

3. Ausgabe
12/2021

GRATISAUSGABE



Ein  für
Stammtische

Kneitinger Schlachthof-Bladl

Wissenwertes
über Regensburg
auf Seite 2 & 3



Speisen
ab Seite 4



Getränke
ab Seite 6



Ein Willkommen

Ein gemütliches Miteinander bei Speis & Trank,
wünschen Fam. Riemhofer & Team

Wolfgang Riemhofer

Baujahr 1970, aus der Brauerei Riemhofer stammend, lernte er Hotelfachmann im PaMax, danach Koch im Avia Hotel, Wanderjahre in der Schweiz, Japan, Thailand. Studierte Hotelbetriebswirtschaft in Heidelberg, danach Küchenchef in Dresden & schließlich 20 Jahre als Wirt am Domplatz, jetzt mit viel Freude, Einsatz & Gastfreundschaft im Alten Schlachthof.

Juliette Riemhofer

Baujahr: viel jünger als er
Geboren in der Elbperle
Dresden, gelernte Hotel-
fachfrau, staatlich geprüfte
Ausbilderin in Gastronomieberufen &
20 Jahre die Mutti & gute Seele im Heu-
port am Domplatz, jetzt die Wirtin & der
Wohlfühlfaktor im Alten Schlachthof.



Bitte beachten Sie die Kennzeichnungen und Erläuterungen der Zusatzstoffe und Allergene unserer Speisen und Getränke (Erläuterung auf Seite 12). Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.



Steinerne Brücke

Mittelalter-High-Tech, Made in Regensburg

Neben dem Regensburger Dom ist sie das bedeutendste Wahrzeichen der Stadt und war sicherlich ein Grund für die Aufnahme Regensburgs in die UNESCO-Welterbeliste. Die Steinerner Brücke, die den altbayerischen Stadtteil Stadtamhof mit der Regensburger Altstadt verbindet, galt im Mittelalter als ein echtes Weltwunder. Sie wurde innerhalb von nur 11 Jahren erbaut, vermutlich von 1135 – 1146. Der rege Handelsverkehr des im Mittelalter bedeutenden Wirtschaftszentrums Regensburg erforderte den dauerhaften Flussübergang. So entschlossen sich Rat und Bürgerschaft zur Errichtung des Bauwerks. Nahezu 800 Jahre lang, bis 1935, blieb sie die einzige Brücke, die in Regensburg und im weiten Umkreis als zuverlässiger Donauübergang diente.

In steinernen Rundbögen überspannt das beeindruckende Bauwerk auf ca. 300 Meter den Fluss. Die Brücke selbst steht auf sechzehn Fundamentfüßen, auf denen die Tonnengewölbe des eigentlichen Brückenbauwerks ruhen. Als Eingang zur Stadt war die Brücke ursprünglich von drei Türmen bewacht. Heute steht nur noch der Brückturm, der einen hervorragenden Aussichtspunkt über die Stadt darstellt.

Das Wunder mittelalterlicher Ingenieurskunst, das zum Vorbild der berühmten Prager Karlsbrücke wurde, ist mittlerweile für den Verkehr gesperrt.

Das „Bruckmandl“ ist ein am höchsten Punkt der Steinernen Brücke sitzendes Männchen, das auf der westlichen Steinbrüstung nach Süden ausgerichtet ist.



Das 11 Meter über dem Donaustrudel thronende Brückenmännchen wurde am 23. April 1854 aufgestellt. Es ist jedoch schon der zweite Nachfolger des ursprünglichen Männchens, welches 1579 zerstört worden war. Seine Bedeutung ist bis heute nicht sicher geklärt. Die einen verstehen es als sogenannten Südweiser, der nach Süden schaut und sich die Hand vor Sonne schützend an die Stirn legt. Die anderen glauben der stadtbekanntesten Sage, es stelle den Baumeister der Steinernen Brücke dar. Dieser hatte mit Hilfe des Teufels eine Wette gegen den Dombaumeister gewonnen, in der es darum ging, das jeweilige Bauwerk schneller fertig zu stellen. Das Bruckmandl verkörpert laut der Sage den besorgt nach dem Baufortschritt des Domes schauenden Brückenbaumeister. Während der Bauarbeiten an der Steinernen Brücke fand man bis 2017 an der Stelle des Brückenmännchens jedoch nur einen Platzhalter. Das echte Bruckmandl wurde saniert und am 5. Juni 2018 wieder aufgestellt. Auch der rechte Arm, den es 2012 vermutlich durch Vandalismus verloren hatte, wurde ersetzt.

Quelle:

www.tourismus.regensburg.de
(Steinerne Brücke)

Bauer, Karl: Regensburg. Aus Kunst-, Kultur- und Sittengeschichte. Regensburg 1988, S. 436-8 (Bruckmandl)



UNESCO-Welterbe Altstadt Regensburg mit Stadtamhof und Donaulimes

Regensburg darf sich über einen zweiten Welterbetitel freuen.

Das Welterbekomitee bestätigte in der entscheidenden Sitzung den Antrag zur Erweiterung der UNESCO-Welterbestätte „Grenzen des römischen Reichs“ um den römischen Donaulimes.

Unter der Federführung der Republik Österreich wurde der Antrag zur Erweiterung der UNESCO-Welterbestätte „Grenzen des römischen Reichs“ um den römischen Donaulimes vorbereitet. Verschiedene Limes-Stätten in Bayern, darunter auch Regensburg, beteiligten sich an der Bewerbung.

Die Beantragung des „Donaulimes“ gilt als logische Fortsetzung der Bemühungen, die bereits vor 15 Jahren begannen: „Damals wurde der Obergermanisch-Raetische Limes, also die römische Landgrenze zwischen dem Rhein und der Donau bei Eining, in die Liste des UNESCO-Welterbes eingetragen. Schon 2005 war der Obergermanisch-Raetische Limes nicht als nationales Denkmal nominiert, sondern als Teil einer seriellen transnationalen Welterbestätte ‚Frontiers of the Roman Empire‘ (Grenzen des römischen Reiches)“, führt Oberbürgermeisterin Gertrud Maltz-Schwarzfischer aus.

