

4. Ausgabe
4/2022

GRATISAUSGABE



Ein  für
Stammtische

Kneitinger Schlachthof-Bladl

Wissenwertes
über Regensburg
auf Seite 2



Speisen
Seite 8-11



Getränke
Seite 4-7



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.

Lieblingsorte in Regensburg Teil 1

Diese Highlights (und noch viele mehr) muss man bei einem Domstadt-Besuch gesehen und erlebt haben:

1 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 Steinerne 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.

Quelle: www.tourismus.regensburg.de

3 Oase Villa-Park

Spaziergang entlang der Promenade zum Ostentor

Wer Regensburg besucht, der sollte mindestens einmal einen Spaziergang an der Donau entlang machen. Hier wird sich so mancher beeindruckt finden, denn die Donau ist ein verdammt schnell fließender Fluss. Am besten verbindet ihr das gleich mit einem Spaziergang über die schöne Promenade von Regensburg zum Ostentor, welches am Ostrand der Altstadt liegt. Hier liegt auch der wunderschöne Villa-Park, der zu einem entspannten Nachmittag im Schatten der Bäume einlädt.

Die Königliche Villa wurde von 1854 bis 1856 im Auftrag des bayerischen Königs Maximilian II. nach Plänen des Münchner Architekten Ludwig Foltz als Sommerresidenz errichtet. Zusammen mit der Königlichen Villa entstand auf dem Gelände der Villa eine von Ludwig Foltz geplante Parkanlage. Aber auch auf dem

östlich der Villa gelegenen Außengelände der ehemaligen Ostentbastei, wo es schon in der Zeit des Landesherren Karl Theodor von Dalberg Gartenanlagen gab, entstand ein kleiner Landschaftspark, der heutige Villa-Park.



Er erhielt nach Fertigstellung der Villa vom königlichen Hofgärtner Carl Effner seine endgültige Ausgestaltung.

Quelle: www.lilies-diary.com, wikipedia

2 Salzstadel

Besucherzentrum Welterbe

2000 Jahre auf zwei Stockwerken: Im Salzstadel unternehmen die Besucher einen kurzweiligen Streifzug durch die Geschichte der Welterbestadt Regensburg. Als Römerlager entstanden, blühte die Stadt vor allem im Mittelalter auf. Als Stadt der Reichstage war sie politische Weltbühne, als Stadt am Fluss internationale Handelsmetropole. Der Alltag der Menschen wird ebenso beleuchtet wie ihre eindrucksvollen Bauwerke, die die Zeiten überdauerten.



Stadt durch die Jahrhunderte hindurch erlebbar macht, und der Welterbe-Globus, der einen Überblick über alle Welterbestätten weltweit gibt.

Zu den Höhepunkten gehören ein interaktives Stadtmodell, das die

Quelle: <https://www.museen-in-bayern.de/>

4 Historische Altstadt

Die Altstadt mit Stadtamhof ist UNESCO-Welterbe.

Ein Altstadtbesuch tut der Seele gut. Weil alle Sinne angesprochen werden. Hier lässt man sich gelassen treiben, lauscht den Straßenmusikern, bleibt für ein paar Minuten zum Plausch am Marktstand stehen oder lässt sich zum Cappuccino mit Freunden nieder. Wer sich darauf einlässt, wird mit Inspiration in liebevoll dekorierten Schaufenstern und individuell gestalteten Läden reich beschenkt. Die Altstadt hat sich herausgeputzt, lädt mit fri-



schem Grün, neuen Bäumen, Bänken und Spielpunkten zum entspannten Bummeln ein.

Quelle: Faszination Altstadt e.V.

Fortsetzung in der nächsten Schlachthof-Bladl Ausgabe

UNSERE ZIMMERPREISE

Atter Schlachthof

Doppelzimmer
ca. 89€

Einzelzimmer
ca. 79€

Suite
ca. 110€

Zustellbett ca. 25€
Frühstücksbuffet
pro Person 12€



Kneiting

Eine kurze Chronik zum Traditionshaus



Sofie Kneiting



Brauerei Kneiting - 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 Kneiting Keller) durch Heirat in den Besitz von Johann Kneiting I über.

