

5. Ausgabe
11/2022

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 2

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

5 Schloss Thurn und Taxis

Romantischer Weihnachtsmarkt und Schlossfestspiele

In der Nähe des Regensburger Hauptbahnhofes liegt das Schloss Sankt Emmeram, besser bekannt als Schloss Thurn und Taxis und eine weitere Top-Sehenswürdigkeit. Dort stand seit dem 8. Jahrhundert ein Kloster des Ordens der Benediktiner, eines der ältesten und bedeutendsten bayerischen Klöster überhaupt. Während der Säkularisation um 1810 gingen die Klostergebäude in der Besitz des Fürstenhauses der Thurn und Taxis über, die es zu einem Wohnsitz umbauen ließen. Die Abteikirche wurde erhalten und zur Basilika und Pfarrkirche der Stadt Regensburg erhoben.

Der Park und Innenhof des Schlosses Thurn und Taxis sind eine traumhafte Kulisse für den jährlich stattfindenden romantischen Weihnachtsmarkt. Mit einer Führung können die Prunkräume des Schlosses und ein Teil des Kreuzganges des ehemaligen Klosters

besichtigt werden. Ohne Führung zugänglich sind die Schatzkammer und der ehemalige Marstall, in dem heute ein Museum untergebracht ist. Der Schlosspark, der erst im 19. Jahrhundert im Stil eines engli-



schen Landschaftsgartens hinzugefügt wurde, ist leider nicht frei zugänglich. Allerdings finden dort jährliche Veranstaltungen statt, darunter eine Gartenschau im Juni, die Thurn-und-Taxis-Schlossfestspiele im Juli und der Weihnachtsmarkt, einer der schönsten in Deutschland.

Quelle: www.phototravellers.de

6 Der Insepark Oberer Wöhrd

Hier flanierten bereits die Gesandten

Eng umschlungen von den Donauarmen bietet der Insepark für jeden etwas: Eine malerische und schützenswerte Naturlandschaft, vielfältige Möglichkeiten für sportliche Betätigung und dazwischen Gelegenheiten, eine Pause vom hektischen Alltag einzulegen.



Der Obere Wöhrd ist die westlichste der Donauinseln. Der Name leitet sich vom mittelhochdeutschen „warid“ ab, was so viel wie „Insel“ oder „Halbinsel“ bedeutet. Alle

Wöhrde, also der Obere und Untere Wöhrd, die Jahninsel, die Gareisinsel sowie die Lauserinsel an der Lieblstraße waren stets reichstädtisches Gebiet und blieben es, auch wenn das Land Bayern immer wieder darauf Anspruch erhob. Vor allem Fischerfamilien besiedelten einst die Donauinseln. Ab dem 16. Jahrhundert entstanden auf den Wöhrden zahlreiche Mühlen-, Hammer- und Sägewerke. Trotzdem blieb das Umfeld eher ländlich geprägt und bildete damit einen reizvollen Gegensatz zu der Stadt mit ihren engen und verwinkelten Gassen, die ja – umgeben von steinernen Mauern – selbst wie eine Insel im bayerischen Umland lag.

Quelle: www.regensburg.de

Fortsetzung der 4. Schlachthof-Bladl Ausgabe

7 Winzerer Höhen

Wo Regensburg zu Füßen liegt

Auf eine Länge von etwa vier Kilometern und über rund 29 Hektar erstrecken sich die Winzerer Höhen vom Dreifaltigkeitsberg im Osten bis nach Kager im Westen. Parklandschaften des Stadtgebietes. Sommers wie winters punkten sie mit ganz speziellen Highlights, wie dem Schlittenberg mit Stadt-panorama oder einer Grillstation mit Abenteuer-Spielplatz.

Eigentlich handelt es sich bei der Gesamtanlage um drei unterschiedliche Parks – den Dreifaltigkeitsberg im Osten, den Park der ehemaligen Seidenplantage, der direkt an den Schelmengraben angrenzt, und den Park Winzerer Höhen, der sich im Anschluss über den hennrücken bis hin zur Kapelle mit dem Aubachpark im Osten