Die eigentliche Grenze (Limes) war zur Römerzeit, also bis ins 5. Jahrhundert, natürlich die Donau selbst. Die aktuelle Eintragung als Welterbe gilt speziellen Stätten, die am Donaulimes liegen und aus der römischen Epoche erhalten sind.

Diese Denkmäler sind teilweise unter der Erde, andere sind sichtbar. Es handelt sich um militärische Niederlassungen und zivile Siedlungen. Sie reichen von Deutschland/Bayern über Österreich bis in die Slowakei. Für eine spätere Fortsetzung der Antragstellung sind auch Denkmäler in Ungarn, Kroatien, Serbien, Bulgarien und Rumänien bis ans Schwarze Meer vorgesehen.

Oberbürgermeisterin Gertrud Maltz-Schwarzfischer freut sich sehr über den zweiten Welterbetitel und erläutert, was genau als Welterbe eingetragen wird: „Was Regensburg betrifft, so sind als UNESCO-Welterbestätten des Nassen Limes nun drei Bereiche eingetragen: Für das Legionslager wurden die Befestigungsmauern mit Porta Praetoria und die Befunde unter dem Niedermünster eingetragen. Weitere

Teilflächen (component parts) sind in der Zivilsiedlung (canabae) um das Velodrom und die Königliche Villa gelistet, außerdem eine kleine Fläche im Großen Gräberfeld an der Kumpfmühler Brücke. Für das Kastell Großprüfening stehen die weitläufigen Bodendenkmäler im Ackerland gegenüber der Naabmündung, und für das Kastell Kumpfmühl werden im weitgehend unbebauten Bereich die Bodendenkmäler von Befestigung und Zivilsiedlung gelistet. Außerdem wurde eine Pufferzone ausgewiesen, die in etwa der mittelalterlichen Altstadt entspricht.“

Sie dankt allen, die sich für den weiteren Welterbetitel eingesetzt haben.

„In den drei neu gelisteten Welterbeflächen sollen die dortigen archäologischen Befunde auf Dauer für die nachfolgenden Generationen erhalten werden. Eingriffe in die Denkmalsubstanz sollen nach Möglichkeit vermieden oder auf das allernötigste Maß beschränkt werden“, so Kulturreferent Wolfgang Dersch.

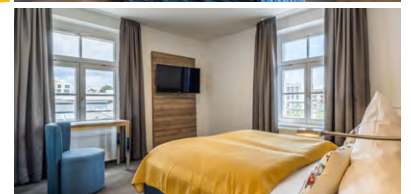
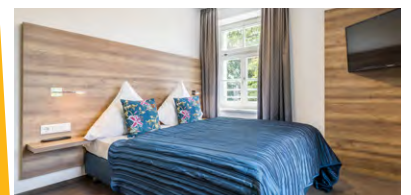
Für das Management der Welterbestätte und für die verpflichtende Vermittlungsarbeit wird zusätzlich zu ihren bisherigen Aufgaben die Abteilung Welterbekoordination im Amt für Archiv und Denkmalpflege zuständig sein.

Übrigens: Der neue Welterbestatus hat nach geltendem Denkmalschutzgesetz in Bayern keine zusätzlichen rechtlichen Folgen. Es handelt sich durchwegs um bereits geschützte Bodendenkmäler. Der Status als Welterbe trägt durch den ideellen Wert und die verstärkte öffentliche Aufmerksamkeit zum Schutz der Denkmäler bei.

Quelle: <https://tourismus.regensburg.de/regensburg-erleben/willkommen/unesco-welterbe/unesco-welterbe-donaulimes.html>
© Stadt Regensburg, Regensburg Tourismus GmbH

FRISCHER ANSTRICH FÜR UNSERE ZIMMER

Alter Schlachthof



Die Renovierung der Hotelzimmer ist abgeschlossen! Damit sich unsere Gäste noch wohler bei uns fühlen, haben wir den Zimmern einen neuen Anstrich verpasst.

UNSERE ZIMMERPREISE

Alter Schlachthof

Doppelzimmer
ca. 89€

Einzelzimmer
ca. 79€

Suite
ca. 110€

Zustellbett ca. 25€
Frühstücksbuffet pro Person 12€

Speisekarte

Küchenzeiten von 11.30 – 14.00 & 17.30 – 21.30 Uhr

KNACKIG FRISCHE SALATE

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing ^{I,J,N,3,5,16}	€ 4,80
Knackige Blattsalate im Hausdressing mit Backhendlbrust ^{A,C,I,J,N,3,5,16}	€ 9,90
Semmelknödel-Carpaccio mit Tomate, Mozzarella & Basilikumpesto ^{A,C,G,L,3,16}	€ 9,50
„Heimweh von Denis“ scharf eingelegter Schafskäse, Oliven, Gurken, Tomaten, Paprika in feinem griechischen Olivenöl ^{I,J,3,5,6,16}	€ 8,80
„Schlachthof-Salat“ knackige Blattsalate aus Regensburg Winzer mit Streifen von gekochtem Schinken, Emmentalerkäse, gekochtem Ei & Croutons ^{A,C,G,I,J,7,8,15,16}	€ 9,90
Regensburger Wurstsalat mit Essiggurken & Zwiebeln ^{G,I,N,3,4,5,7,8,16}	€ 8,90
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Essiggurken & Zwiebeln ^{G,I,N,3,4,5,7,8,11,16}	€ 9,90

AUS DEM SUPPENTOPF

Altbayrische Kartoffelsuppe mit Majoran & Croutons ^{A,G,I,J,N}	€ 4,90
Kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle, Brätstrudel & Gemüse ^{A,C,G,H,I,8}	€ 5,80
Kürbiscremesuppe ^V mit Kokosmilch, Curry & Orange ¹	€ 4,90

