

7. Ausgabe
10/2023

GRATISAUSGABE



Ein  für
Stammtische

Kneitinger Schlachthof-Bladl

Philosophie im
Schlachthof
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.

Unsere Philosophie: Alles aus der Region

Ein herzliches Willkommen im Alten Schlachthof!

Regionaltypische Zutaten, einzigartige Gerichte & deren Zubereitungsarten stehen im Mittelpunkt unserer bayrisch-gemütlichen Oase im Osten von Regensburg.

Alle Grundprodukte aus Küche & Keller sind im Umkreis von ca. 100 km um den Alten Schlachthof herum erzeugt, angebaut oder aufgezogen & geschlachtet worden.

Unser Chefkoch, Wolfgang Riemhofer, achtet darauf, dass alle Grundprodukte der Küche ausschließlich aus Bayern und bestenfalls aus der Oberpfalz stammen.

Fleisch, Fisch & Geflügel kommen aus inhabergeführten Betrieben, für die Tierwohl, Tradition, Gesundheitsbewusstsein & Qualität an oberster Stelle stehen.

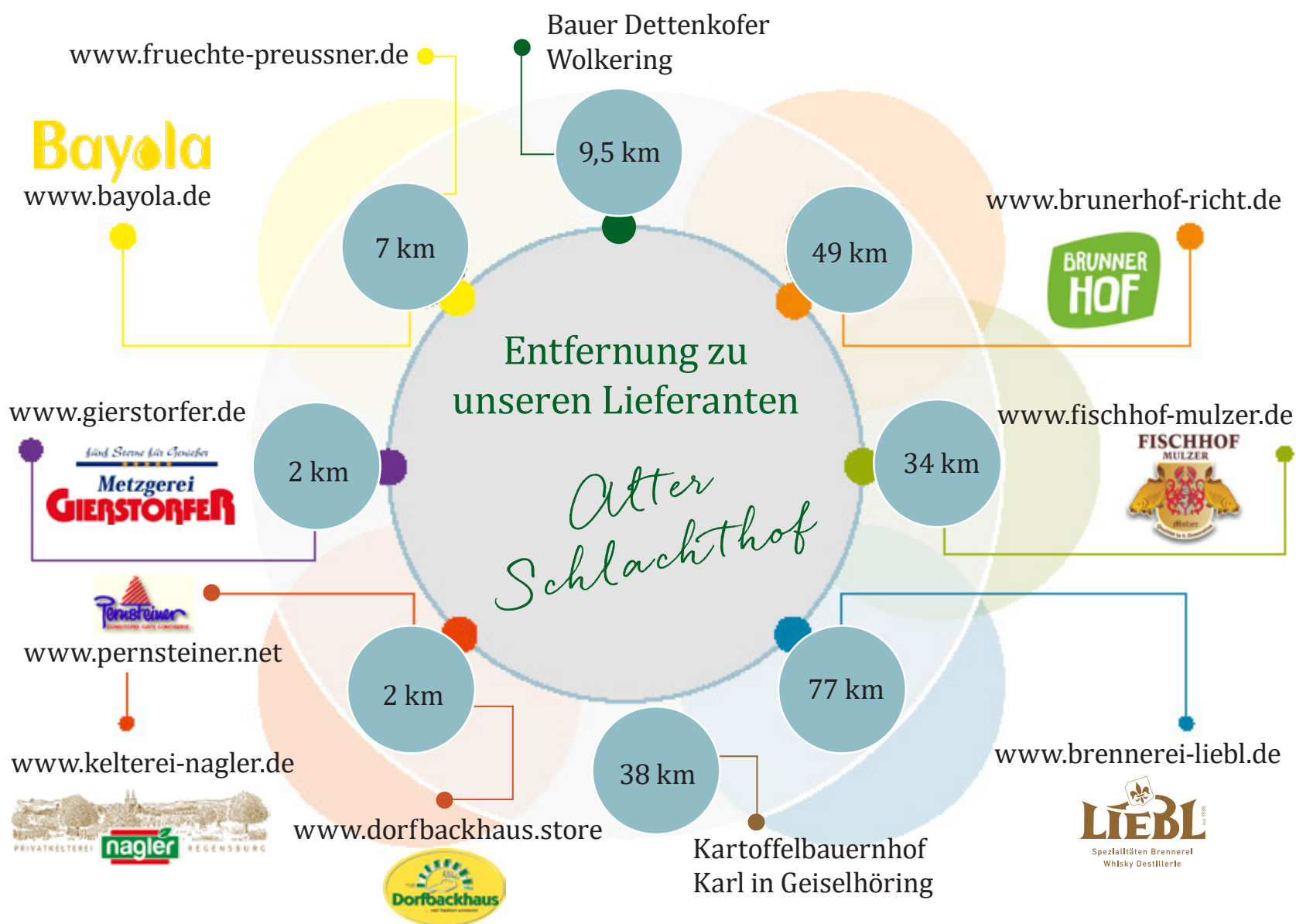
Mit viel Liebe & Leidenschaft für diese Produkte bereiten wir in unserer Küche die Gerichte für unsere Gäste & Freunde des Hauses zu.

