

6. Ausgabe
4/2023

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 3

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

8 Sagenhafte Aussicht

Geheimtipp: Der Turm der Dreieinigkeitskirche

Die Dreieinigkeitskirche zählt zu den weniger bekannten Sehenswürdigkeiten in Regensburg, doch dafür wartet hier ein besonderes Highlight auf dich.

Der knapp 70 m hohe Nordturm der Kirche ist im Sommer als einziger Kirchturm im Stadtgebiet von Regensburg begehbar. Von ihm aus eröffnet sich ein grandiose Rundblick über die Dachlandschaft von Regensburg und zu den Donauhängen bis hin zur Walhalla.

Die Dreieinigkeitskirche ist eine protestantische, frühbarocke, säulenlose Saalkirche in der Gesandtenstraße, in der Altstadt von Regensburg. Die

Kirche wurde von 1627 bis 1631 nach Plänen von Hanns Carl erbaut und war eine der ersten evangelisch-lutherischen Kirchenneubauten in Bayern.



Am Ölberg 1, 93047 Regensburg

Quelle: www.sommertage.com

9 Altes Rathaus

Nichts zum „Auf die lange Bank schieben“!

Schon von Weitem fällt er dem Betrachter ins Auge: der imposante Turm des Alten Rathauses. Im 13. Jahrhundert entstand am zentralen Markt jenes Gebäude, das den ersten Platz unter den Profanbauten in Regensburg einnimmt.



Nach vielfältigen Zu- und Umbauten kann man heute den dreiteiligen Gebäudekomplex bewundern, bestehend aus Rathauerturm und anschließendem Palais, sowie dem gotischen Reichssaalbau und dem Barock-Rathaus.

Im leuchtend gelben Gebäudeteil des Alten Rathauses fanden ab 1594 die vom Kaiser einberufenen Reichsversammlungen statt. Von 1663 bis 1806 tagte dort im ehemaligen Tanzsaal aus der ersten Hälfte des 14. Jahrhunderts der Immerwährende Reichstag. Dort entstanden auch die bekannten deutschen Redewendungen „etwas auf die lange Bank schieben“ und „am grünen Tisch sitzen“

Heute befindet sich im Erdgeschoss die barrierefreie Tourist Information. Der prachtvolle, direkt darüber liegende Reichssaal sowie die Fragstatt im Keller des Rathauses können im Rahmen von täglich stattfindenden Führungen besichtigt werden.

Quelle: www.tourismus.regensburg.de

Fortsetzung der 4.+5. Schlachthof-Bladl Ausgabe

10 Servus in Regensburg!

Sonderausstellung im Haus der bayrischen Geschichte: Bayerisch-Tschechische Landesausstellung 2023/2024 „Barock! Bayern und Böhmen“

Es ist das neue Tor zur UNESCO-Welterbestadt Regensburg: Das Haus der Bayerischen Geschichte wurde im Juni 2019 eröffnet und zeigt die Entstehung des modernen Bayern. Im lichtdurchfluteten Foyer begrüßt ein über vier Meter großer Löwe die Besucher. Das Foyer ist kostenfrei zugänglich und dient als Flaniermeile zwischen Altstadt und Donau.



Übrigens auch kostenfrei ist **FÜHRUNGEN**

der Film im Panorama-Raum im Foyer: darin entführen die bayerischen Kabarettisten und Schauspieler Christoph Süß und Christian Springer ins Regensburg vergangener Epochen. Der Film ist der ideale Einstieg sowohl in den Besuch der Dauerausstellung, als auch der Regensburger Altstadt. Ein Laden und ein bayerisches Wirtshaus runden das Angebot des Hauses der Bayerischen Geschichte im Foyer ab.

Die Dauerausstellung: Wie Bayern Freistaat wurde und was ihn so besonders macht.