VORWEG & ZWISCHENDURCH

Frische Laugenbrez'n ^A	pro Stück € 1,60
Würziger Obatzda Bayrische Käsespezialität mit Breze ^{A,G,8}	€ 9,70
Traditionelles bayrisches Brotzeitbrett Schinken, Obatzda, Emmentaler, kalter Braten, Pfefferbeißer, Gurke, Zwiebeln, Schwarzbrot ^{A,C,G,I,15}	€ 12,90
Bayrischer Antipasti-Teller mit Obatzda, Geräuchertem, Wurstsalat, Bratwürstl mit Sauerkraut, Mini-Schnitzel mit Kartoffelsalat, kalter Braten, gebackene Weißwurst ^{A,C,G,I,J,N,3,4,5,7,8,11,16}	€ 13,90
Geröstete Treberbrotscheibe mit Beef Tartar ^{A,C,G,H,I,L,8}	€ 13,50
Rote-Beete Carpaccio ^V Kürbis-Chili-Ragout, Kernöl, Feldsalat, geröstete Kerne & Nüsse ^{E,I,K,N,2,3,16}	€ 11,80

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Schweinsbratwürstl (6 Stück) mit Sauerkraut, Kipferl & Händelmaier's Hausmachersenf ^{A,H,I,J,N,3,8}	€ 9,90
Altbayrischer Schweinebraten vom Strohschwein ^{URWIRTSCHAFTLICHES HOF} in Dunkelbiersauce, hausgem. Krautsalat & Reibeknödel ^{I,J,N,2,3,5}	€ 13,20
Portion Freilandente vom Mulzerhof Schwandorf in Orangensauce, Blaukraut & Reibeknödel ^{A,C,G,I,N,3,5}	€ 21,50
Ribeye-Steak vom bay. Rind 4 Wochen abgehangen (250g) Medium vom Grill, Kräuterbutter, kleiner Salat & Kartoffelrösti ^{C,G,I,J,7,8,16}	€ 26,50
Ragout von Kalbsherz & Kalbsleber mit Wurzelgemüse, Schwammerl, in Rotwein geschmort, dazu Semmelknödel ¹	€ 13,90

„Schwabepfanne“ Schweinemedallions vom Grill mit Kässpätzle, Rahmschwammerl & Speckbohnen ^{A,C,G,I,J}	€ 15,90
--	---------

DER BURGER-MEISTER EMPFIEHLT	
„Schlachthof-Burger“ Dunkelbier-Bun, Pulled Pork, Tomate, Gurke, Röstzwiebel & Speck ^{A,C,G,I,J,8}	€ 11,00
„Schweizer Burger“ mit 100% Rind, Tomate, Gurke, hausgemachte Rauchmajonaise & Barbecue-Sauce, mit geschmolzenem Emmentaler ^{A,C,G,I,J,8}	€ 11,50

SCHNITZELVARIATIONEN

Hühnchenschnitzel „Florentiner Art“ gefüllt mit Kirschtomate & Mozzarella, paniert & gebacken, serviert auf Rahmspinat ^{A,C,G,H}	€ 9,90
Schnitzel „Wiener Art“ aus dem Schweinerücken mit hausgemachtem Wildpreiselbeeren ^{A,C,G,H}	€ 9,50
„Münchner Schnitzel“ aus dem Schweinerücken mit süßem Senf & Meerrettich bestrichen, in der Brezenpanade & Wildpreiselbeeren ^{A,C,G,H}	€ 12,90
„Cordon Bleu“ aus dem Schweinerücken gefüllt mit Käse & Schinken, serviert mit Wildpreiselbeeren ^{A,C,G,H}	€ 13,90
Vegan-Sellerie-Schnitzel in Pankomehl gebacken ^{A,I,K} ^V	€ 9,00

BEILAGEN bitte zu Burgern & Schnitzel extra wählen

POMMES FRITES MIT KETCHUP ¹⁶	€ 3,90
SÜSSKARTOFFEL-POMMES MIT KETCHUP ¹⁶	€ 3,90
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE ^{A,C}	€ 3,80
DEFTIGE BRATKARTOFFELN	€ 3,80
HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT ^{I,3,16}	€ 3,80
PORTION KETCHUP ¹⁶	€ 0,30
PORTION MAYONNAISE ¹⁶	€ 0,40

BAYRISCHE PASTA-SPEZIALITÄTEN

Allgäuer Kässpätzle mit würzigem Bergkäse & Röstzwiebeln ^{A,C,G}	€ 12,50
Abgeschmelzte Kalbfleisch-Maultaschen mit Speck-Zwiebelsauce & hausgemachtem Kartoffelsalat ^{A,C,I,J,3,4,8,16}	€ 13,90

AUS BAYRISCHEN GEWÄSSERN vom Mulzerhof aus Schwandorf

Karpfenfilet gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat & hausgemachter Sauce-Tartar ^{A,C,D,I,J,N,3,11,8}	€ 12,80
Zanderfilet vom Grill auf Kürbis-Graupen-Risotto & Parmesan-Spinat ^{A,D,G,I}	€ 16,90

FLEISCHLOS LECKER	
Hausgemachte Spinatknödel mit Gorgonzolasauce ^{A,C,G,I,J}	€ 9,90
Kürbis-Graupen-Risotto mit gegrillter Strauchtomate & gebackenem Schafskäse ^{A,G}	€ 12,50

DER SÜSSE ABSCHLUSS

„Bieramisu“ Hausgemachtes Tiramisu mit Kneitinger Dunkel verfeinert ^{A,C,G,H}	€ 6,60
Hausgemachte Bayrisch Creme mit Himbeermark ^{C,G}	€ 4,90
Kaiserschmarrn gebacken mit Rosinen & Vanillerahmeis ^{C,G}	€ 7,50
Warmer selbstgemachter Apfelstrudel mit Vanillerahmeis & Schlagsahne ^{A,C,E,G,H,L,N,6,8}	€ 6,90
Gebackene Waffeln mit Puderzucker ^{A,C,G}	€ 4,50
mit Vanilleeis ^{A,C,G}	€ 6,00
mit Schokosauce ^{A,C,G}	€ 5,50
mit Allem ^{A,C,G}	€ 6,50

„Das verdammte
Waffeleisen funktioniert
nicht!“

„Geh sofort von meinem
Laptop weg, Oma!“

WERFEN SIE EINEN BLICK AUF
UNSERE WECHSELNDEN
TAGESANGEBOTE
Alter Schlachthof

Wir verarbeiten nur Fleisch aus unserer direkten Region! Dafür garantieren unsere Metzger Artur Gierstorfer & Josef Brunner.