Quelle: www.regensburg.de



UNSERE ZIMMERPREISE

Alter Schlachthof

Doppelzimmer
ca. 89 €

Einzelzimmer
ca. 79 €

Suite
ca. 110 €

Zustellbett ca. 25€
Frühstücksbuffet
pro Person 12€

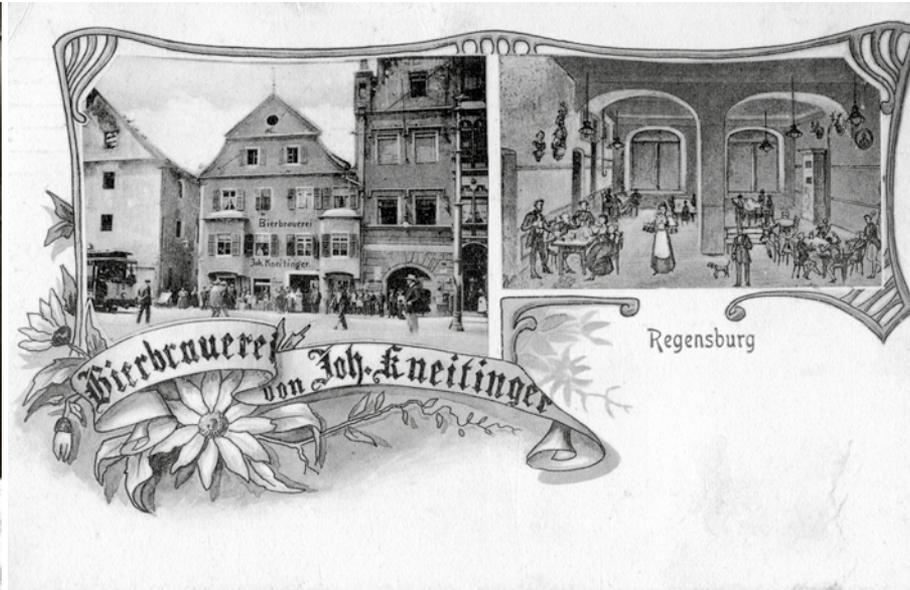


Kneiting

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 Kin-

derheim „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

WWW.HOTEL-SCHLACHTHOF-REGENSBURG.DE


KNEITINGER BIERE VOM FASS

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

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

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



Dunkle Bernsteinfarbe mit 55 EBC Farbeeinheiten, 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	0,3l	€ 3,70
(von Mai bis September).....	0,5l	€ 4,50
.....	1,0l	€ 8,20

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



Malzfarbendes 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	0,3l	€ 3,90
(von Oktober bis April).....	0,5l	€ 4,90
.....	1,0l	€ 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	0,3l	€ 3,70
.....	0,5l	€ 4,50
.....	1,0l	€ 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 gibt's 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
.....	1,00 l	€ 5,90
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 (nur im Winter).....	€ 5,50