Tauchen Sie ein in die moderne Geschichte Bayerns! Professionelle Museumsführerinnen und Museumsführer begleiten Sie auf Ihrer Reise von 1800 bis in die Gegenwart – in öffentlichen Führungen für Einzelbesucher und in exklusiven Rundgängen für feste Gruppen. Über Themenschwerpunkte, Organisatorisches sowie Gruppengröße und Führungspreise informiert www.hdbg.de/fuehrungen

Auskünfte sowie Führungsanmeldungen für Museum und Bayerische Landesausstellung:

Buchungshotline +49 941 788 388 0 (Montag bis Freitag von 9 – 18 Uhr) museumsfuehrung@stadtmaus.de

Quelle: www.tourismus.regensburg.de

UNSERE ZIMMERPREISE

Alter Schlachthof

Doppelzimmer
ca. 95€

Einzelzimmer
ca. 85€

Suite
ca. 115€

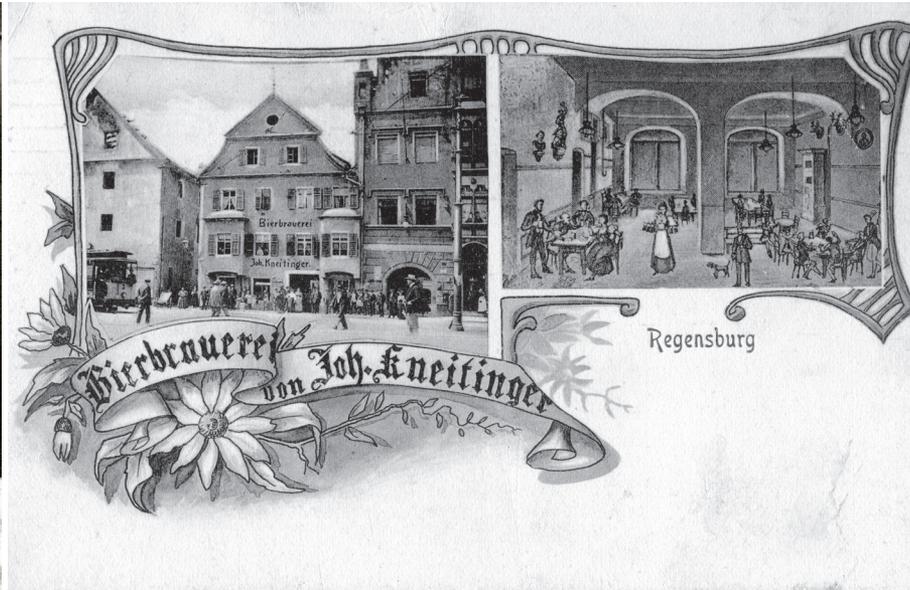
Zustellbett ca. 35€
Frühstücksbuffet
pro Person 12€



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

WWW.HOTEL-SCHLACHTHOF-REGENSBURG.DE



DER BIERPREIS BLEIBT
AUF EINEM STABILEN
HOHEN NIVEAU!

KNEITINGER BIERE VOM FASS

Kneitingер 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

Kneitingер 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

Kneitingер 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 Kneitingер 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

Kneitingер 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

Kneitingер 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 Kneitingер Familie!

Kneitingер 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:**

Kneitingер Bierprobe

4x 0,1l € 4,90

Unbegleitete Bierprobe der Kneitingер 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

