



# Bischofshof *Braustuben*

WIRTSCHAUS · HOTEL · BIERGARTEN

## Herzlich Willkommen in den **Bischofshof Braustuben**

Hier trifft bayerische Wirtshaustradition auf ehrliches Handwerk,  
frische Ideen und herzliche Gastfreundschaft.

Wir kochen mit Leidenschaft und mit Zutaten aus der Region.

**hausgemacht, saisonal, bodenständig**

Genießen Sie klassische Schmankerl und moderne Spezialitäten.

Dazu servieren wir unser frisch gezapftes Bischofshof Bier.

Ein Stück Heimat mitten in Regensburg.

**Petra und Manfred  
mit den Braustuben Laid.**

**Schön, dass Sie da sind.**

Unsere warme Küche gibt es Dienstag bis Samstag von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

In der Zeit von 14:00 bis 17:00 Uhr gilt die Nachmittagskarte

Sonntags durchgehend warme Küche von 11:30 bis 19:00 Uhr

Biergartenbetrieb Dienstag bis Samstag bis 22 Uhr, Sonntags bis 20 Uhr

# MITTAGSKARTE

von 11:30 bis 14:00 Uhr

Unsere Mittagsgerichte für 12,90€ werden mit einem 0,25l Getränk Ihrer Wahl serviert.

## Dienstag

<b>Champignonschnitzel</b> vom Schweinerücken mit hausgemachten Spätzle .....	12,90
<b>Büro-Portion Schweineschnitzel</b> Wiener Art mit Pommes .....	8,90

## Mittwoch

<b>Knackige Currywurst</b> mit fruchtiger Sauce und Pommes .....	12,90
<b>Knackige Currywurst</b> Pikant mit scharfer Sauce, Röstzwiebeln und Pommes .....	13,90

## Donnerstag

<b>Gebackener Leberkäse</b> mit zwei Spiegeleiern und hausgemachtem Kartoffelsalat .....	12,90
<b>Büro-Portion Gebackener</b> Leberkäse mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat .....	8,90

## Freitag

<b>Geröstete Knödel</b> mit Ei und kleinem Salatbouquet .....	12,90
<b>Büro-Portion Geröstete Knödel</b> mit Ei und kleinem Salatbouquet .....	8,90

**SCHLEMMEN – STEMPELN – SPAREN**

Holen Sie sich Ihre Bonuskarte · 10 Stempel = ein Mittagsgericht gratis  
Gültig für das Mittagsgericht zu 12,90 € und zu 8,90 €, eine Barauszahlung ist nicht möglich.  
An Feiertagen ist die Mittagskarte nicht gültig!

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

## Vorspeise und Suppe

<b>Bayerisches Vorspeisenbrettl</b> .....	15,20
mit hausgemachtem Braustuben Obatzda, Griebenschmalz und mediterraner Streichwurst im Glasl mit zwei Scheiben Brot	
<b>Bayerische Leberknödelsuppe</b> .....	7,20
mit Wurzelgemüse und feinem Schnittlauch	

## Salate

<b>Wirtshaus Salat</b> .....	15,40
großer gemischter Salat, mit Weißbierdressing, Kirschtomaten, Mais, Radieschen, Sprossen und gerösteten Kerndl	
<b>Obendrauf:</b>	
<b>Braustuben Backendl</b> .....	+6,20
<b>marinierten Essigknödel</b> .....	+5,50
<b>Kleiner gemischter Salat</b> .....	4,80
mit Weißbierdressing	

**Unser Weißbierdressing ist lactosefrei und alkoholfrei.**

Unser frisches Gemüse und Salate beziehen wir vom Gemüsebau Graf in Winzer. Der Familienbetrieb in vierter Generation, am nördlichen Stadtrand von Regensburg, kultiviert Gemüse und Salate für den regionalen Verbrauch.



Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

## Fleischgerichte

### Oberpfälzer Schweinebraten

mit Dunkelbiersauce, Reiberknödel und Sauerkraut ..... 17,90

### Zart gekochte Ochsenbrust – 20 Stunden im eigenen Saft gegart

mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und frisch geriebenem Kren ..... 19,80



### Resche Schweinshaxe

mit Dunkelbiersauce, Sauerkraut und Reiberknödel ..... 19,70

### Schweineschnitzel Wiener Art

mit Pommes oder hausgemachtem Kartoffelsalat ..... 17,90

Kleine Portion ..... 14,90

### Braustuben Backhendl

mit Kartoffel-Radieschensalat, gerösteten Kürbiskernen, steirischem Kürbiskernöl und Preiselbeeren ..... 19,60

### Cordon Bleu

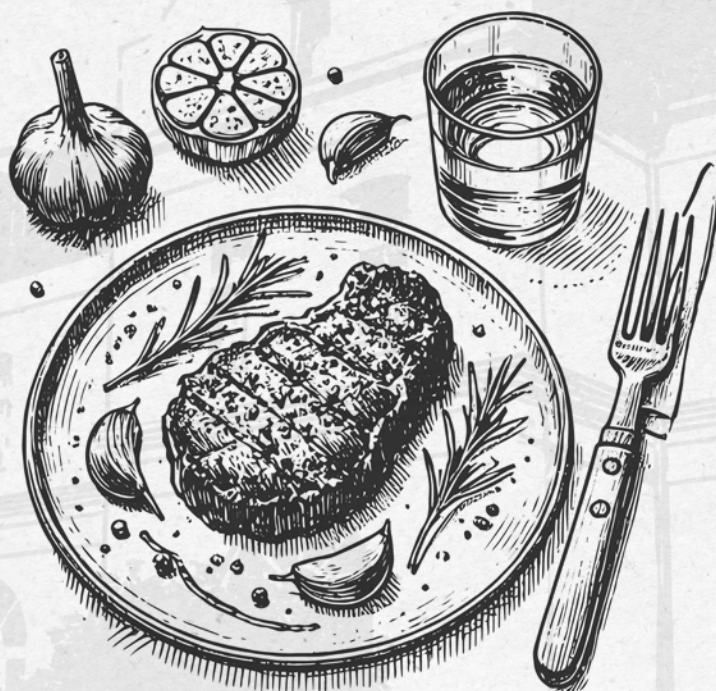
vom Schwein, gefüllt mit Bauerngeräuchertem und Emmentaler, dazu Pommes ..... 23,40

### Zwiebelrostbraten medium

mit glasierten Karotten, Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter ..... 29,90

### Rosa gebratene Kalbsleber

mit Himbeeressigsauce, confierten Tomaten, Bohnen, Kartoffel-Mascarponepüree und knusprigen Zwiebeln ..... 19,80



Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

## Fischgerichte

### Gebackenes Rotbarschfilet Münchner Art

in der Bockbier-Breznpanade mit Kartoffel-Radieschensalat und hausgemachter Remouladensauce ..... 18,90

## Vegetarische und vegane Gerichte

### Saftige Käsespätzle

mit Emmentaler, Röstzwiebeln und feinem Schnittlauch ..... 16,20

### Gemischte Schwammerl

in feinem Kräuterrahm mit zwei hausgemachten Semmelknödel ..... 17,20

### Braustuben Pasta (vegan)

Penne Rigate mit fruchtiger Kirschtomatensauce frischen Auberginen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Rucola und Sonnenblumenkerndln ..... 17,20



# Brotzeiten und Schmankerl

## Obatzda

mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Brot ..... 15,50



## Regensburger Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Brot ..... 12,90



## Schweizer Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, Essiggurken, Emmentaler und Brot ..... 13,90

## Braustuben Brotzeitbrettl

Eine herzhafte Auswahl bayerischer Schmankerl, mit Spezialitäten von unserer Familienmetzgerei Mauerer, "wos ma grad frisch da ham" – dazu Essiggurken, roten Zwiebeln, frisch geriebenem Kren, Butter und zwei Scheiben Brot ..... 16,80