Der gelernte Braumeister entwickelte als Erster mit großem Erfolg unser Bockbier.

Nach seinem Tod verfeinerte sein Sohn Johann Kneiting II die Bierrezepte noch weiter und gewann damit höchste Preise bei internationalen Ausstellungen. Er eröffnete auch die heute als „Mutterhaus“ bekannte Gaststätte am Arnulfsplatz.

Anschließend führte in dritter Generation Johann Kneiting III gemeinsam mit seiner Frau Sofie das Traditionsunternehmen fort. 1975 verstarb Johann Kneiting III, seine Alleinerbin wurde Sofie Kneiting.

Nachdem die Ehe kinderlos geblieben war, entschloss sich Sofie Kneiting, ihr Vermögen nach ihrem Tod auf eine gemeinnützige Stiftung zu übertragen. Sie gründete im Jahre 1985 die „Hans und Sofie Kneiting-Stiftung“. Sofie Kneiting verstarb 1991 und seitdem ist die Hans & Sofie Kneiting Stiftung Inhaberin und Betreiberin der Brauerei Kneiting.

Kneiting 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. «

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



KNEITINGER BIERE VOM FASS

Kneiting Edel Pils^A	0,3 l	€ 3,70
.....	0,5 l	€ 4,50
.....	1,0 l	€ 8,20

**Beer makes
me Hoppj...**



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	€ 3,70
.....	0,5 l	€ 4,50
.....	1,0 l	€ 8,20

**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	€ 3,70
(von Mai bis September).....	0,5 l	€ 4,50
.....	1,0 l	€ 8,20

**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	€ 3,90
(von Oktober bis April).....	0,5 l	€ 4,90
.....	1,0 l	€ 8,90

**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	€ 3,70
.....	0,5 l	€ 4,50
.....	1,0 l	€ 8,20

**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.

SONSTIGE BIERE AUS DER FLASCHE

Kneitinger Alkoholfrei (Flasche) ^A	0,5 l	€ 4,50
Schneider Weiße ^A	0,5 l	€ 4,90
Schneider Weiße leicht ^A	0,5 l	€ 4,90
Schneider Weiße alkoholfrei ^A	0,5 l	€ 4,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser.....	0,50 l	€ 3,50
Labertaler naturell.....	0,25 l	€ 2,70
.....	0,75 l	€ 5,90
Labertaler classic.....	0,25 l	€ 2,70
.....	0,75 l	€ 5,90
Afri Cola ^{1,3,9}	0,33 l	€ 3,90
Afri Cola light ^{1,3,9}	0,33 l	€ 3,90
Bluna ^{1,3,11,16,17}	0,33 l	€ 3,90
Zitronenlimonade.....	0,33 l	€ 3,60
.....	0,50 l	€ 3,90
Cola Mix.....	0,33 l	€ 3,60
.....	0,50 l	€ 3,90

Schweppes Tonic Water ¹⁰ , Ginger Ale ¹ , Bitter Lemon ¹⁰	0,25 l	€ 3,60
--------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	--------

NAGLER SÄFTE AUS REGENSBURG

Orangensaft.....	0,2 l	€ 3,40
Apfelsaft.....	0,2 l	€ 3,40
Traubensaft.....	0,2 l	€ 3,40
Johannisbeernektar.....	0,2 l	€ 3,40
Maracujanektar.....	0,2 l	€ 3,40
Alle Säfte & Nektare auch als Schorlen.....	0,4 l	€ 3,90

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crema ^{6,9}	€ 2,90
Espresso ⁹	€ 2,80
Espresso doppelt ⁹	€ 4,60
Espresso Macchiato ^{6,9}	€ 2,90
Cappuccino ^{6,9}	€ 3,80
Latte Macchiato ^{6,9}	€ 4,20
Heiße Schokolade ⁶	€ 3,80
Tee.....	€ 3,20
(Darjeeling ⁹ , Grün, Minze, Früchte, Kamille, Rooibos, Kräuter)	
Winzerglühwein vom Weingut Hemer.....	€ 3,50