Auch aus dem Keller gelangen nur Getränke in die Gläser, die aus unserer Region stammen. Angefangen bei den Bieren der Brauerei Kneiting, die nach höchsten Standards handwerklich ein-

wandfrei braut, über das Mineralwasser, die Säfte bis hin zu den Bränden, als Abschluss eines guten Essens, stammt alles aus der Oberpfalz.

Wir sind stolz darauf, ihnen diese Marken- & Produktvielfalt aus unserer Region anbieten zu können und freuen uns, sie hier im Alten Schlachthof bewirten zu dürfen.

Ihre Wirtsfamilie Riemhofer & sein Team



UNSERE ZIMMERPREISE

Alter Schlachthof

Doppelzimmer
ca. 95 €

Einzelzimmer
ca. 85 €

Suite
ca. 115 €

Zustellbett ca. 35 €
Frühstücksbuffet
pro Person 14,00 €



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 er-

öffnete 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 Knei-

tinger Stiftung Inhaberin und Betreiberin der Brauerei Kneiting.

Kneiting unterstützt als Stiftungsbrauerei soziale Einrichtungen der Alten- und Ju-

gendhilfe 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 80 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
KNEITING

Alter
Schlachthof

WWW.HOTEL-SCHLACHTHOF-REGENSBURG.DE



DER BIERPREIS BLEIBT
AUF EINEM STABILEN
HOHEN NIVEAU!

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 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 Kohlensäureentwicklung, 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	0,3 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 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	0,3 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.**



Malzfarbendes Bier „heller Bernstein“, leichte, angenehme malzaromatische Geruchsnote. Etwas leichter, sommerlicher Geschmack, Hopfenaroma hält sich im Hintergrund. Im Vergleich zu der restlichen Kneiting Produkt-palette 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 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