Köche machen keine Fehler!
Sie erfinden neue Rezepte.

rollinpin

Brotzeitkarte

Brotzeiten von 14.00 – 18.00 Uhr



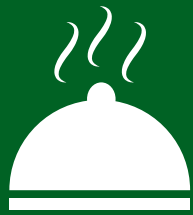
Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing ^{I,J,N,3,5,16}	€ 4,90
Knackige Blattsalate im Hausdressing mit Backendlbrust ^{A,C,I,J,3,5,16}	€ 9,90
Altbayerische Kartoffelsuppe mit Majoran & Croutons ^{A,G,I,J,N}	€ 4,90
Frische Laugenbrez'n ^A	pro Stück € 1,60
Regensburger Wurstsalat mit Essiggurken & Zwiebeln ^{G,J,N,3,4,5,7,8,11,16}	€ 8,90
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Essiggurken & Zwiebeln ^{G,J,N,3,4,5,7,8,11,16}	€ 9,90
Würziger Obatzda Bayrische Käsespezialität mit Breze ^{A,G,8}	€ 9,70
Hausgemachte Schweinsbratwürstl (6 Stück) mit Sauerkraut, Treberkipferl & Händelmaier's Hausmachersenf ^{G,I,J,2,3,7,15}	€ 9,90
Traditionelles bayrisches Brotzeitbrett Schinken, Obazda, Emmentaler, kalter Braten, Pfefferbeißer, Gurke, Zwiebeln, Schwarzbrot ^{A,C,G,I,15}	€ 12,90

Falls du mich mal in einem Restaurant **nur einen Salat** essen sehen solltest, dann bedeutet das, **dass ich entführt wurde** und versuche, dir auf diese Weise ein Zeichen zu geben.
© Rollingpin



TAGESESSEN

von 11.30 - 14.00 Uhr



für nur

10,50 €



Suppe
Hauptspeise
Pils 0,3l o.
Soft-Drink

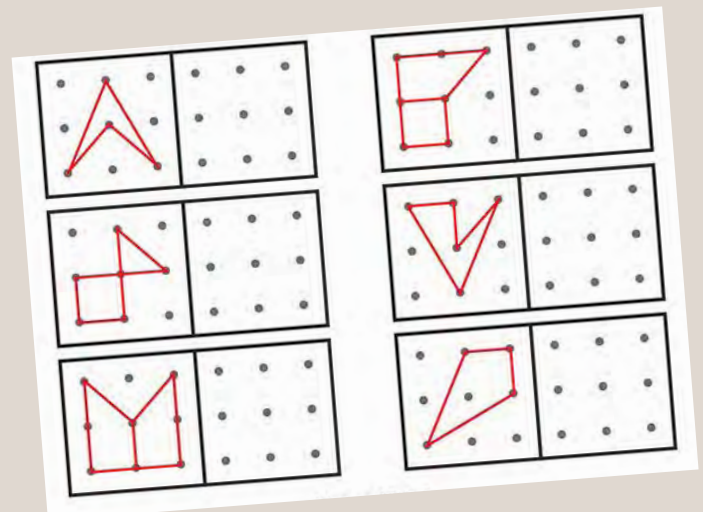
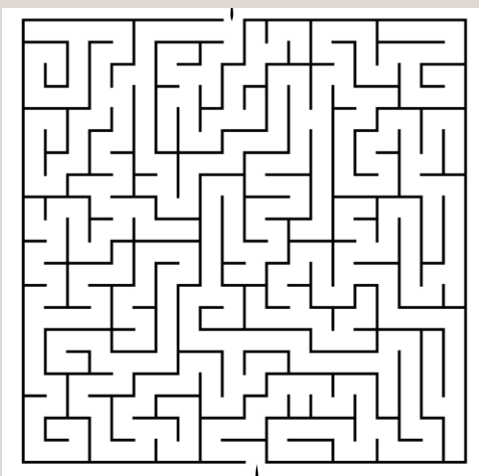
BUSINESSMENU

für nur

15 €

Kinderkarte

Pommes & Ketchup	€ 5,00
Spätzle & Soße	€ 5,00
Knödel & Soße	€ 5,00
Kinderschnitzel vom Schwein	€ 8,50
mit Pommes & Ketchup	



SONSTIGE BIERE AUS DER FLASCHE

Kneitinger Alkoholfrei (Flasche) ^A	0,5 l
Radler Kneitinger Edel Pils mit Zitronenlimonade ^{A,2,3}	0,5 l
Schneider Weiße ^A	0,5 l
Russn-Halbe ^A	0,5 l
Schneider Weiße leicht ^A	0,5 l
Schneider Weiße alkoholfrei ^A	0,5 l

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,50 l	€ 3,50
Labertaler naturell	0,25 l	€ 2,60
.....	0,75 l	€ 5,90
Labertaler classic	0,25 l	€ 2,60
.....	0,75 l	€ 5,90
Africola ^{1,3,9}	0,33 l	€ 3,80
Bluna ^{1,3,11,16,17}	0,33 l	€ 3,80
Zitronenlimonade	0,50 l	€ 3,90
Cola Mix	0,50 l	€ 3,90
Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,25 l	€ 3,50
Schweppes Ginger Ale ¹	0,25 l	€ 3,50
Schweppes BitterLemon ¹⁰	0,25 l	€ 3,50

NAGLER SÄFTE AUS REGENSBURG

Orangensaft	0,2 l	€ 3,20
Apfelsaft	0,2 l	€ 3,20
Traubensaft	0,2 l	€ 3,20
Johannisbeernektar	0,2 l	€ 3,20
Maracujanektar	0,2 l	€ 3,20
Alle Säfte & Nektare auch als Schorlen	0,4 l	€ 3,90

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crema ^{G,9}	€ 2,90
Espresso ⁹	€ 2,80
Espresso doppelt ⁹	€ 4,60
Espresso Macchiato ^{G,9}	€ 2,90
Cappuccino ^{G,9}	€ 3,80
Latte Macchiato ^{G,9}	€ 4,20
Heiße Schokolade ^G	€ 3,80
Tee	€ 3,20
(Darjeeling ⁹ , Grün, Minze, Früchte, Kamille, Rooibos, Kräuter)	
Winzerglühwein vom Weingut Hemer	€ 3,50