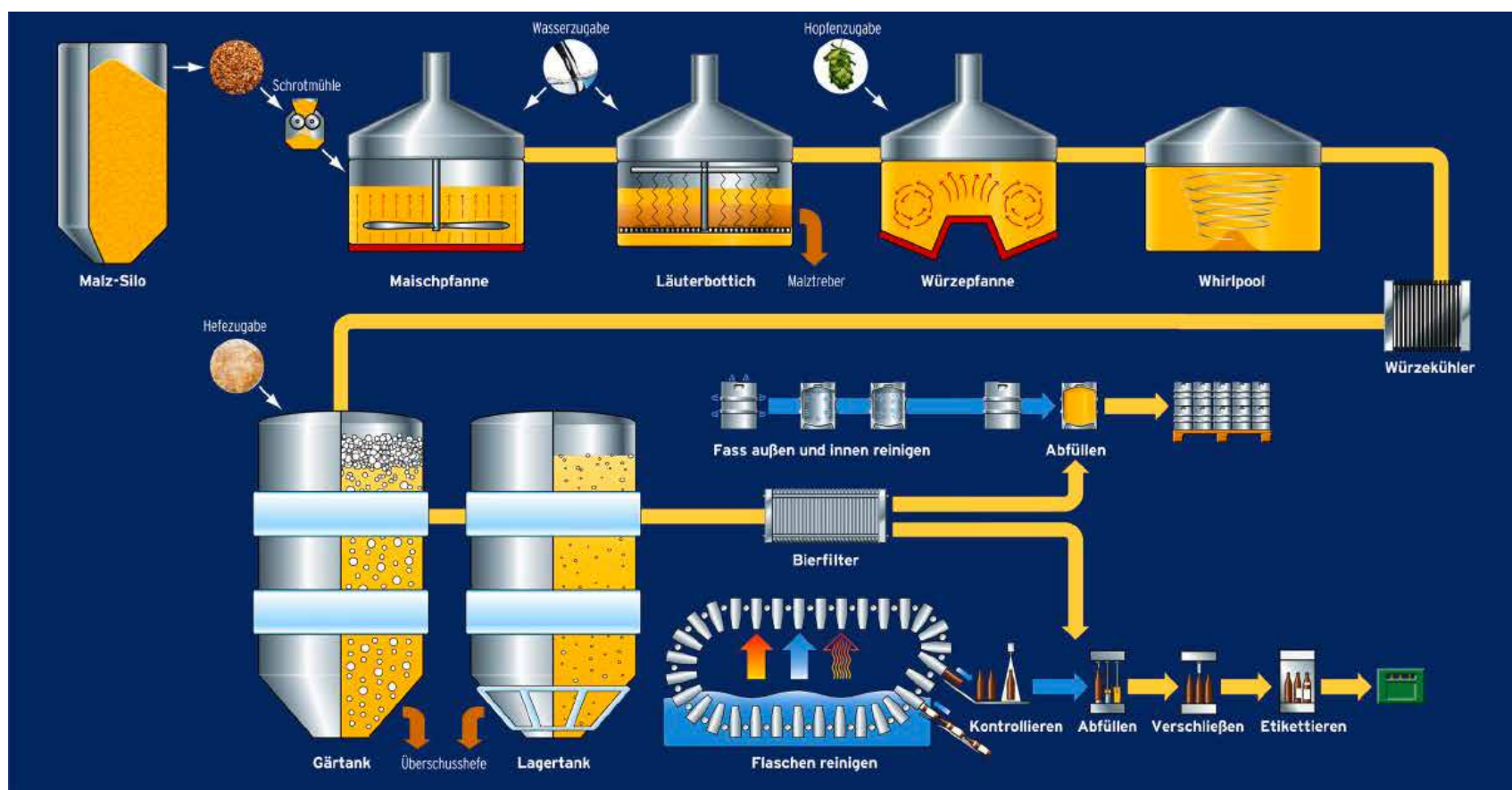
LONG DRINKS

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

Bierschautafel



6 Wein, Sekt & Prosecco

WEISSWEINE

Grüner Silvaner, QbA, trocken Cuvée „Elisabeth“ Weingut Hemer, Worms-Abenheim, DEUTSCHLAND^N	0,1 l	€ 3,70	V
	0,2 l	€ 6,70	B
	0,75 l	€ 28,00	
Riesling QbA, Gutswein Weingut Roth, Franken, DEUTSCHLAND^N	0,1 l	€ 4,90	
	0,2 l	€ 8,60	
	0,75 l	€ 36,00	
Lugana - DOC, Cantina Albino Armani, Venezien, ITALIEN^N	0,1 l	€ 4,80	
	0,2 l	€ 8,50	
	0,75 l	€ 35,00	
Chardonnay VDP d`Oc, Les Jamelles Languedoc, FRANKREICH^N	0,1 l	€ 4,50	
	0,2 l	€ 7,50	
	0,75 l	€ 32,00	