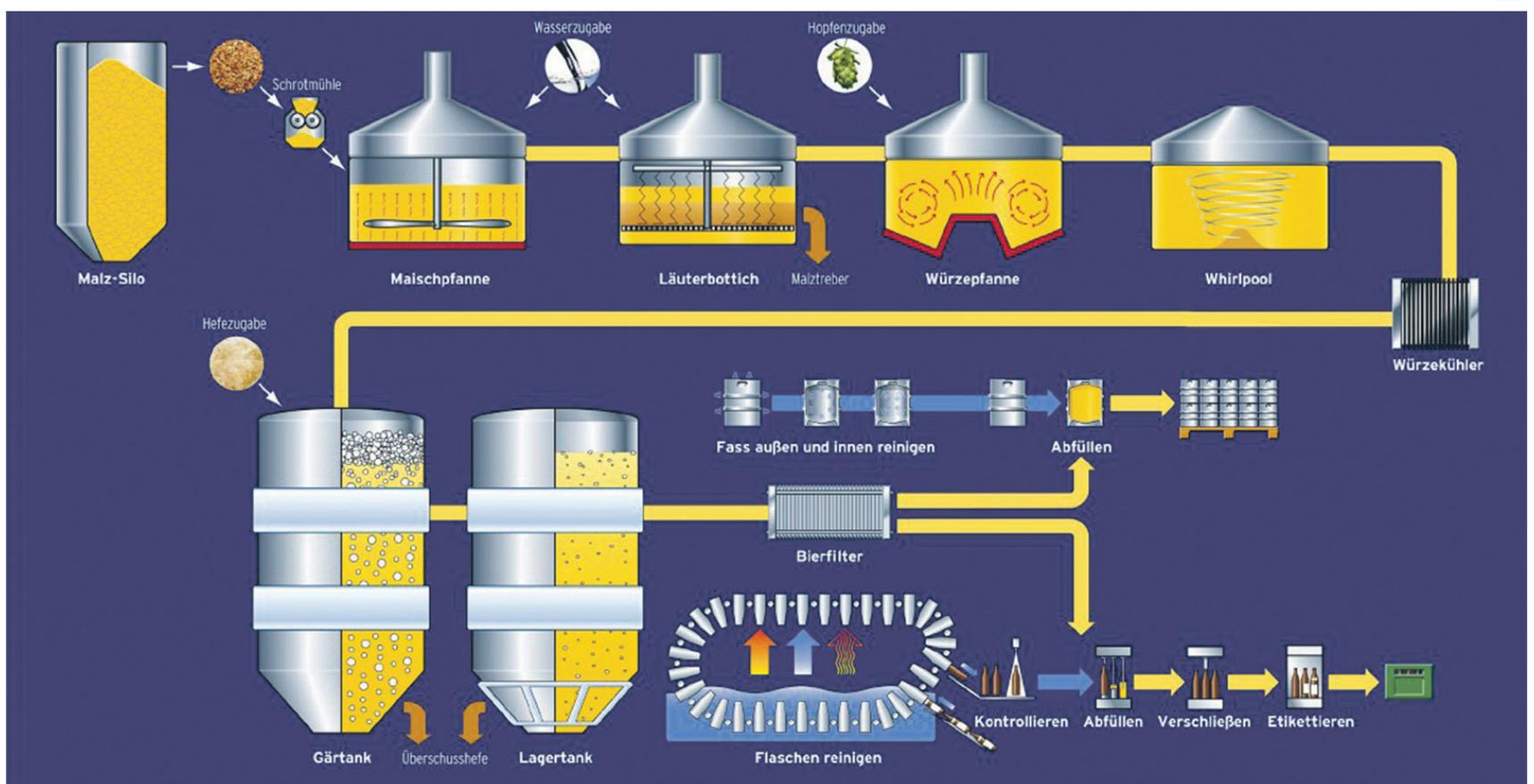
Tafelwasser.....	0,50 l	€ 3,90
.....	1,00 l	€ 6,50
Labertaler naturell.....	0,25 l	€ 2,70
.....	0,75 l	€ 5,90
Labertaler classic.....	0,25 l	€ 2,70
.....	0,75 l	€ 5,90
Afri Cola ^{1,3,9}	0,33 l	€ 3,90
Afri Cola light ^{1,3,9}	0,33 l	€ 3,90
Bluna ^{1,3,11,16,17}	0,33 l	€ 3,90
Zitronenlimonade.....	0,33 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

BIERSCHAUTAFEL



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

Ramazzotti.....	4 cl	€ 4,50
Averna.....	4 cl	€ 4,50
Jägermeister.....	4 cl	€ 4,50
Kneitinger Kräuter.....	4 cl	€ 4,50



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 Prosecco Polloni DOC, Casara della Delizia, ITALIEN^N [italienischer Schaumwein]	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 Kneitinge Bockbier.