LONG DRINKS

Aperol Sprizz ^{1,10}	0,2 l	€ 7,50
Campari Orange ¹	0,2 l	€ 7,50
Gin Tonic ¹⁰	0,2 l	€ 7,50
Havana Cola ^{1,3,9}	0,2 l	€ 7,50

BITTER & KRÄUTER

Ramazotti	4 cl	€ 4,50
Averna	4 cl	€ 4,50
Jägermeister	4 cl	€ 4,50
Kneitinger Kräuter	4 cl	€ 4,50

BIERPREISE LAUT AUSHANG IM WIRTSHAUS

Lacha huift am besten

Konfuzius sagt:

„Wer viel trinkt, stirbt zwar früher, hat dafür aber auch im Leben doppelt so viel gesehen.“

Geld allein macht nicht glücklich. Du musst schon Bier davon kaufen.

Ein Bub sitzt mit seinem Vater im Biergarten und fragt: „Papa, wie merkt man eigentlich, dass man betrunken ist?“

Vater: „Siehst du die beiden Männer da drüben am anderen Tisch? Wenn du vier siehst, dann bist du betrunken.“

Bub: „Aber Papa, da sitzt doch nur einer.“

Selbstverständlich bekommen Sie zu Ihrem Käsekuchen gerne einen laktosefreien Cappuccino.

Ein Düsseldorfer, ein Kölner und ein Regensburger sitzen im Wirtshaus. Der Düsseldorfer bestellt sich ein Altbier, der Kölner bestellt sich ein Kölsch und der Regensburger bestellt sich eine Cola.

Die anderen beiden schauen ihn blöd an und fragen warum er sich denn nun eine Cola bestellt hat.

Darauf sagt der Regensburger: „Wenn ihr kein Bier trinkt, dann trinke ich auch keines.“

Immer, wenn jemand sagt „Heute esse ich mal Obst“, fällt irgendwo eine Tafel Schokolade vor Lachen aus dem Schrank und bricht sich die Rippen.

„Herr Ober, i mehad gern des, was der Herr do drübn isst!“

„I glaub ned, dass as hergibt!“

„Ein Bier bitte.“

„Alkoholfrei?“

„Nein. Lactosefrei.“

„Wollen Sie mich verarschen?“

„Wer hat denn damit angefangen!“

Und Gott sprach zu den Steinen: „Steine, wollt ihr Köche werden?“

Und die Steine sagten: „Nein, wir sind nicht hart genug.“

ALS GOTT DIE GEDULD VERTEILT HAT, BIN ICH GEGANGEN. HAT MIR EINFACH ZU LANGE GEDAUERT!

BAYRISCHE SPEZIALITÄTEN:

SPEZIALITÄTEN BRENNEREI LIEBL
Aus Bad Kötzing im Bayrischen Wald

Bayerwald Bärwurz 40% vol 2cl € 3,90

Original Liebl's Bärwurz wird ausschließlich aus frischen Bärwurz-Wurzeln destilliert. Erst mit einem Alter von 7-8 Jahren stecken in den Wurzeln der Bärwurz die Würze und Aromatik, um diese für die Destillation verwenden zu können. Durch eine langsame und schonende Destillation auf unseren kleinen Kupferbrennblasen und eine 2- 3-jährige Reifephase in unseren Kellergewölben erhält diese Bayerische Spezialität sein einzigartiges Aroma und seine milde Reife.

Bavarian Rum 40% vol 2cl € 7,50

Nach traditioneller und klassischer Methode destillieren wir unseren Rum im sogenannten „Pot Still-Brennverfahren“ in unseren kleinen Kupferbrennkesseln besonders langsam und aromaschonend durch eine doppelte Destillation. Die Lagerung erfolgt für mehrere Jahre auf hochwertigen Cognac- und Portfässern.

Limitierte Auflage von: 952 x 0,7 Liter - Flaschen!

EDLE BRÄNDE & GEISTER:

Waldbeerentraum 42% vol 2cl € 4,50

Obstbrand aus Äpfel & Birne 40% vol 2cl € 4,90

Bergkirschbrand 42% vol 2cl € 4,90

Wahlsche Schnapsbirne 42% vol 2cl € 4,90

RubINETTE Apfelbrand 42% vol 2cl € 4,90

Haselnussgeist 40% vol 2cl € 4,50

„EDELBRAND“ 40% vol 2cl € 4,50

... aus dem beliebten Kneitinger Bockbier.

Der Kneitinger „Edelbrand“ wird gebrannt in der BRENNEREI LIEBL aus Bad Kötzing im Bayrischen Wald.

HOLZFASS- & ZIGARRENBRÄNDE

Durch die Holzfasslagerung bekommen unsere Destillate nicht nur die wunderschönen Farbreflexe von Gold über Bernstein bis zu Mahagoni, sondern auch ihren besonders weichen Körper, leicht vanillige Strukturen und ausgewogene Persistenz.

Williamsbirne Holzfass 42% vol 2cl € 6,50

Bockbier Zigarrenbrand 44% vol 2cl € 7,50

TRESTERBRÄNDE

POLI dal 1898 Grappaioli

SARPA DI POLI 40% vol 2cl € 4,90

Merlot & Cabernet



Bitte beachten Sie die Kennzeichnungen und Erläuterungen der Zusatzstoffe und Allergene unserer Speisen und Getränke (Erläuterung auf Seite 12). Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

EIN GUTSCHEIN GEHT IMMER!

Verschenken sie ein Stück regionale Zünftigkeit
mit einem unserer Gutscheine.

Unsere Mitarbeiter helfen ihnen gerne weiter.