ROSE

Portugieser Weissherbst, QbA, rosé, halbtrocken Cuvée „Leopold“ Weingut Hemer, Worms-Abenheim, DEUTSCHLAND^N	0,1 l	€ 3,70	
	0,2 l	€ 6,70	
	0,75 l	€ 28,00	

ROTWEIN

Cuvée „Ludwig“ QbA, trocken, Weingut Hemer, Worms-Abenheim, DEUTSCHLAND^N	0,1 l	€ 3,90	
	0,2 l	€ 7,50	
	0,75 l	€ 29,00	
Primitivo di Manduria DOP, Carlo Sani, Apulien, ITALIEN^N	0,1 l	€ 4,90	V
	0,2 l	€ 8,90	B
	0,75 l	€ 39,00	
Merlot VdP d`Oc, Weingut Les Jamelles, Languedoc, FRANKREICH^N	0,1 l	€ 3,70	
	0,2 l	€ 6,80	
	0,75 l	€ 28,00	
Tempranillo, Weingut Bodegas Lozano, La Mancha, SPANIEN^N	0,1 l	€ 4,20	V
	0,2 l	€ 7,90	B
	0,75 l	€ 32,00	

PROSECCO & SEKT:

Vino Frizzante „Miss Pearl“, Montebelluna, ITALIEN^N [italienischer Perlwein]	0,1 l	€ 3,50	
	0,75 l	€ 25,00	
„Leonie“ Scheurebe extra dry Sekt^N Weingut Hemer, Worms-Abenheim, DEUTSCHLAND	0,1 l	€ 4,70	V
	0,75 l	€ 32,00	B



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

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.

Spezialitäten Brennerlei
Whisky Destilliererei

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



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

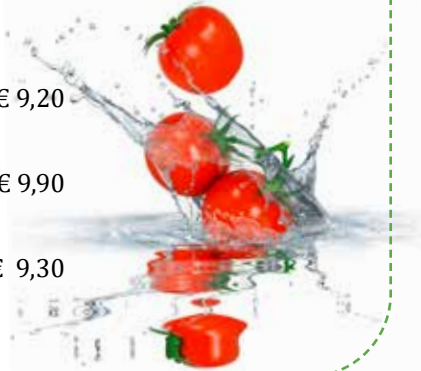


Speisekarte

Küchenzeiten von
11.30 – 14.00 & 17.30 – 21.30 Uhr

GRÜNZEUGS - FRISCH & G'SUND & SO

- Kleiner gemischter Salat** € 5,20
mit Frenchdressing ^{I,J,N,3,5,16}
- Backhendlsalat** € 10,50
knackige Blattsalate mit Hähnchenbrust in würziger Backpanade
& feinem Frenchdressing ^{A,C,I,J,3,5,16}
- „Schlachthof-Salat“** € 10,50
knackige Blattsalate aus Regensburg Winzer, Frenchdressing, Streifen von Schinken
& Emmentalerkäse, gekochtem Ei & Croutons ^{A,C,G,I,J,7,8,15,16}
- Regensburger Wurstsalat** € 9,20
mit Essiggurken, Zwiebeln & Kipferl ^{G,J,N,3,4,5,7,8,16}
- Schweizer Wurstsalat** € 9,90
mit Käsestreifen, Essiggurken, Zwiebeln & Kipferl ^{G,J,N,3,4,5,7,8,11,16}
- Hirtensalat Griechische Art** € 9,30
mit Schafskäse, Oliven, Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebel,
Knoblauch mit Olivenöl verfeinert ^{I,J,3,5,6,16}