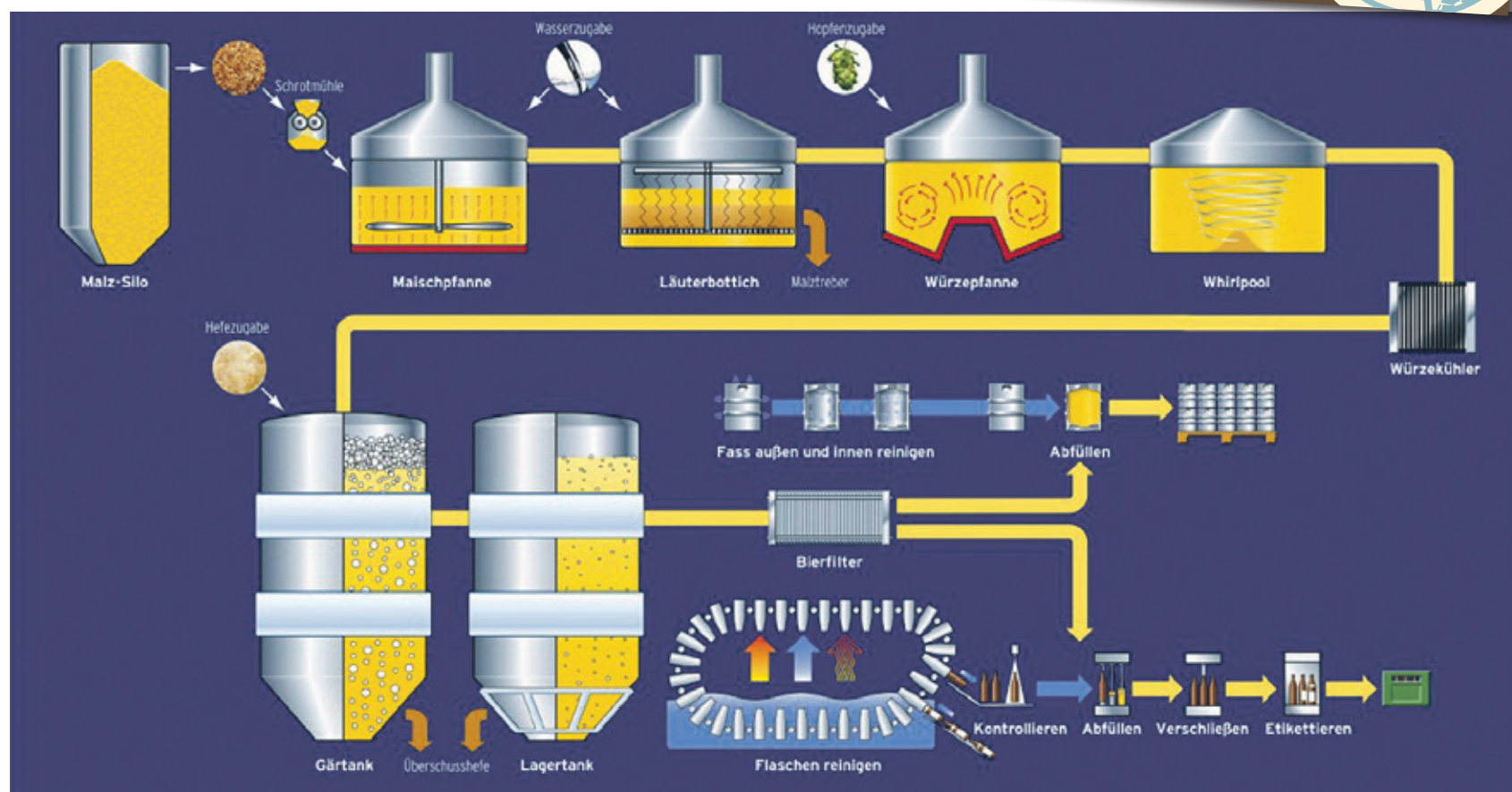
Tafelwasser	0,50 l	€ 3,90
	1,00 l	€ 6,50
Labertaler naturell	0,25 l	€ 2,70
	0,75 l	€ 5,90
Labertaler classic	0,25 l	€ 2,70
	0,75 l	€ 5,90
Afri Cola ^{1,3,9}	0,33 l	€ 3,90
Afri Cola light ^{1,3,9}	0,33 l	€ 3,90
Bluna ^{1,3,11,16,17}	0,33 l	€ 3,90
Zitronenlimonade	0,33 l	€ 3,60
	0,50 l	€ 3,90
Almdudler Kräuterlimonade	0,35 l	€ 3,70
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 ^{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 (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
Havanna 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

Lust, Teil des Schlachthof-Teams zu werden? Melde dich ganz unkompliziert an der Theke.

Wir suchen Service-Aushilfen und Zimmerservicekräfte auf € 520-Basis.