Gutschein

HOTEL GASTHAUS KNEITINGER
Alter Schlachthof





KNEITINGER BIERE VOM FASS

BIERPREISE LAUT AUSHANG IM WIRTSHAUS

Kneiting Edel Pils ^A	0,3 l
.....	0,5 l

**Beer makes
me Hopp...**



Lichtgelbe Pilsener Farbe von 6 EBC-Einheiten, sehr angenehmer hopfenbetonter Geruch durch feinsten Hallertauer Aromahopfen, ideal abgerundet, schlank im Trunk trotz für ein Pilsener hoher Stammwürze von 12,8%, feinperlige Kohlendioxidentwicklung, dadurch sehr feine Rezenz, lang anhaftender Schaum, sehr stabil, 5,2 Vol% Alkohol

FAZIT: Regt zum Weitertrinken an!

Stammwürze 12,8% Alkoholgehalt 5,2 Vol%
Inhaltsstoffe: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen

Kneiting Export Dunkel ^A	0,3 l
.....	0,5 l

**Wer kein Bier hat,
hat nichts zu trinken.**



Dunkle Bernsteinfarbe mit 55 EBC Farbeinheiten, angenehm malz-aromatischer, leicht hopfenaromatischer Geruch, vollmundiger, malziger Geschmack, Stammwürze 12,8% entsprechend einem Alkoholgehalt von 5,5 Vol%, leichte Hopfennote durch feinsten Aromahopfen aus der Hallertau, 18 EBC, sahnig-cremige Schaumentwicklung

**FAZIT: Ein typisches bayerisches
Dunkel meisterlicher Brauart!**

Stammwürze 12,8% Alkoholgehalt 5,5 Vol%
Inhaltsstoffe: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen

Kneiting Sommerbier 1861.....	0,3 l
(von Mai bis September).....	0,5 l

**Gemütlichkeit wird da gefunden wo
Bier, Durst und Humor verbunden.**



Malzfarbenedes Bier „heller Bernstein“, leichte, angenehme malzaromatische Geruchsnote. Etwas leichter, sommerlicher Geschmack, Hopfenaroma hält sich im Hintergrund. Im Vergleich zu der restlichen Kneitinger Produktpalette etwas leichter im Trunk, durch verminderten Stammwürzegehalt von 12,2 % und daraus resultierenden Alkoholgehalt von 4,9 %

FAZIT: Ein hervorragender sommerlicher Begleiter!

Stammwürze 12,2 % Alkoholgehalt 4,9 Vol%
Inhaltsstoffe: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen

Kneiting Bock.....	0,3 l
(von Oktober bis April).....	0,5 l

**Mit des Bieres Hochgenuss,
wächst des Bauches Radius.**



Voll dem Typ entsprechende schwarzbraune Farbtiefe mit 80 EBC aus ausgewähltem Wiener-Malz bayerischen Ursprungs, fruchtig aromatischer malziger Geruch mit leichter Hopfenblume, im Trunk ölig, angenehme Hopfenbittere mit 21 EBC, ausgeprägtes Malzaroma durch hohen Stammwürzeanteil von 16,9%, im Nachtrunk harmonisch ausklingend, samtiger Eindruck, Alkoholgehalt 6,8 Vol%, feinporig-sahniger Schaum

FAZIT: Hier schnalzt der Kenner mit der Zunge!

Stammwürze 16,9% Alkoholgehalt 6,8 Vol%
Inhaltsstoffe: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen

Kneitingers Heller Hans ^A	0,3 l
.....	0,5 l

**Man darf die Hopfnung
niemals aufgeben!**



Der Neuzugang in der Kneiting Familie!

Kneiting Hell

Blumige Erscheinung, strohgelbe Farbe, leicht malzaromatisch, rund im Trunk, Nuancen von Honigmelone und Erdbeere ...

FAZIT: Sommerlicher Biergenuss!

Stammwürze 11,6% Alkoholgehalt 4,9 Vol%
Inhaltsstoffe: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen

**Probier-
Tipp:**

Kneiting Bierprobe

4x 0,1l € 4,90

Unbegleitete Bierprobe der Kneiting Bierspezialitäten, bestehend aus: Heller Hans, Edelpils, Dunkel & je nach Saison: Bockbier oder Sommerbier
Zusätzliche Informationen gib't von unserem Servicepersonal.



Kneitinge

Eine kurze Chronik zum Traditionshaus



Sofie Kneitinge



Brauerei Kneitinge – Braukultur für einen guten Zweck

Auf über 400 Jahre Brauereihandwerk kann man in der Regensburger Kreuzgasse zurückblicken und seit jeher stand die Qualität der Bierspezialitäten an erster Stelle. Nach zahlreichen Eigentümerwechseln ging im Jahre 1861 die Brauerei gemeinsam mit dem damals schon bestehenden Sommerkeller am Galgenberg (dem jetzigen Kneitinge Keller) durch Heirat in den Besitz von Johann Kneitinge I über.

Der gelernte Braumeister entwickelte als Erster mit großem Erfolg unser Bockbier. Nach seinem Tod verfeinerte sein Sohn Johann Kneitinge II die Bierrezepte noch weiter und gewann damit höchste Preise bei internationalen Ausstellungen. Er eröffnete auch die heute als „Mutterhaus“ bekannte Gaststätte am Arnulfplatz. Anschließend führte in dritter Generation Johann Kneitinge III gemeinsam mit sei-

ner Frau Sofie das Traditionsunternehmen fort. 1975 verstarb Johann Kneitinge III, seine Alleinerbin wurde Sofie Kneitinge. Nachdem die Ehe kinderlos geblieben war, entschloss sich Sofie Kneitinge, ihr Vermögen nach ihrem Tod auf eine gemeinnützige Stiftung zu übertragen. Sie gründete im Jahre 1985 die „Hans und Sofie Kneitinge-Stiftung“. Sofie Kneitinge verstarb 1991 und seitdem ist die Hans & Sofie Knei-

tinge Stiftung Inhaberin und Betreiberin der Brauerei Kneitinge.

Kneitinge unterstützt als Stiftungsbrauerei soziale Einrichtungen der Alten- und Jugendhilfe in Regensburg (wie das Kinderheim „St. Leonhard“ und das Altenheim „Bürgerheim Kumpfmühl“); das bedeutet: »Jede Maß für einen guten Zweck.«

10 Wein, Sekt & Prosecco

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND RHEINHESSEN

Weingut Hemer, Worms-Abenheim^N

Grüner Silvaner, QbA, trocken Cuvée „Elisabeth“	0,1 l	€ 3,50	V
.....	0,2 l	€ 6,50	
.....	0,75 l	€ 25,00	B

Ein zarter, filigraner Silvaner, spritzig und frisch, mit einem Top-Preis-Leistungsverhältnis!
Diese Cuvée ist exklusiv von unserem Chef zusammen mit Herrn Andreas Hemer für unser Haus kreiert worden.