VORWEG, ZWISCHENDURCH, DAZUA, NEBENBEI

- Würziger Obatzda** € 9,90
Bayrische Käsespezialität mit einer ofenfrischen Breze ^{A,G,8}
- Traditionelles bayrisches Brotzeitbrettl** € 13,50
Geräuchertes, Obazda, Emmentaler, kalter Braten, Pfefferbeißer,
Gurke, Zwiebeln, Treberbrot ^{A,C,G,I,J,15}
- 6 Schweinsbratwürstl vom Gierstorfer Artur aus Pfatter** € 10,50
mit Sauerkraut, Kipferl & Händelmaier's Hausmachersenf ^{A,H,I,J,N,3,8}
- Semmelknödel-Carpacchio** € 11,90
dünne Scheiben vom Semmelknödel in Essig & Öl,
mit Ruccola, Kirschtomaten & Mozzarella ^{E,J,K,N,2,3,16}
- Bayrische Antwort auf ital. Dolce Vita** € 12,50
hausgemachte Bratwurst mit Mozzarella, getrocknete Tomaten, Oregano, Chili
serviert auf Strauchtomaten auf geröstetem Treberbrot ^{G,I,N,3,7,8,15}



Alter Schlachthof

AUS DEM SUPPENTOPF

- Oberpfälzer Kartoffelsuppe** € 4,50
mit Zwiebel, geräuchertem Bauchspeck, Majoran & Croutons ^{A,G,I,J,N}
- Kräftige Rindsuppe** € 5,90
mit Leberspätzle, Brätstrudel, Pfannkuchenstreifen & Gemüse ^{A,C,G,H,I,8}
- Toskanische Tomatensuppe** € 5,50
mit sonnengereifen Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Lardo, Sahne ^{I,G,8}

FLEISCHLOS LECKER

- Hausgemachte Spinatknödel** mit Gorgonzolasauce ^{A,C,G,I,J} € 9,90
- Allgäuer Kässpätzle** € 12,50
mit würzigem Bergkäs & Röstzwiebeln ^{A,C,G}

FRÜHER WAR DIES LEICHTER.

I ZUM BEISPIEL.

Speisekarte

Küchenzeiten von
11.30 – 14.00 & 17.30 – 21.30 Uhr

fünf Sterne für Genießer

**Metzgerei
GIERSTORFER**

**BRUNNER
HOF**

DEFTIG & LECKER

„Schwabenpfanne“ € 16,50

Schweinemedallions, Schwammerlrahmsauce, Kässpätzle, Speckbohnen^{A,C,G,I,J}

Saftiges Gulasch vom Strohschwein € 13,50

angenehme Schärfe mit Semmelknödl^{C,G,I,8}

Gepökelte Rinderzunge € 15,90

in Rotweinsauce, hausgemachte Spätzle, Speckbohnen^{A,C,G,I,15}

Kalbsbrust gekocht € 16,20

im Sud serviert, mit Wurzelgemüse & Kartoffeln, Meerrettich^{I,J,2,3,5}



**KOMBI-PROBIER-TIPP:
LAUTER KLEINE PROBIERERLE**

Bayrischer Antipasti-Teller

(von Allem a bissl was) € 13,90
Wurstsalat, Schnitzel Wiener Art, Kartoffel-
salat, Obatzda, Bratwürstl mit Kraut, kalter
Braten, gebackene Weißwurst, Händelmaier's
Hausmachersenf^{f,A,C,G,I,J,N,3,4,5,7,8,11,16}

Kneitinger Bierprobe

4x 0,1l € 4,90

Unbegleitete Bierprobe der Kneitinger
Bierspezialitäten, bestehend aus:
Heller Hans, Edelpils, Dunkel &
je nach Saison: Bockbier oder Sommerbier
Zusätzliche Informationen gibt's von
unserem Servicepersonal.



DER BURGER-MEISTER EMPFIEHLT

Alter Schlachthof

„Schlachthof-Burger“

Dunkelbier-Bun, Pulled Pork, Tomate, Gurke, Röstzwiebel & Speck^{A,C,G,I,J,H} € 12,00

„Schweizer Burger“

mit 100% Rindfleisch, Tomate, Gurke, hausgemachte Rauchmajonaise & Barbecue-Sauce,
mit geschmolzenem Emmentaler^{A,C,G,I,J,8} € 12,50



TIPP

WENN AUS, DANN AUS!