Alter Schlachthof



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	0,1 l	€ 3,50
[italienischer Schaumwein]	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 – 21.00 Uhr durchgehend

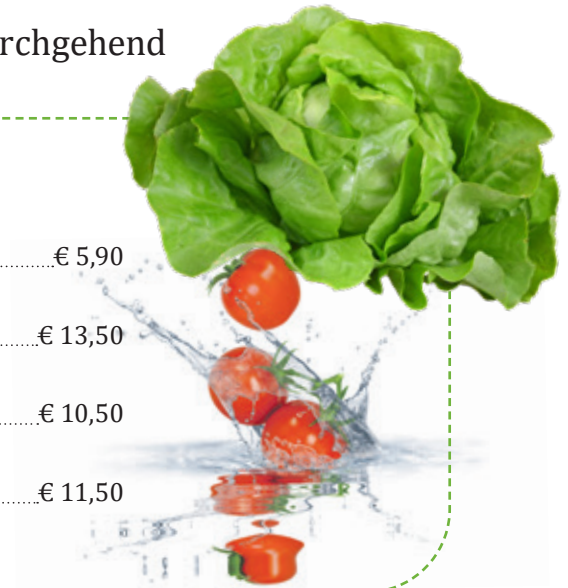
GRÜNZEUGS - FRISCH & G'SUND & SO

Kleiner gemischter Salat € 5,90
mit Frenchdressing I,J,N,3,5,16

Knackige Herbstsalate € 13,50
im Frenchdressing mit scharf gebratener Putenbrust A,C,I,J,3,5,16

Regensburger Wurstsalat € 10,50
mit Essiggurken, Zwiebeln & Kipferl G,J,N,3,4,5,7,8,16

Schweizer Wurstsalat € 11,50
mit Käsestreifen, Essiggurken, Zwiebeln & Kipferl G,J,N,3,4,5,7,8,11,16



VORWEG, ZWISCHENDURCH, DAZUA, NEBENBEI

Schinkenbrot € 8,50
Herzhafter gekochter Schweineschinken auf Treberbrot, mit gekochtem Ei, Tomate & Gurke A,C,7

Käsebrot € 8,50
Würziger Bergkäse auf Treberbrot, mit gekochtem Ei, Paprika, Zwiebeln A,C,G

Würziger Obatzda € 9,90
Bayrische Käsespezialität mit einer ofenfrischen Breze A,G,8

Traditionelles bayrisches Brotzeitbrettl € 14,90
Geräuchertes, Obatzda, Emmentaler, kalter Braten, Pfefferbeißer, Gurke, Zwiebeln, Treberbrot A,C,G,I,J,15

Geröstetes Treberbrot vom Dorfbackhaus € 7,50
mit Kneitiger Biertreber & Natursauerteig, dazu 3 kleine Töpferl mit Griebenschmalz, Kräuterquark & Obatzda A,G,I,J,3,8



Alter Schlachthof



AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Rindssuppe € 6,90
mit Grießnockerl & Gemüsestreifen A,C,G,H,I,8

Kürbiscremesuppe € 6,50
aus Hokkaido-Kürbis mit Kokosmilch, Orangensaft & Chili (vegan)



FLEISCHLOS LECKER (vegetarisch)

Hausgemachte Spinatknödel mit Gorgonzolasauce A,C,G,I,J € 12,90

Allgäuer Kasspotzn € 13,50
mit würzigem Bergkäs & Röstzwiebeln A,C,G

BAYRISCHE PASTA

Hausgemachte schwäbische Maultaschen € 14,50
mit knackigen Blattsalaten und geschmelzten Zwiebeln A,C,I,J,15

Alter Schlachthof

Küchenzeiten von
11.30 – 21.00 Uhr



DEFTIG & LECKER

„Schwabepfanne“ € 18,50

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

Zwiebelrostbraten vom bayrischen Weiderind € 28,50

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

Bayrischer Antipasti-Teller

(von Allem a bisserl was) € 14,60
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.



TIPP

WENN AUS, DANN AUS!