LIEBL in 1995 Der Kneitinge „Edelbrand“ wird gebrannt in der BRENNEREI LIEBL
aus Bad Kötzing im Bayrischen Wald.
Spezialitäten Brennerel
Whisky Destillierel

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

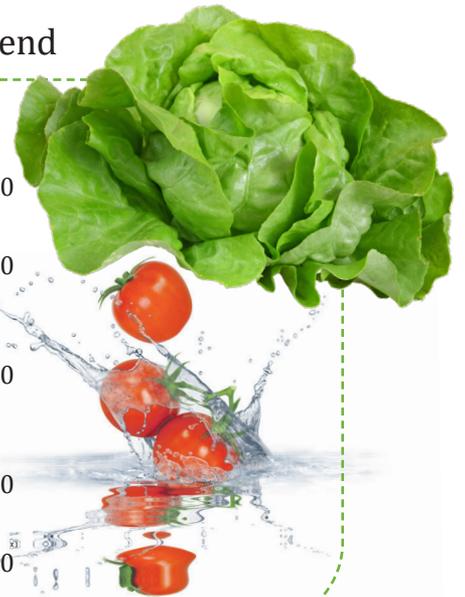


Speisekarte

Küchenzeiten von 11.30 – 21.00 Uhr durchgehend

GRÜNZEUGS - FRISCH & G'SUND & SO

Kleiner gemischter Salat mit Frenchdressing ^{I,J,N,3,5,16}	€ 5,50
Backhendlsalat knackige Blattsalate mit Hähnchenbrust in würziger Backpanade & feinem Frenchdressing ^{A,C,I,J,3,5,16}	€ 12,50
Griechischer Hirtensalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Oliven, Ei & Kräutern in Essig & Olivenöl mit Schafskäsewürfel & Zwiebelringen ^{C,G,I,J,2,3,6,8}	€ 12,50
Regensburger Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln & Kipferl ^{G,J,N,3,4,5,7,8,16}	€ 9,50
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Essiggurken, Zwiebeln & Kipferl ^{G,J,N,3,4,5,7,8,11,16}	€ 10,40



VORWEG, ZWISCHENDURCH, DAZUA, NEBENBEI

Schinkenbrot Herzhafter gekochter Schweineschinken auf Treberbrot, mit gekochtem Ei, Tomate & Gurke ^{A,C,7}	€ 7,00
Käsebrot Würziger Bergkäse auf Treberbrot, mit gekochtem Ei, Paprika, Zwiebeln ^{A,C,G}	€ 7,00
Würziger Obatzda Bayrische Käsespezialität mit einer ofenfrischen Breze ^{A,G,8}	€ 9,90
Traditionelles bayrisches Brotzeitbrettl Geräuchertes, Obatzda, Emmentaler, kalter Braten, Pfefferbeißer, Gurke, Zwiebeln, Treberbrot ^{A,C,G,I,J,15}	€ 13,50
Geröstetes Treberbrot vom Dorfbackhaus mit Kneitiger Biertreber & Natursauerteig, dazu 3 kleine Töpferl mit Griebenschmalz, Kräuterquark & Obatzda ^{A,G,I,J,3,8}	€ 6,50
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}	€ 4,90
Kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle, Brätstrudel, Pfannkuchenstreifen & Gemüse ^{A,C,G,H,I,8}	€ 6,50
Toskanische Tomatensuppe mit Oregano (vegan) ^{I,16,17}	€ 5,50



FLEISCHLOS LECKER (vegetarisch)

Hausgemachte Spinatknödel mit Gorgonzolasauce ^{A,C,G,I,J}	€ 10,50
Allgäuer Kasspotzn mit würzigem Bergkäs & Röstzwiebeln ^{A,C,G}	€ 12,90