## Hausgemachte Bratensulz

- mit Brot ..... 13,20

- mit Bratkartoffeln ..... + 4,80

## 4 Stück Bratwürstel

mit Sauerkraut und Brot ..... 9,90



## 6 Stück Bratwürstel

mit Sauerkraut und Brot ..... 12,90



## Knackige Currywurst

mit fruchtiger Sauce und Pommes ..... 13,20

## Knackige Currywurst Pikant

mit scharfer Sauce, Röstzwiebeln und Pommes ..... 14,20

## Was dazu?

- Brot (zwei Scheiben) ..... 1,00

- Breze ..... 1,80

Unsere Wurstwaren stammen aus der Familienmetzgerei Mauerer in Mais/Furth im Wald.

Sie werden dort, bereits in Dritter Generation, mit handwerklicher Sorgfalt und aus regionalen Zutaten hergestellt.



Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

## Dessert

### Hausgemachter karamellierter Kaiserschmarrn

mit Mandeln und Rosinen, flambiert mit Rum, dazu Apfelmus

als Dessert (kleine Portion).....	12,20
als Hauptgang (große Portion).....	15,90

## Eis

### Gemischtes Altbayerisches Eis

drei Kugeln nach Wahl: Vanille, Schoko, Erdbeere.....	9,00
+ Sahne.....	0,70

### Gemischtes Altbayerisches Sorbet

drei Kugeln nach Wahl: Cassis, Aprikose, Zitrone.....	8,90
---	------



### Vanilleeis mit heißen Beeren

drei Kugeln Altbayerisches Vanilleeis mit heißen Beeren und Sahne.....	10,90
--	-------

### Eine Kugel Altbayerisches Eis oder Sorbet

nach Wahl: Vanille, Schoko, Erdbeere, Cassis, Aprikose, Zitrone.....	3,00
--	------

### Affogato

doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis.....	6,80
--	------

Unser Eis beziehen wir von der Altbayerischen Küche aus Emmersdorf.  
Die Altbayerische Küche ist ein Manufakturbetrieb, die aus regionalen Rohstoffen und Familienrezepten einfache, ehrliche und traditionelle Produkte herstellt.



Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50
Haferl Kaffee	3,40
Cappuccino	4,20
Latte Macchiato	4,20
Milchkaffee	4,20
Espresso	3,20
Doppelter Espresso	4,80
Heiße Schokolade	3,50
Haferl Tee	
Früchte, Kamille, Schwarz, Pfefferminze, Grün	2,80

## Aperitif

### Unser Vierer-Probier-Brett!

#### Braustuben Bierprobe je ein Glas 0,1l

Bischofshof Helles, Weizen, Pils, Weltenburger Dunkel		5,20
Käfer Spritz	0,3l	6,90
Käfer Hugo	0,3l	6,90
Käfer Wild Berry	0,3l	6,90
Prosecco, Sekt	<b>0,1l</b>	<b>0,75l</b>
	4,70	29,50
Weinschorle rot oder weiß	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>
	4,10	7,60

## Digestiv

	2 cl	4 cl
Penninger Bärwurz	3,50	6,00
Penninger Blutwurz	3,50	6,00
Jägermeister	3,50	6,00
Kirschlikör	3,50	6,00
Berghof Obstler	3,50	6,00
Berghof Himbeergeist	3,50	6,00
Berghof Willi	3,50	6,00
Nusslikör	3,50	6,00
Ramazotti	3,50	6,00
Grappa	3,50	6,00
Kruskovac Birnenlikör	3,50	6,00
Baileys	3,50	6,00
Rüscherl		4,50