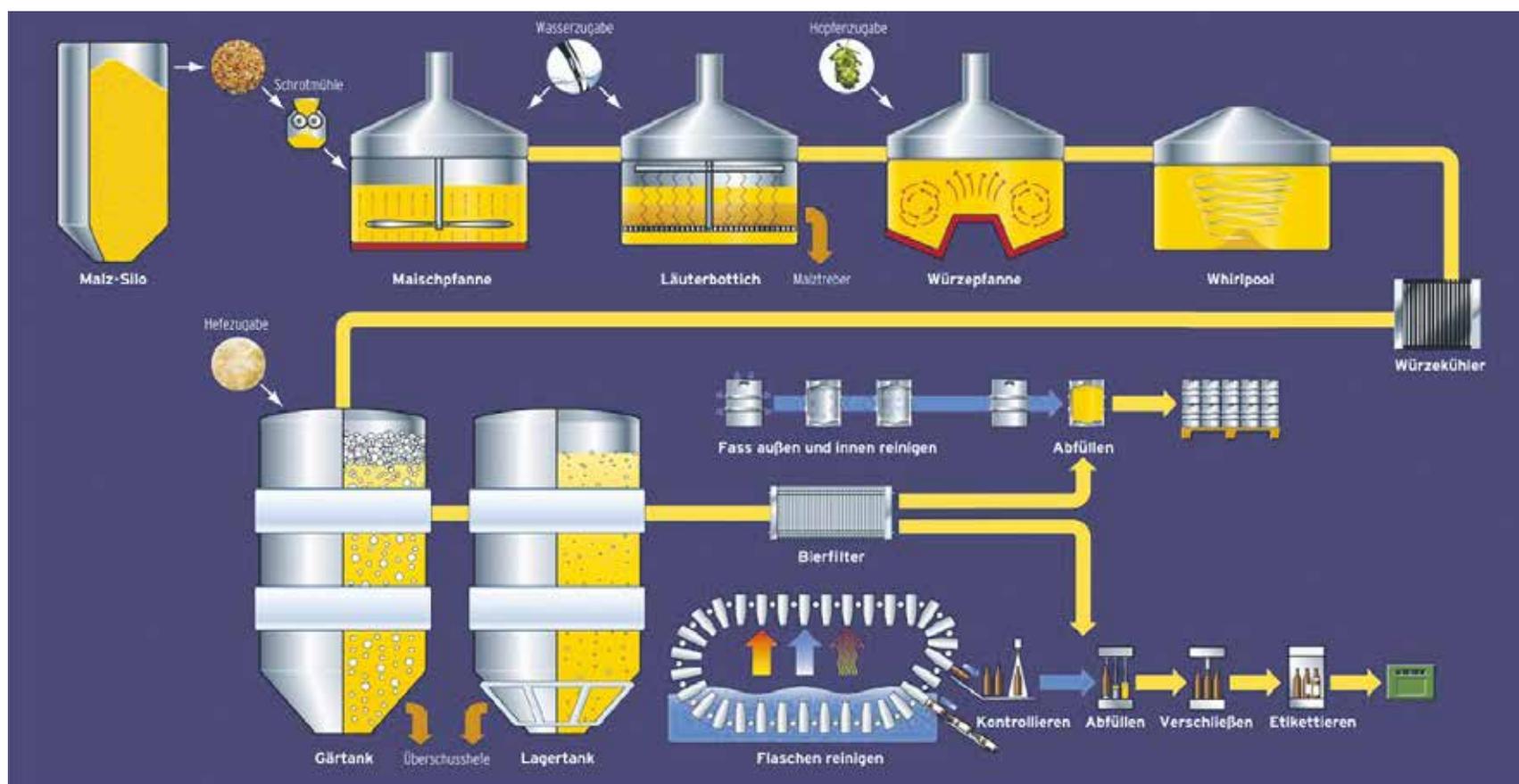
LONG DRINKS

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
	0,2 l	€ 6,70
	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

ROSÉ

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
	0,2 l	€ 8,90
	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
	0,2 l	€ 7,90
	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
	0,75 l	€ 32,00



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

www.riemhofer-catering.de

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.

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 – 21.00 Uhr

GRÜNZEUGS - FRISCH & G'SUND & SO

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 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 |
| 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 |



VORWEG, ZWISCHENDURCH, DAZUA, NEBENBEI

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Schinkenbrot
Herzhafter gekochter Schweineschinken auf Treberbrot, mit gekochtem Ei, Tomate & Gurke ^{A,C,7} | € 6,50 |
| Käsebrot
Würziger Bergkäse auf Treberbrot, mit gekochtem Ei, Paprika, Zwiebeln ^{A,C,G} | € 6,50 |
| Würziger Obatzda
Bayrische Käsespezialität mit einer ofenfrischen Breze ^{A,G,8} | € 9,90 |
| Traditionelles bayrisches Brotzeitbrettl
Geräuchertes, Obazda, Emmentaler, kalter Braten, Pfefferbeißer,
Gurke, Zwiebeln, Treberbrot ^{A,C,G,I,J,15} | € 13,50 |
| 6 Schweinsbratwürstl vom Gierstorfer Artur aus Pfatter
mit Sauerkraut, Kipferl & Händelmaier's Hausmachersenf ^{A,H,I,J,N,3,8} | € 10,50 |
| Semmelknödel-Carpaccio
dünne Scheiben vom Semmelknödel in Essig & Öl,
mit Ruccola, Kirschtomaten & Mozzarella ^{E,J,K,N,2,3,16} | € 11,90 |



Alter Schlachthof

AUS DEM SUPPENTOPF

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Oberpfälzer Kartoffelsuppe
mit Zwiebel, geräuchertem Bauchspeck, Majoran & Croutons ^{A,G,I,J,N} | € 4,50 |
| Kräftige Rindssuppe
mit Leberspätzle, Brätstrudel, Pfannkuchenstreifen & Gemüse ^{A,C,G,H,I,8} | € 5,90 |
| Kürbissuppe
mit Kokosmilch, Kernen & Kernöl | € 5,50 |



FLEISCHLOS LECKER

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



HEIMISCHES GEFLÜGEL

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Portion knusprige Bauernente vom Mulzerhof aus Schwandorf
Apfel-Blaukraut, Reibeknödel & Entensaftl ^{I,J,16} | € 22,80 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|