BAYRISCHE PASTA

Hausgemachte schwäbische Maultaschen mit knackigen Blattsalaten und geschmelzten Zwiebeln ^{A,C,I,J,15}	€ 13,50
---	---------

Alter Schlachthof

Küchenzeiten von
11.30 – 21.00 Uhr

fünf Sterne für Genießer

**Metzgerei
GIERSTORFER**

**BRUNNER
HOF**

DEFTIG & LECKER

„Schwabenpfanne“ € 16,90

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

Lammgulasch nach „toskanischer Art“ € 15,20

mit Paprika, Tomate, Olive, Knoblauch, Zwiebel, mediterrane Kräuter,
dazu hausgemachte Kartoffel-Gnocchi^{G,I,8}

Dry-Aged Entrecôte vom bayrischen Weiderind € 26,50

6 Wochen im hauseigenen Reifeschrank gereift, deftige Bratkartoffeln,
selbst gemachte Kräuterbutter, knackige Blattsalate^{G,I,J,N}



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

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

„Schlachthof-Burger“

Dunkelbier-Bun, Pulled Pork, Tomate, Gurke, Röstzwiebel & Speck^{A,C,G,I,J,H} € 12,50

„Schweizer Burger“

mit 100% Rindfleisch, Tomate, Gurke, hausgemachte Rauchmajonaise & Barbecue-Sauce,
mit geschmolzenem Emmentaler^{A,C,G,I,J,8} € 14,80

Alter Schlachthof



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}



Alter Schlachthof

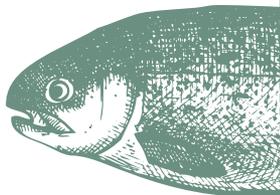
AUS BAYRISCHEN GEWÄSSERN vom Mulzerhof aus Schwandorf

Forelle im Haus warm geräuchert € 18,90

Senf-Dill-Honig-Sauce, knackige Blattsalate & Petersilienkartoffeln^{D,A,G,16,17}

Zanderfilet vom Grill € 24,20

auf Parmesan-Risotto, mit Blattspinat & Kirschtomate^{D,G}



**FISCHHOF
MULZER**



Speisekarte

Küchenzeiten von 11.30 – 21.00 Uhr



AUS DER WURSTEREI

- 4 Schweinsbratwürstl vom Gierstorfer Artur aus Pfatter** € 7,50
mit Sauerkraut, Kipferl & Händelmaier's Hausmachersenf ^{A,H,I,J,N,3,8}
- 6 Schweinsbratwürstl vom Gierstorfer Artur aus Pfatter** € 10,50
mit Sauerkraut, Kipferl & Händelmaier's Hausmachersenf ^{A,H,I,J,N,3,8}
- Currywurst vom Gierstorfer Artur aus Pfatter** € 9,90
mit scharfer Sauce (Geheimrezept aus unserer Küche) & Pommes frites ^{I,J,2,3,7}
- Ein Paar hausgemachte Oberpfälzer Bauernbratwürste** € 10,50
(unbedingt probieren, die macht unser Chef höchstpersönlich selbst)
mit Sauerkraut & Treberbrot ^{A,H,I,L}

Alter Schlachthof



BEILAGEN bitte zu Burgern & Schnitzel extra wählen

- POMMES FRITES MIT KETCHUP** ¹⁶ € 4,20
- HAUSGEMACHTE SPÄTZLE** ^{A,C} € 4,20
- DEFTIGE BRATKARTOFFELN** € 4,80
- HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT** ^{I,3,16} € 4,20
- PORTION KETCHUP** ¹⁶ € 0,40
- PORTION MAYONNAISE** ¹⁶ € 0,40