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

## Bier aus der Brauerei Bischofshof

Helles vom Fass	0,5l	4,70
Freigeist Alkoholfreies Zwickl	0,5l	4,70
Bruckmandl Helles	0,3l	4,30
Pils vom Fass	0,3l	4,50
Weißbier vom Fass	0,5l	4,90
Leichtes Weißbier	0,5l	4,90
Radler Hell	0,5l	4,70
Natur Radler	0,5l	4,70
Weißbier Radler	0,5l	4,70

## Bier aus der Weltenburger Klosterbrauerei

Barock Dunkel vom Fass	0,5l	4,90
Dunkle Weisse	0,5l	4,90
Dunkle Radler	0,5l	4,70
Alkoholfreie Weisse	0,5l	4,90
Kellerbier	0,5l	4,90
Alkoholfrei Hell	0,3l	4,30

## Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,5 l
Perlkrone Orange	2,50	4,00
Perlkrone Zitrone	2,50	4,00
Perlkrone Aqua	2,50	4,00
Perlkrone Apfelschorle	2,60	4,10
Perlkrone Multivitamin	2,60	4,10
Bischofshof Cola Mix	2,60	4,10
Labertaler Wasser medium oder still	2,70	4,60
Nagler Traubensaft, Orangensaft, Rhabarber	3,50	6,50
Saft Schorle	2,70	4,60
Coca-Cola	2,70	4,60
Cola Zero	2,70	4,60

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

## Weißwein

0,2 l 0,75 l

### Silvaner QbA

Schloss Sommerhausen, Franken, zarte Aromen, saftig und frisch, trocken

6,10 28,30

### Forster Stift Riesling QbA

Weingut Lucashof, Pfalz, angenehmes Säurespiel mit typischen Riesling Aromen, viel Frucht

6,10 28,30

### Grüner Veltliner, Qualitätswein

Respizhof Johann Kölbl, Weinviertel

6,10 22,40

### Chardonnay Haidberg, Qualitätswein

Weingut Norbert Bauer, Weinviertel. Dieser Chardonnay hat eine florale Nase und eine fruchtdominiert, frisch-nussige Aromatik

9,20 36,70

## Rosé

### Forster Rosé, QbA

Weingut Lucashof, Pfalz, leicht und säurearm, frisch und fruchtig, leichtes Erdbeerbouquet

6,10 28,30

## Rotwein

### Trollinger mit Lemberger, QbA

Weinkonvent Dürrenzimmern, Württemberg, beerige Aromatik, herrliche Fruchtigkeit, feinherb

6,60 32,90

### Portugieser Rotwein, QbA

Weingut Hermer, Rheinhessen, feine Aromen nach roten Beeren, leicht pfeffrige Note, trocken

6,10 22,40

### Zweigelt, Qualitätswein

Norbert Bauer, Weinviertel, viel Frucht und Frische, feine Gewürznoten, kräftig und vollmundig

6,10 22,40

## Hausweine

### Grüner Silvaner, QbA, halbtrocken

Bioweingut Hermer, Rheinhessen, filigraner leichter Weißwein mit feiner Cremigkeit und besondere Spritzigkeit, sowie Frische mit anschmiegender Fruchtsüße

4,50 22,40

### Hermer Rot, QbA, halbtrocken

Bioweingut Hermer, Rheinhessen, sehr fruchtiges und weiches Rotweincuvée mit jugendlicher Frische und feiner Restsüße

4,50 22,40



## Edelbrände vom Fass

2 cl

### **Dirndlbrand aus Südtirol 40% Vol.**

7,95

Aus 30 kg handverlesener Kornelkirschen, in Tirol auch Dirndlkirsche genannt, entfaltet zarte Fruchtaromen und einen feinen Mandelhauch, ein sinnliches Erlebnis für besondere Anlässe.

### **Südtiroler Himbeerbrand 40% Vol.**

7,95

Ein Meisterwerk der Destillierkunst: Vollreife Himbeeren entfalten ein intensives Fruchtaroma und eine sanfte Anmut. Nach über einem Jahr Reifezeit begeistert er mit Tiefe und Harmonie. Der lange, pure Abgang macht jeden Augenblick unvergesslich.