Cuvée „Wein & Mehr“ Riesling „Butter, Brot, Brut“^N	0,1 l	€ 3,60
.....	0,2 l	€ 6,70
.....	0,75 l	€ 26,00

Der beliebte und zeitlose Klassiker. Der echte Butter & Brot- Wein eben! Sauber mit rebsortentypischer Frische, raffinierter Eleganz und anregender Mineralität.

ITALIEN

LOMBARDEI

Famiglia Olivini Lugana - DOC^N	0,1 l	€ 3,70
.....	0,2 l	€ 6,80
.....	0,75 l	€ 28,00

kein „aufgehüschter“ Lugana, sondern modern und sauber vinifiziert. Regelrecht elegante Fruchtnote mit leicht floralem Einschlag. Dazu ein klar mineralischer Zug und gute Frische. Ein trinkfreudiger Weißwein, der den Namen „Lugana“ endlich mal wieder verdient.

FRANKREICH

LANGUEDOC

Weingut Les Jamelles Chardonnay VdP d`Oc^N	0,1 l	€ 3,60
.....	0,2 l	€ 6,80
.....	0,75 l	€ 281,00

Frisch, fruchtig und rund, diese große Burgundersorte bringt auch in Südfrankreich einen charaktervollen Weisswein hervor. Mit Noten nach Birne und Walnuß, weißen Blütenaromen und mit einem reichhaltigen Abgang.

ROSE

DEUTSCHLAND

RHEINHESSEN

Weingut Hemer, Worms-Abenheim Portugieser Weissherbst,

QbA, rosé, halbtrocken Cuvée „Leopold“^N	0,1 l	€ 3,50	V
.....	0,2 l	€ 6,50	
.....	0,75 l	€ 25,00	B

Ein leichter, frischer Wein, quirlig, spritzig, mit feinen Aromen nach Kirsche & Himbeere, ausgewählt von Andreas Hemer & unserem Chef Wolfgang Riemhofer.



Bitte beachten Sie die Kennzeichnungen und Erläuterungen der Zusatzstoffe und Allergene unserer Speisen und Getränke (Erläuterung auf Seite 12). Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Catering Riemhofer

Ihr wollt feiern?

Wendet euch einfach an unser Veranstaltungsmanagement.

Wir kommen auch gerne zu euch, falls ihr in anderen Räumen oder zu Hause feiern möchtet. Gerne unterstützen wir euch mit mehr als 20 jähriger Catering- & Gastroerfahrung.

Riemhofer Catering GmbH & Co. KG - Tel. 0151 64959020 · riemhofer-catering@t-online.de

= Wein, Sekt & Prosecco ¹¹ =



ROTWEIN

DEUTSCHLAND RHEINHESSEN

Weingut Hemer, Worms-Abenheim Cuvèe „Ludwig“ QbA, trocken ^N	0,1l	€ 3,50	V
	0,2l	€ 6,50	
	0,75l	€ 25,00	B

Diese, von unserem Chefkoch und Herrn Andreas Hemer, sorgfältig abgestimmte Cuvèe ausgesuchter Rotweine, Cabernet Dorsa, Dornfelder und Spätburgunder wurde in kleinen Holzfässern ausgebaut und vereinen sich zu einem Rotwein der Spitzenklasse mit Aromen nach Pflaume, Dörrobst, Waldfrüchte und Kaffee. Der Wein besticht durch sein herrliches, fruchtiges Aroma und seine Geschmeidigkeit und Eleganz im Geschmack.

ITALIEN APULIEN

„Butcher's Reserve“ Primitivo di Manduria DOP ^N	0,1l	€ 4,80
	0,2l	€ 8,90
	0,75l	€ 35,00

Der sonnenverwöhnte Südtaliener! Dicht und überaus weinig, viel Frucht nach allerlei reifen Früchten und Nuancen von Schokolade. Ungemein saftig und intensiv, dazu zarte Röstnoten aus dem Barrique.

FRANKREICH LANGUEDOC-ROUSSILLON

Weingut Les Jamelles Merlot VdP d'Oc ^N	0,1l	€ 3,70
	0,2l	€ 6,80
	0,75l	€ 28,00

Seit 1991 besteht das Programm von Les Jamelles aus einer einmaligen Auswahl von handverlesenen Rebsortenweinen. Die beliebte Bordeauxrebsorte fühlt sich auch unter der Sonne Südfrankreichs ausgesprochen wohl. Sortentypisch mit feinem Nuancen von Cassis und Erdbeere, sowie Gewürznoten von Zimt mit etwas Minze.

SPANIEN LA MANCHA

Bodegas Lozano Tempranillo ^N	0,1l	€ 3,70
	0,2l	€ 6,80
	0,75l	€ 28,00

La Mancha liegt im Herzen der iberischen Halbinsel und legt den Schwerpunkt auf solide, sortentypische Weine, insbesondere die Traube Tempranillo. Kirschfrucht und feine Würze gepaart mit vollmundigem Fruchtpolster und fast leichtem Gesamteindruck.

PROSECCO & SEKT:

ITALIEN

Vino Frizzante	0,1l	€ 3,50
„Miss Pearl“, Montebelluna ^N	0,75l	€ 25,00
[italienischer Perlwein]		

DEUTSCHLAND RHEINHESSEN

Weingut Hemer, Worms-Abenheim „Leonie“ Scheurebe extra dry Sekt ^N	0,1l	€ 4,70	V
	0,75l	€ 32,00	B

Feinstes Cassisaroma und elegante Geschmeidigkeit machen ihn zum idealen Aperitif. Kirschfrucht und feine Würze gepaart mit vollmundigem Fruchtpolster und fast leichtem Gesamteindruck.

Feiern oder Tagungen

Von 20 bis 65 Personen bieten wir Raum für ein gemütliches Miteinander oder ein rauschendes Fest.