WERFEN SIE EINEN BLICK AUF
UNSERE WECHSELNDEN
TAGESANGEBOTE
Alter Schlachthof

DER SÜSSE ABSCHLUSS

- „Bieramisu“** € 5,90
Hausgemachtes Tiramisu mit Kneitinge Dunkel verfeinert ^{A,C,G,H}
- Hausgemachte Bayrisch Creme** € 5,90
mit Himbeermark ^{C,G}
- Kaiserschmarrn gebacken** € 7,50
mit Rosinen & Vanillerahmeis ^{C,G}
- Hausgemachter Käsekuchen im Glas** € 6,50
mit Beerenkompott ^{A,C,G,H}

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

- Stück Kuchen** € 4,50



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

TAGESESSEN

von 11.30 - 14.00 Uhr

für nur

10,50€



BUSINESSMENU

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

für nur

15€

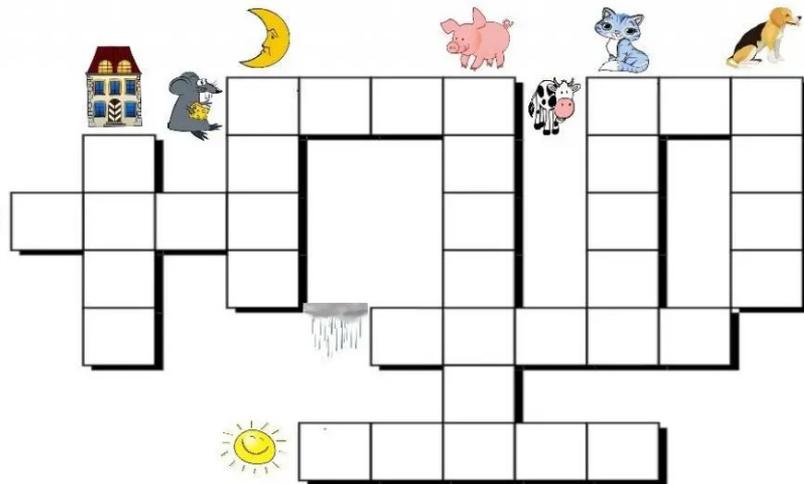
Küchenzeiten von 11.30 – 21.00 Uhr



Pommes & Ketchup	€ 5,00
Spätzle & Soße	€ 5,00
Knödel & Soße	€ 5,00
Kinderschnitzel vom Schwein	€ 8,50
mit Pommes & Ketchup	
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi	€ 5,50
mit veganer Tomatensauce ^{A,C}	
Steckerleis tagesaktuell an der Theke	



Kreuzworträtsel für Kinder



Lacha huift am besten

I waarad gern a Semmeknedl.

An ganzn Dog im warmen Wasser rumflacka, und koana grantld, wenn i z'dick werd.

meinherzschlag Der Online-Shop für echte Bayern: www.meinherzschlag.de

Natürlich wird einem nach zu viel Bier schlecht.

Oba hamma mal ehrlich. Nach 5 Litern Kaba reiherd im Grunde jeder.

meinherzschlag Der Online-Shop für echte Bayern: www.meinherzschlag.de

Was sand 3 nackte Weiber af an Tragl Bier?

Im Weg!

meinherzschlag Der Online-Shop für echte Bayern: www.meinherzschlag.de

Wenn's Bierflaschen rengt und Goafsmassn schneibt, dann bet ma zum Herrn, dass as Wedda so bleibt.

meinherzschlag Der Online-Shop für echte Bayern: www.meinherzschlag.de

Hinter jedem Laib Brot steckt auch die tragische Geschichte von Getreide, dass es nicht geschafft hat, in Bier verarbeitet zu werden.

meinherzschlag Der Online-Shop für echte Bayern: www.meinherzschlag.de

Wenn ma tot is, is des fia oan selber ned schlimm, weil man ja tot ist.

Schlimm ist es aber fia de andan.

Genauso is es übrigens wenn ma bled is.

meinherzschlag Der Online-Shop für echte Bayern: www.meinherzschlag.de

Da Wirt und da Pfarrer san mir die liebsten Leid.

