winterliche Blattsalate an Honig-Cidre-Dressing

mit pochierter Birne und lauwarmen Gorgonzola 18,80 €

## Vegetarische Küche

### Frische Rahmchampignons

mit einem hausgemachten Semmelknödel 13,80 €

### Gebratene Scheiben vom Serviettenknödel an Kräutersauce

mit sautierten Pilzen, Erbsenschoten und einem gemischten Salat 15,90 €

## Vegane Küche

### Ofenkartoffel mit Humus

auf Ratatouille Gemüse und einem gemischten Salat 15,90 €

## Pfannen- und Grillgerichte

### Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und einem gemischten Salat 24,80 €

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

an Bischofshof-Dunkelbier-Sauce mit Reiberknödel und Speck-Krautsalat 14,50 €

### Rinderlendensteak vom Grill

mit Kräuterbutter, Ajvar, Aioli und Pommes frites, dazu ein gemischter Salat 28,80 €

### Knusprig gebratenes Schäufelr

an Bischofshof-Dunkelbier-Sauce mit Reiberknödel und Speck-Krautsalat 15,80 €

Kalbsrahmbraten an herzhafter Rahmsauce  
mit rosa Pfefferbeeren, Butterspätzle und einem gemischten Salat 19,80 €

Putenbruststreifen in Pfefferrahmsauce  
mit Reis und einem gemischten Salat 16,80 €

## Fische aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet  
auf einem Gemüsebett, Weißweinsauce und Petersilienkartoffeln 21,90 €

Gegrillter Seeteufel auf Dijon-Senfsauce  
mit Streifen vom Wurzelgemüse, Linguine und einem gemischten Salat 28,80 €

## Bayerische Schmankerl

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

Saures Lüngerl  
mit einem hausgemachten Semmelknödel 13,50 €

Eine Breze, zwei Scheiben Bauernbrot  
oder vier Scheiben Stangenbrot Portion jeweils 1,90 €

## Für unsere kleinen Gäste

Nudeln, Spätzle, Knödel oder Pommes frites  
mit Naturbratensauce oder Ketchup 4,50 €

4 Stück gebackene Fischstäbchen  
mit Pommes frites und Sauce Remoulade 6,90 €

Knuspriges Backhendl  
mit Pommes frites und Ketchup 6,90 €

## Leckere Desserts

Schokoladen-Gewürzmousse im Glas mit Zimtkirschen 6,80 €

Exotischer Früchte-Crêpe mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 7,90 €

Orangen-Tiramisu auf Toffee Dessertsauce mit Früchten 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](mailto:info@hotel-bischofshof.de)