Alter Schlachthof

TÄGLICH FRISCH AUS DEM ROHR

Altbayrischer Schweinebraten vom Brunnerhof Schwandorf € 13,50
mit Kneitinger Dunkelbiersauce, Krautsalat & Reibeknödel^{G,M,J,I,N,3,8}

**AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
KÜCHE**



SCHNITZELVARIATIONEN

Hühnchenschnitzel „Florentiner Art“

gefüllt mit Kirschtomaten & Paprikafrischkäse, paniert & gebacken,
serviert auf Parmesan-Spinat^{A,C,G,I,J,H} € 10,60

Schnitzel „Wiener Art“ aus dem Schweinerücken € 9,90
mit kaltgerührten Wildpreiselbeeren^{A,C,G,H}

„Münchner Schnitzel“ aus dem Schweinerücken € 12,90
mit süßem Senf & Meerrettich bestrichen, in der Brezenpanade & Wildpreiselbeeren^{A,C,G,H}

„Cordon Bleu“ aus dem Schweinerücken € 13,90
gefüllt mit Käse & Schinken, serviert mit Wildpreiselbeeren^{A,C,G,H}

Vegan-Sellerie-Schnitzel in Pankomehl gebacken^{A,I,K} € 9,00



**WAR KURZ DAVOR
VEGANER ZU
WERDEN.
HABE GERADE NOCH
MAL SCHWEIN
GEHABT.**

Alter Schlachthof

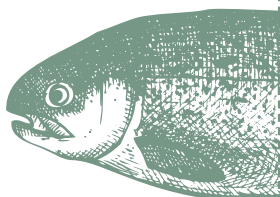
AUS BAYRISCHEN GEWÄSSERN vom Mulzerhof aus Schwandorf

Warm geräuchertes Saiblingsfilet € 16,90

mit Bratkartoffeln, Zitrone, knackigen Salaten, Senf-Honigsauce^{C,D,G,I,N,3,8}

Filet von der Lachsforelle € 17,80

mit Soja & Chili mariniert auf Parmesan-Spinat & Kartoffelwürfelchen^{D,F,G,H,I,K,2,3,8}



**FISCHHOF
MULZER**



Speisekarte

Küchenzeiten von 11.30 – 14.00 & 17.30 – 21.30 Uhr

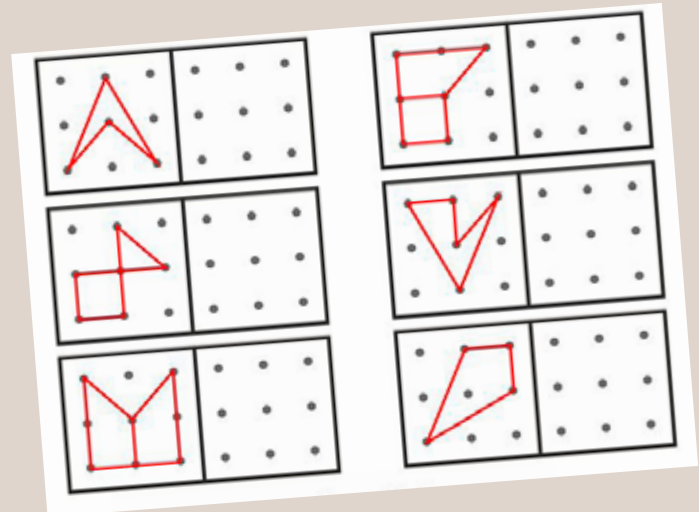
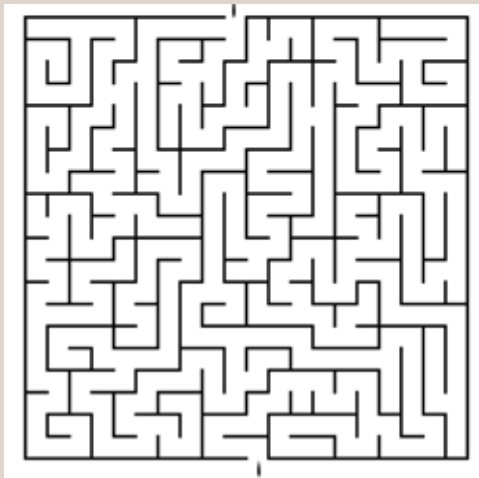
BEILAGEN bitte zu Burgern & Schnitzel extra wählen