Alter Schlachthof

Küchenzeiten von
11.30 – 14.00 & 17.30 – 21.00 Uhr



KOMBI-PROBIER-TIPP:
LAUTER KLEINE PROBIERERLE



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}
- Kalbskopfterrine € 14,50
in Brösel gebacken, auf hausgemachtem Kartoffelsalat
Remouladensauce & Feldsalat im Trüffeldressing^{A,C,G,2,17}

Bayrischer Antipasti-Teller

(von Allem a bissel was) € 13,90
Wurstsalat, Schnitzel Wiener Art, Kartoffel-
salat, Obatzda, Bratwürstl mit Kraut, kalter
Braten, gebackene Weißwurst, Händelmaier's
Hausmachersenf^{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“ € 12,00
Dunkelbier-Bun, Pulled Pork, Tomate, Gurke, Röstzwiebel & Speck^{A,C,G,I,J,H}
- „Schweizer Burger“ € 12,50
mit 100% Rindfleisch, Tomate, Gurke, hausgemachte Rauchmajonaise & Barbecue-Sauce,
mit geschmolzenem Emmentaler^{A,C,G,I,J,8}
- „Bierkutscher-Burger“ € 14,50
Schweinefiletgeschnetzeltes mit Champignons & Tomaten, serviert auf geröstetem Treberbrot,
mit würzigem Bergkäse überbacken, dazu knackige Herbstsalate im Hausdressing^{A,G,2,17}



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,L,N,3,8}

**AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
KÜCHE**

SCHNITZELVARIATIONEN

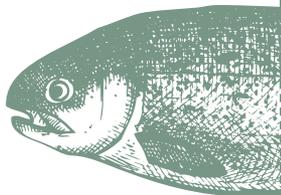
- Hühnchenschnitzel „Florentiner Art“ € 10,60
gefüllt mit Kirschtomaten & Paprikafrischkäse, paniert & gebacken,
serviert auf Parmesan-Spinat^{A,C,G,I,J,H}
- Schnitzel „Wiener Art“ aus dem Schweinerücken € 9,90
mit kaltgerührten Wildpreiselbeeren^{A,C,G,H}
- „Münchner Schnitzel“ aus dem Schweinerücken € 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}



Alter Schlachthof

AUS BAYRISCHEN GEWÄSSERN vom Mulzerhof aus Schwandorf

- Forelle „Müllerin Art“ € 22,90
in Butter gebraten, Petersilienkartoffeln, kleiner gemischter Salat^{D,A,2,17}
- Karpfenfilet gebacken € 16,50
mit hausgemachtem Kartoffelsalat & Remouladensauce^{D,A,G,16,17}



Speisekarte

Küchenzeiten von 11.30 – 14.00 & 17.30 – 21.00 Uhr

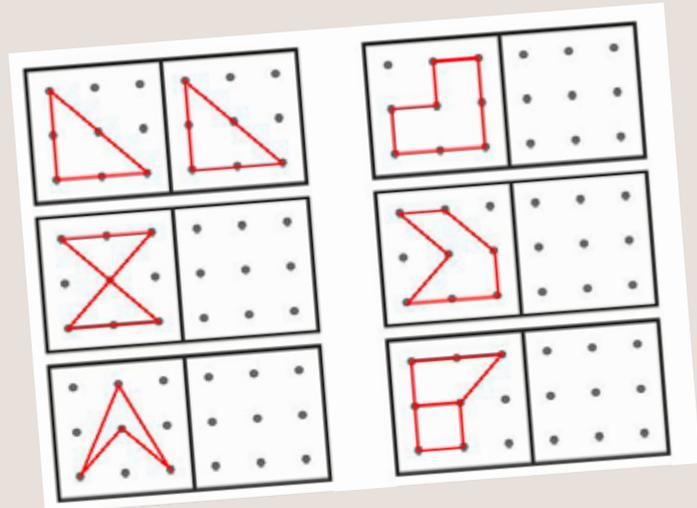
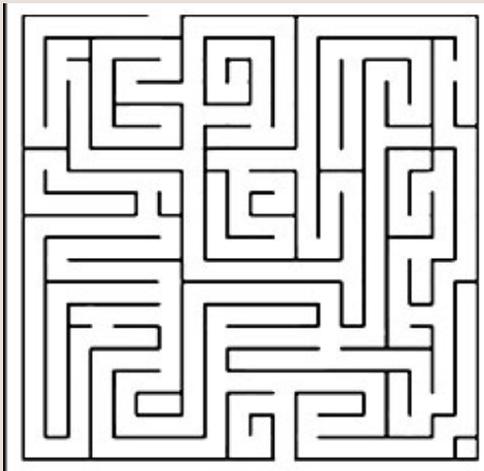
BEILAGEN bitte zu Burgern & Schnitzel extra wählen