### **Alte Birne 43% Vol.**

6,95

Hergestellt aus vollreifen Williams-Christ-Birnen, begeistert diese Spirituose mit sanfter Süße, feiner Würze und vollmundigem Charakter. Ein harmonischer Genuss, der Anmut und Tiefgang vereint. Perfekt für besondere Gelegenheiten.

### **Zibartenwasser 40% Vol.**

6,95

Aus natürlich wachsenden Wildpflaumen destilliert, entfaltet dieser Brand ein intensives, fruchtiges Aroma mit feiner Würze. Nach einjähriger Reifezeit überzeugt er mit Tiefe und Harmonie. Ein edler Abschluss für besondere Anlässe.

### **Grappa Riserva im Portweinfass gelagert 42% Vol.**

8,95

Dieser edle Tropfen wurde aus den typischen Trauben des Piemonts Barbera und Nebbiolo destilliert. Nach einer Reifezeit von acht Jahren in Eichenholzfässern verbrachte er die letzten zwei Jahre in Portweinfässern. Diese besondere Lagerung verleiht ihm eine exotische Aromatik, außergewöhnliche Weichheit und Fülle.

### **Limoncello 32% Vol.**

4,50

Ein Hauch von Italien in jedem Tropfen: Frische Zitronenschalen verleihen diesem Likör sein intensives Aroma und sonnige Leichtigkeit. Perfekt als Digestif.

### **Heidelbeerlikör mit Grappa 25% Vol.**

4,50

Vollmundige Heidelbeeren treffen auf edlen Grappa und verschmelzen zu einem harmonischen Geschmackserlebnis.

### **Café di Crema 15% Vol.**

4,50

Cremiger Kaffeegenuss in Likörform: Aromatischer Mokka und feine Sahne machen Diesen Likör zu einem unwiderstehlichen Highlight. Ideal pur oder als Dessertbegleiter.

Edelbrände vom Fass, wie sie im ersten Fass Geschäft in Regensburg bereits vor über 30 Jahren ihren Ursprung fanden, sind wahre Meisterwerke. Aus makellosen Früchten der Region entstehen durch Fermentation und Destillation, während Geiste durch Mazeration ihre Aromen entfalten. Die teil sehr lange Lagerung in Holzfässern verleiht ihnen eine unvergessliche Tiefe. Diese handwerklich hergestellten Destillate verbinden Tradition Regensburgs mit einzigartigem Geschmack.

# UNSERE PARTNER & LIEFERANTEN

Ein herzliches Dankeschön für die gute Zusammenarbeit!  
Wir legen größten Wert auf regionale Produkte und ehrliches Handwerk.

Unsere Partnerbetriebe stehen für Qualität, Tradition und Vertrauen.  
Werte, die wir gerne an unsere Gäste weitergeben.

## Gemüse & Salate

Gemüsebau Graf, Winzer frisches Gemüse und Salate aus vierter Generation



## Fisch & Geflügel

Teichgut Mulzer, Schwandorf heimische Süßwasserfische aus nachhaltiger Zucht  
Mulzer Hof, Schwandorf Weideenten aus artgerechter Haltung



## Fleisch & Wurstwaren

Familienmetzgerei Mauerer, Mais bei Furth im Wald,  
handwerkliche Metzgertradition in dritter Generation



## Backwaren

Bäckerei Seidl, Wolfsegg traditionell gebackenes Brot & Gebäck



## Wein

Weinkontor Sinzing, ausgewählte Weine für jeden Anlass



## Biere

Brauerei Bischofshof, Regensburg unser frisch gezapftes Hausbier



Kloster Weltenburg, traditionsreiche Klosterbraukunst



## Spirituosen & Edelbrände

Vom Fass, Regensburg erlesene Destillate & feine Brände



## Eis

Altbayerische Küche, Emmersdorf traditionelle Eis- und Dessertmanufaktur