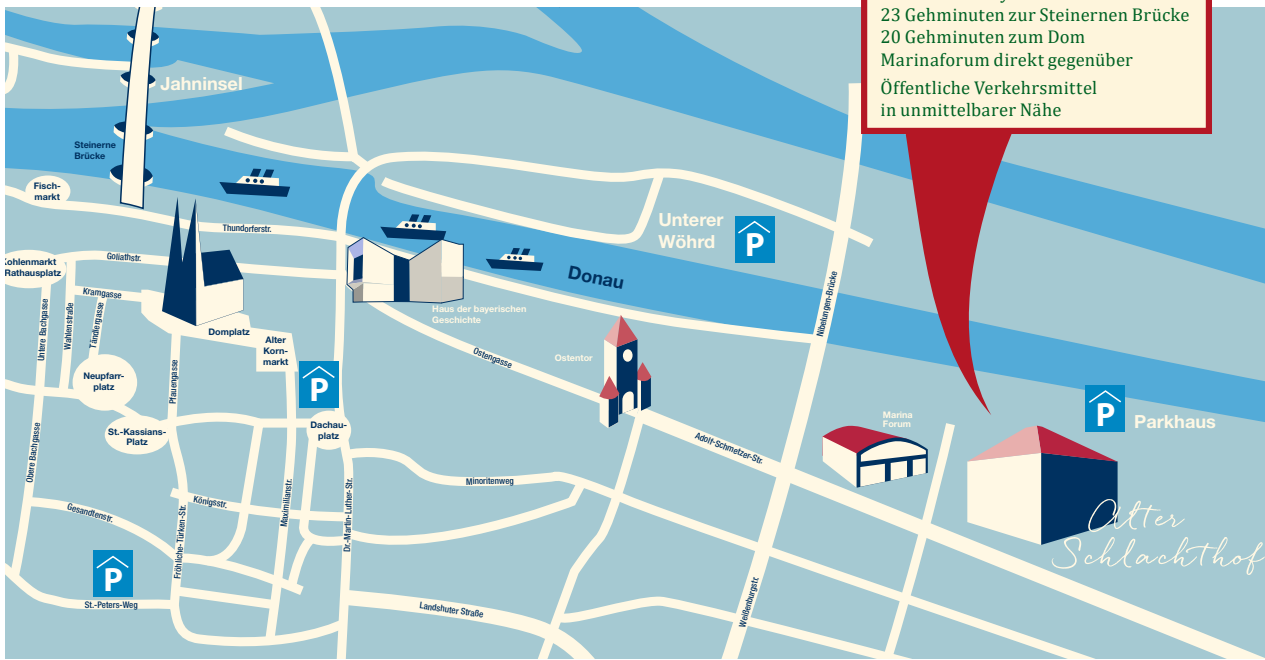
Ob in der Johann-Stub'n (bis 30 Personen), im Sofie-Stüberl (bis 35 Personen) oder in beiden zusammen (bis 65 Personen) - bei uns können Sie feiern und/oder tagen bis in die Puppen.

Unsere Mitarbeiter stehen mit Rat und Tat zur Seite.

HOTEL GASTHAUS
KNEITINGER

Alter
Schlachthof

Wissen wo's hie geht...



10 Gehminuten zum Ostentor
 17 Gehminuten zum Haus der Bayerischen Geschichte
 23 Gehminuten zur Steinernen Brücke
 20 Gehminuten zum Dom
 Marinaforum direkt gegenüber
 Öffentliche Verkehrsmittel in unmittelbarer Nähe

+ =

Parkplätze am Haus

Barrierefrei

Kinderfreundlich

täglich geöffnet von **11.00-23.00 Uhr**

Sudoku-Ecke

	1	5	9			4		
7								3
			6				7	
5		8	4					9
	7						4	
4				9	6			7
	4				1			
9								2
		3			6	5	8	

					6	1	9	
		6	8					
4				3			8	
		2		6			5	4
		9	3		8	7		
5	8			1		9		
	9			7				8
					6	3		
8	6	1						

				6				
8	3						7	2
6		9				4		5
		7	6		1	2		
				9				
		5	4		8	1		
9		4				7		8
5	6						1	9
				1				

	2						4	3
	5		3		7	6		
		6		2				
		3		4	8		9	
				6				
	9		1	5		2		
				1		3		
		8	5		6			1
7	1							5

Allergene & Zusatzstoffe

Erläuterungen der Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Sojabohnen, G= Milch, H= Schalenfrüchte, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Lupinen, M= Weichtiere, N= Schwefeldioxid & Sulfite

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoffen, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Schwefeldioxid, 6= mit Schwärzungsmittel, 7= mit Phosphat, 8= mit Milcheiweiß, 9= koffeinhaltig, 10= chininhaltig, 11= mit Süßungsmittel, 12= mit Phenylalaninquelle, 13= gewachst, 14= mit Taurin, 15= mit Nitritpökelsalz, 16= mit Säuerungsmittel, 17= mit Stabilisatoren

=Vegan, =Bio

Impressum

Herausgeber: Schlachthof GmbH & Co. KG - Wolfgang Riemhofer

Komplementärin: Riemhofer Verwaltungs GmbH | **Sitz:** Am Alten Schlachthof 9 · 93055 Regensburg | **Amtsgericht:** Regensburg | **Handelsregister:** HRA 9955

Hotel Gasthaus Kneitinger's Alter Schlachthof · Am Alten Schlachthof 9 · 93055 Regensburg · 0941 463777-0

Bildmaterial: © www.fotolia.de, © Brauerei Kneitinger GmbH & Co.KG

Layout & Druck: www.werbemanufaktur.de

Wir übernehmen keine Haftung für Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen.



KEIN BOCK AUF KOCHEN? Unsere Küche für zu Hause unter 0941 - 4637770

HOTEL GASTHAUS KNEITINGER
Alter Schlachthof

Bring' uns deine Verpackung und wir befüllen sie nach deinen Wünschen.

RECUP | **REBOWL**

Wir bieten dir jetzt auch Pfandgeschirr, falls du mal nichts Eigenes dabei hast.