POMMES FRITES MIT KETCHUP ¹⁶	€ 3,90
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
Atter Schlachthof

Kinderkarte

Pommes & Ketchup	€ 5,00
Spätzle & Soße	€ 5,00
Knödel & Soße	€ 5,00
Kinderschnitzel vom Schwein	€ 8,50
mit Pommes & Ketchup	
Steckerleis tagesaktuell an der Theke	



DER SÜSSE ABSCHLUSS

„Bieramisu“

Hausgemachtes Tiramisu mit Kneitinger Dunkel verfeinert ^{A,C,G,H}

€ 6,60

Hausgemachte Bayrisch Creme

mit Himbeermark ^{C,G}

€ 5,50

Kaiserschmarrn gebacken

mit Rosinen & Vanillerahmeis ^{C,G}

€ 7,50

„Süßes Allerlei für die kalte Zeit“

Schokoladenparfait mit eingelegten Sauerkirschen im Baumkuchenmantel,
Mousse au chocolat, Waldbeerengrütze ^{A,C,G,3}

€ 6,90

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

Stück Kuchen

€ 3,90



Brotzeiten von 11.00 – 21.00 Uhr



Kleiner gemischter Salat mit Frenchdressing ^{I,J,N,3,5,16}	€ 5,20
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
Schinkenbrot Herzhafter gekochter Schweineschinken auf Treberbrot, mit gekochtem Ei, Tomate & Gurke ^{A,C,7}	€ 6,50
Käsebrot Würziger Bergkäse auf Treberbrot, mit gekochtem Ei, Paprika, Zwiebeln ^{A,C,G}	€ 6,50
Traditionelles bayrisches Brotzeitbrettl Geräuchertes, Obatzda, 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€

Reservierungen gerne an reservierung@schlachthof-regensburg.de oder Tel. 0941 463777-0

Lacha huift am besten

Sogd Sie zu eahm: „Do stehst's in da Zeidung: In da Kuch passian de meistn Unfälle!“ „Ja, und i deaf's essn!“

„Zwoa Spotzn sitzen im Biergarten und ratschen gmiatlich mitnand. Aufoamoi fliaht a Düsenflieger drüber. „Dem presiert's aba gscheid“, moant da oane. „Ja, logisch“, moant da andre, „schaug nur grad hi, wia dem da Arsch brennt!“

„Warum warst'n du ned aufm Maier Hans seiner Beerdigung?“ „Wiaso häd i do hiegh soin? Der gähd ja aufmeine aa ned!“

Sogt da Sparkassenangestellte zum Kunden: „I kann Eahna koa Geld mehr auszoihn, Sie ham Eahna Konto scho um 4.000 Euro überzogn.“ Sogt da Kunde: „Sovui Geld hob i ja gor ned!“

Einfaches Rezept...

„Was haben Sie gemacht, dass Sie

dieses biblische Alter erreicht haben?“ fragt der Zeitungsreporter den alten Meier an seinem 100. Geburtstag. „Ganz oafach“, sagt der trocken, „i bin ned gstorbn.“

Da hiesige Bierbrauer is in sei'm Braukessel dasuffa. Nach da Beerdigung auf da Gremess wird de arme Witwe gfrogd: „Mei, des werd aa koa scheena Dod gwen sei, im Bierkessel dasauffa. Oda?“ Do sogd de Witwe ganz ungerührt: „So schlimm ko's ned gwen sei, weil zum Brunzn hod aa no zwoamoi aussasteign kenna!“

Zwei Schweine liegen nebeneinander im Schweinestall und unterhalten sich. Jammert das eine: „Mein Gott, der Alltag bringt mi' no' um. Den ganz'n Tag bloß umananda lieg'n und bläd schau'n. Manchmoi stinkt's ma wia d'Sau!“ „Ach geh zua“, versucht das andere zu trösten, „tua di' doch ned a so obe, s'is doch eh Wurscht, wos aus uns werd!“

„Essen sie gerne Wild?“ - „Nein, lieber ruhig und unauffällig.“

Herr Ober, bringen sie mir doch bitte das, was der Herr dort drüben ißt.“ - „Ich glaube nicht, daß er sich das wegnehmen läßt.“

„WEIN!, weil Bärchenpflaster nicht mehr helfen.“

Ich achte wirklich sehr auf meine Gesundheit... Was schmeckt wird gegessen.

YOGA FÜR BAYERN



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

			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				

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

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

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

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

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.