Da wird ma vom Durscht und von da Sünd befreit.

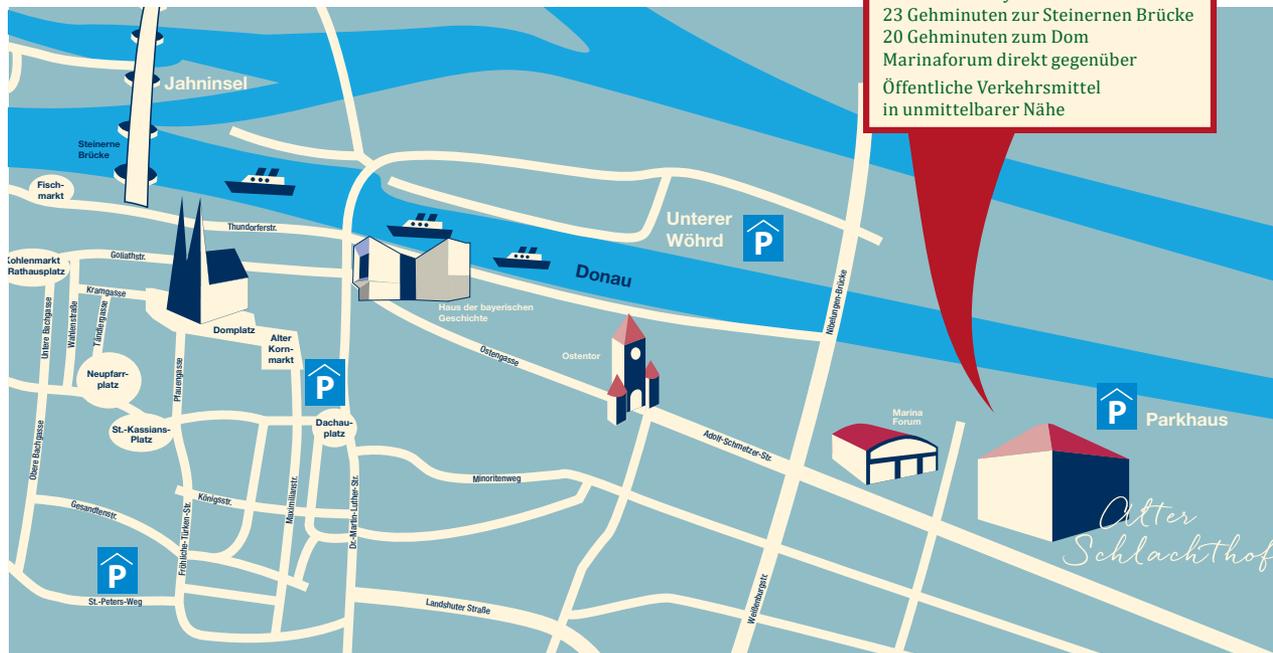
meinherzschlag Der Online-Shop für echte Bayern: www.meinherzschlag.de

“Wenn's nua no um d'Gsundheit geht und nimma um d'Freid am Essn, dann pfeif i auf a langs Leb'n!”

Gustl Bayhammer

meinherzschlag Der Online-Shop für echte Bayern: www.meinherzschlag.de

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

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

Bayrisch-Duden

Basd scho.
 [b'asd 'jo:] Ausspruch

Bayrische Redewendung, die gerne am Ende eines Disputs zur Schlichtung verwendet wird. Synonym zu: "Ist schon okay". Kann je nach Situation und Kontext auch "Leck mich am Arsch bedeuten".

Boaznbruader.
 [bo'aznbru'adä] Substantiv

Ganz nüchtern und wortwörtlich betrachtet, ein Trinker, Trunkenbold oder auch Zechbruder. Kann aber auch liebevoll den Wirtshaus-Bruder meinen, der mit einem die Nächte verbringt. Auch: Bruder im Herzen.

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.