POMMES FRITES MIT KETCHUP ¹⁶	€ 3,90
SÜSSKARTOFFEL-POMMES MIT KETCHUP ¹⁶	€ 4,50
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE ^{A,C}	€ 3,90
DEFTIGE BRATKARTOFFELN	€ 4,50
HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT ^{1,3,16}	€ 3,90
PORTION KETCHUP ¹⁶	€ 0,40
PORTION MAYONNAISE ¹⁶	€ 0,40

WERFEN SIE EINEN BLICK AUF
UNSERE WECHSELNDEN
TAGESANGEBOTE
Alter Schlachthof

Kinderkarte

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



DER SÜSSE ABSCHLUSS

„Bieramisu“ € 6,60
Hausgemachtes Tiramisu mit Kneitinger Dunkel verfeinert ^{A,C,G,H}

Hausgemachte Bayrisch Creme € 5,50
mit Himbeermark ^{C,G}

Kaiserschmarrn gebacken € 7,50
mit Rosinen & Vanillerahmeis ^{C,G}

Warmer selbstgemachter Apfelstrudel € 6,90
mit Vanillerahmeis & Schlagsahne ^{A,C,E,G,H,L,N,6,8}

Fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter nach unserer Kuchenauswahl aus der Konditorei Pernsteiner.

Stück Kuchen € 3,90



Brotzeitkarte

11

Brotzeiten von 11.00 – 21.30 Uhr



Kleiner gemischter Salat mit Frenchdressing ^{I,J,N,3,5,16}	€ 5,20
Backhendlsalat knackige Blattsalate mit Hähnchenbrust in würziger Backpanade & feinem Frenchdressing ^{A,C,I,J,3,5,16}	€ 10,50
Oberpfälzer Kartoffelsuppe mit Zwiebel, geräuchertem Bauchspeck, Majoran & Croutons ^{A,G,I,J,N}	€ 4,50
Frische Laugenbrez'n ^A	pro Stück € 1,60
Regensburger Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln & Kipferl ^{G,J,N,3,4,5,7,8,16}	€ 9,20
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Essiggurken, Zwiebeln & Kipferl ^{G,J,N,3,4,5,7,8,11,16}	€ 9,90
Würziger Obatzda Bayrische Käsespezialität mit einer ofenfrischen Breze ^{A,G,8}	€ 9,90
6 Schweinsbratwürstl vom Gierstorfer Artur aus Pfatter mit Sauerkraut, Kipferl & Händelmaier's Hausmachersenf ^{A,H,I,J,N,3,8}	€ 10,50
Traditionelles bayrisches Brotzeitbrettl Geräuchertes, Obazda, Emmentaler, kalter Braten, Pfefferbeißer, Gurke, Zwiebeln, Treberbrot ^{A,C,G,I}	€ 13,50



TAGESESSEN

von 11.30 - 14.00 Uhr



für nur

10,50€



Alter Schlachthof

BUSINESSMENU

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

für nur

15€

Lacha huift am besten

Am 8. Dog hod da Herrgott as Bier erschaffa ...
ja und seitdem hert ma nix mer vo erm.

„Gott sei dank muss i ned mei Essn jagn...
...i wiassad gard ned wo de Kasspatzn lebn.“

Wenn's bayrisch Bier regnet und
Bratwürstl schneit,
dann bitt' mer den Herrgott
daß's immer so bleibt.

Mei Oma sagt imma:
„Du derfst ois essn,
oba ned ois wissn.“
Jetzad bin i fett
und woas ned warum.

„Ja mei!“
- Die bayrische Antwort auf einen
Nuklearkrieg, die Apokalypse oder
kein Brot mehr im Haus.

„Anhalten! Polizei! Die Papiere bitte!
„Hier, bitte!“
„Das ist ein Rinderzüchterschein!“
„Sie sind ja auch ein Bulle!“
„Aussteigen!!!“

Die einzigen Panikkäufe in meinem Leben
hab ich getätigt, als der Wirt sagte:
„Letzte Runde!“

Mein Diät-Tipp:
Wenn du denkst, du bist hungrig,
trink erstmal ein Bier.
Vielleicht warst du einfach nur durstig.