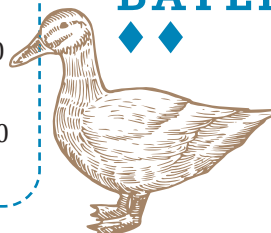
Alter Schlachthof

TÄGLICH FRISCH AUS DEM ROHR

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

1/4 Weideente vom Mulzerhof aus Schwandorf € 24,50
mit Blaukraut, Schwarzwurzel in Rahm, Reibeknödel, Rotweinsauce^{A,C,G,I,2,3}

**AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
KÜCHE**



DER BURGER-MEISTER EMPFIEHLT

Alter Schlachthof

„Schlachthof-Burger“ € 14,50

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

„Schweizer Burger“ € 15,50

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



SCHNITZELVARIATIONEN

Putenschnitzel „Tessiner Art“ € 12,50
Natur gebraten, mit Tomatenscheibe & Bergkäse überbacken,
serviert auf Parmesan-Spinat^{A,C,G,I,J,H}

Schnitzel „Wiener Art“ aus dem Schweinerücken € 11,20
mit kaltgerührten Wildpreiselbeeren^{A,C,G,H}

„Münchner Schnitzel“ aus dem Schweinerücken € 13,50
mit süßem Senf & Meerrettich bestrichen, in der Brezenpanade & Wildpreiselbeeren^{A,C,G,H}

„Cordon Bleu“ aus dem Schweinerücken € 15,20
gefüllt mit Käse & Schinken, serviert mit Wildpreiselbeeren^{A,C,G,H}

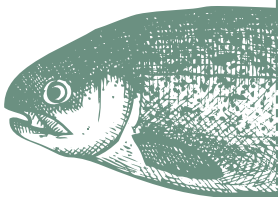


Alter Schlachthof

AUS BAYRISCHEN GEWÄSSERN vom Mulzerhof aus Schwandorf

Karpfenfilet gebacken € 18,90
mit Kartoffelsalat, Sauce Remoulade, Zitrone^{A,C,D,I,J}

Filet vom Stör auf Kirschholz angeräuchert, sous-vide gegart € 26,50
auf Chili-Rahmkraut, mit Kneitinger Bockbier-Sabayone & hausgemachten Schupfnudeln^{A,C,D}



Speisekarte

Küchenzeiten von 11.30 – 21.00 Uhr



AUS DER WURSTEREI

- 4 Schweinsbratwürstl vom Gierstorfer Artur aus Pfatter** € 8,50
mit Sauerkraut, Kipferl & Händelmaier's Hausmachersenf ^{A,H,I,J,N,3,8}
- 6 Schweinsbratwürstl vom Gierstorfer Artur aus Pfatter** € 11,90
mit Sauerkraut, Kipferl & Händelmaier's Hausmachersenf ^{A,H,I,J,N,3,8}
- Currywurst vom Gierstorfer Artur aus Pfatter** € 11,00
mit scharfer Sauce (Geheimrezept aus unserer Küche) & Pommes frites ^{I,J,2,3,7}
- Ein Paar hausgemachte Oberpfälzer Bauernbratwürste** € 11,90
(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 € 4,50
- HAUSGEMACHTE SPÄTZLE** ^{A,C} € 4,50
- DEFTIGE BRATKARTOFFELN** € 5,00
- SELBSTGEMACHTE SCHUPFNUDELN** € 5,00
- HAUSGEMACHER KARTOFFELSALAT** ^{J,3,16} € 4,50
- PORTION KETCHUP** ¹⁶ € 0,50
- PORTION MAYONNAISE** ¹⁶ € 0,50

WERFEN SIE EINEN BLICK AUF
UNSERE WECHSELNDEN
TAGESANGEBOTE
Alter Schlachthof

DER SÜSSE ABSCHLUSS

- „Bieramisu“** € 6,50
Hausgemachtes Tiramisu mit Kneitinger Dunkel verfeinert ^{A,C,G,H}