Statt Sorgen,
mach ich lieber Brotzeit.

Mi ko nix vo da Oarbat abhoitn...
...ui, schau!
A Hoibe Bier!

Wer Liebe fürs scheenste G' fui hoit,
der war no nia nach 6 Maß biesln.

Falls i irgendwann im Biergarten mit an
Glasl Wossa sitz, dann bin i entführt woan
und mecht eich a Zeichen gem.

Gestern hob i ma gsogt:
„Sepp, heid trinkst amoi nix.“
Zum Glück hoäß i ned Sepp!

„Echt schee de Wohnung. I nimms!“
„Wir sind hier in einer Brauerei.“
„I NIMM DE WOHNUNG!“

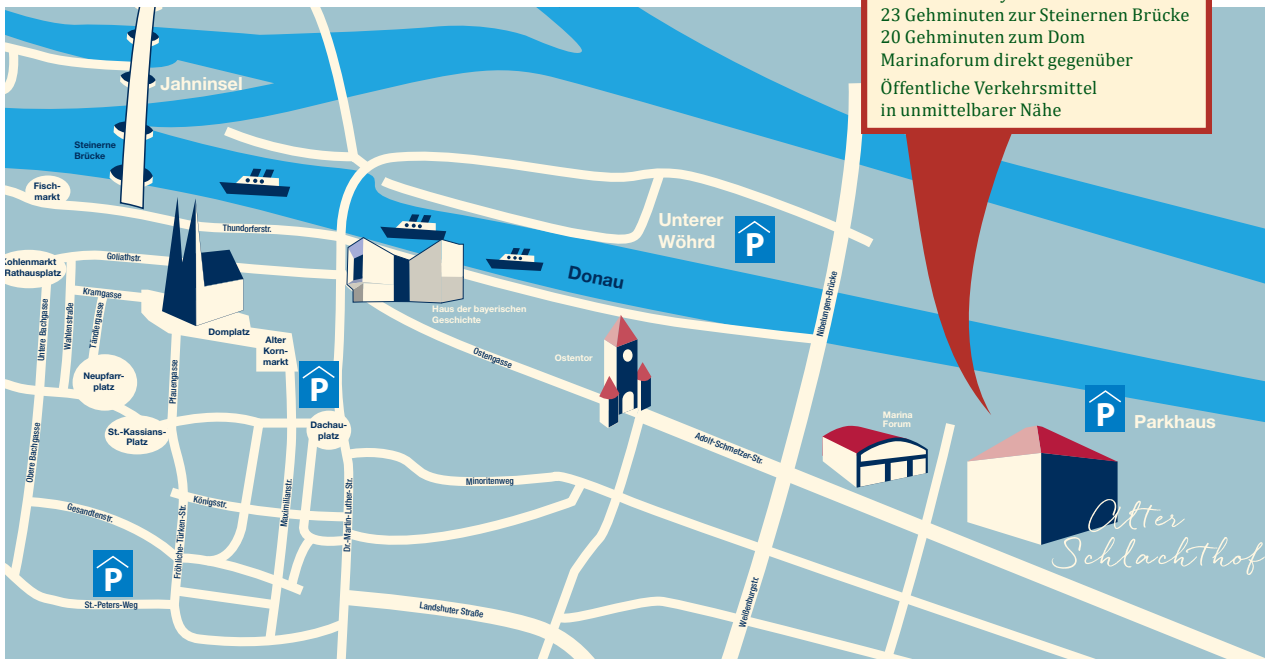
I woas etz wieso i Single bin.
I bin wia die letzte Scheim Leberkäs.
Jeder mog mi.
Oba koana traut se.

„Kannst du mia an vernünftigen Grund
sogn, wieso du morgens um 3 Uhr hoam
kimmst?“
„Der Wirt woit ins Bett!“

Wenn a Frau sogt: „Schee fia di!“
Dann i des boid ois fia di.
Außer schee.



Wissen wo's hie geht...



10 Gehminuten zum Osterntor
 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

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

					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						

	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	

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

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.

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