- Hausgemachte Bayrisch Creme** € 6,50
mit Himbeermark ^{C,G}

- Kaiserschmarrn gebacken** € 9,50
mit Rosinen & Vanillerahmeis ^{C,G}

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

- Stück Kuchen** € 4,90



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

TAGESESSEN

von 11.30 - 14.00 Uhr

für nur

10,50€



+



+



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

für nur

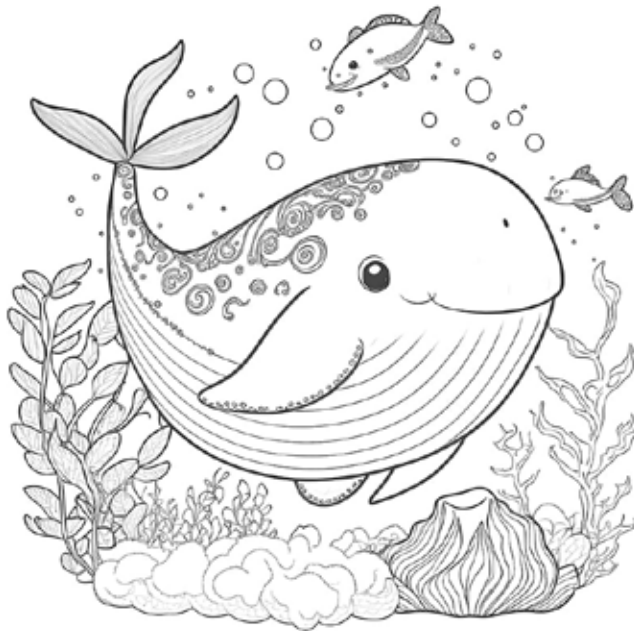
15€

BUSINESSMENU

Küchenzeiten von 11.30 – 21.00 Uhr



Pommes & Ketchup	€ 6,50
Spätzle & Soße	€ 6,50
Knödel & Soße	€ 6,50
Kleines Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes & Ketchup ^{A,C,G,H}	€ 10,50
Chicken Nuggets aus der Putenbrust mit Pommes & Ketchup ^{A,C,16}	€ 10,50
Steckerleis tagesaktuell an der Theke	

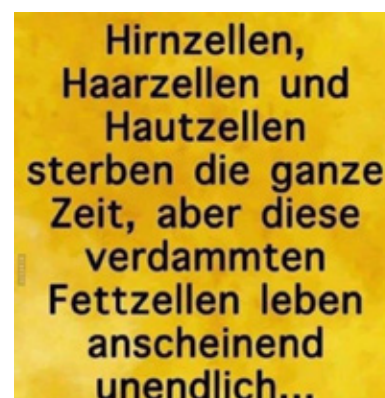


Kreuzworträtsel für Kinder



<https://malvorlagen-seite.de>

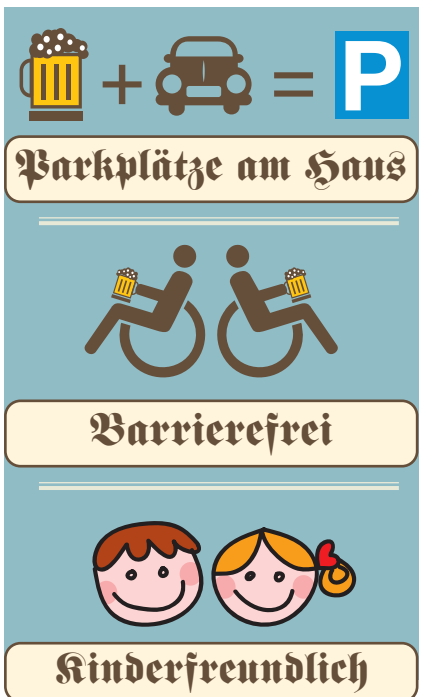
Lacha huift am besten



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



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						

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

Dipferlscheiße.

[dɪpfbʰɛlsʰaɪssə] Substantiv

Ein Besserwisser, der mit einer gewissen Kleinkariertheit und Penetranz darauf bedacht ist, das Tüpfelchen auf dem i zu erreichen. Die bayrische Variante des Erbsenzählers, quasi.

Grantlhuaba.

[ɡʁantʰuaba] Substantiv

Die eine Person, die immer nörgelt und meckert, eben "grantelt". Abgeleitet von dem "Grant", auch Übelartigkeit, Unmut. Kann je nach Situation durchaus sehr liebevoll gemeint sein.

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 Kneitingers Alter Schlachthof · Am Alten Schlachthof 9 · 93055 Regensburg · 0941 463777-0

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

Layout & Druck: www.werbemanufaktur.de

Wir übernehmen keine Haftung für Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen.



WERBEMANUFAKTUR
regensburg

**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.