9. Ausgabe
11/2024

GRATISAUSGABE

Ein ♥ für Stammtische

# Kneitinger Schlachthof-Blad'l

Philosophie im Schlachthof auf Seite 2

Speisen Seite 8-11

Getränke Seite 4-7

## Ein ♥ Willkommen

## „SERVUS IM ALTEN SCHLACHTHOF“

Bereits seit über 5 Jahren heißt euch die Familie Riemhofer & sein Team herzlich willkommen im „wilden“ Osten der Weltkulturerbe-Stadt Regensburg. Leidenschaftliche Gastgeber, gepaart mit bayrischer Herzlichkeit & einem Gespür für die Wünsche der Gäste sind wir mit unseren Mitarbeitern gerne täglich von 11.00 bis 23.00 Uhr für euch da.

Dabei versucht die Küchenmannschaft, um unseren Chef „WR“, von 11.30 bis 21.00 Uhr kreativ, fachlich kompetent & mit langjähriger Erfahrung das Beste aus der Region auf die Teller zu zaubern.

Zusammen mit den handwerklich einwandfrei gebrauten Bieren der Brauerei Kneitinger und unserem freundlichen, flinken Service um unsere Chefin „JR“ möchten wir euch mit dem Besten aus unserer Region verzaubern.

Genießt euren Aufenthalt im Alten Schlachthof & lasst uns gerne wissen, was wir noch besser machen können.

Herzlichst eure Familie Riemhofer & Team

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.

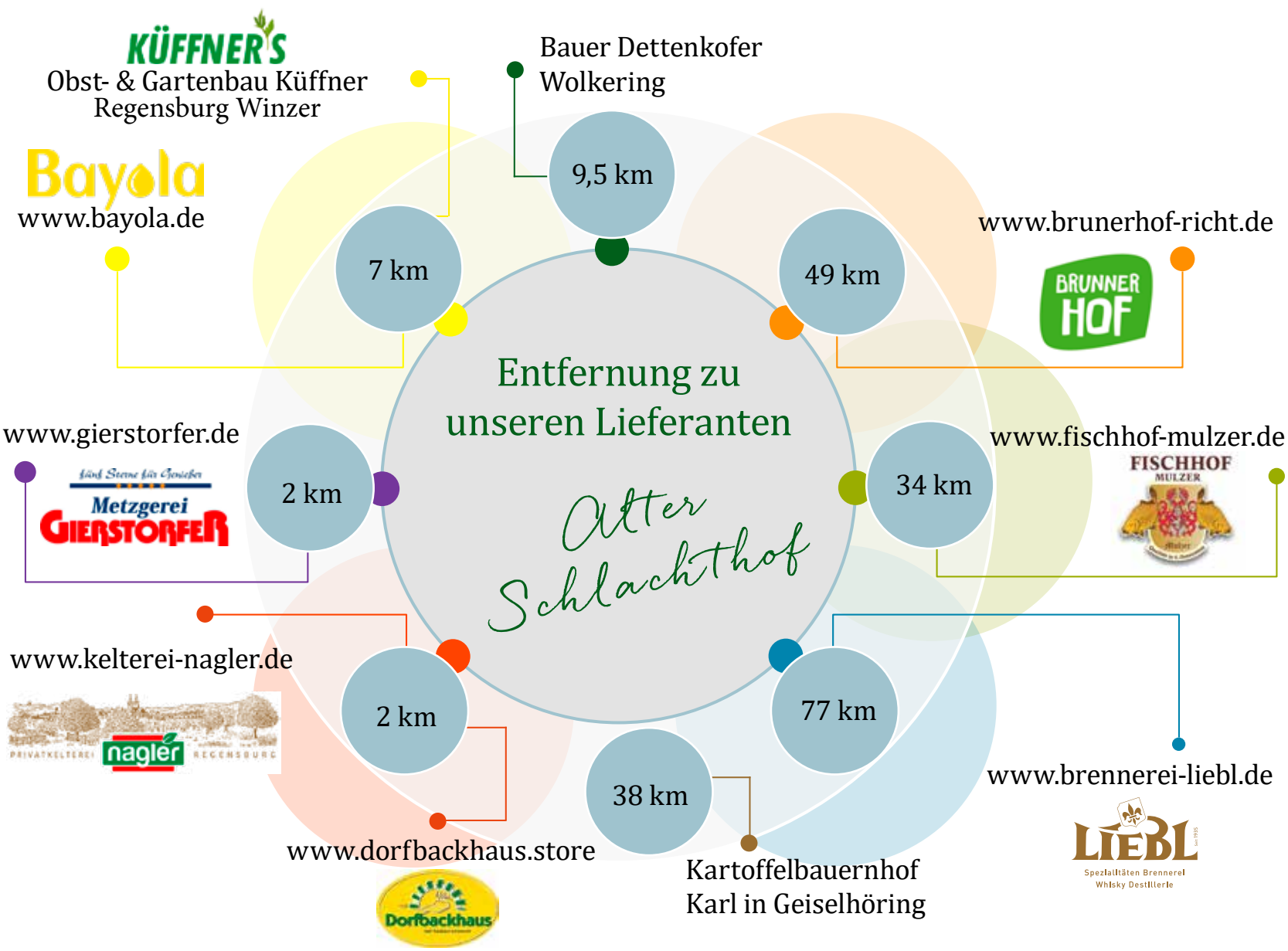
Fleisch, Fisch & Geflügel kommen aus inhabergeführten Betrieben, für die Tierwohl, Tradition, Gesundheitsbewusstsein & Qualität an oberster Stelle stehen.

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 Kneitinger, die nach höchsten Standards handwerklich einwandfrei 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 | ab 95 € |
| Einzelzimmer | ab 85 € |
| Suite | ab 115 € |
| Zustellbett | 35 € |
| Frühstücksbuffet | pro Person 14,00 € |

Kneitinger

# Eine kurze Chronik zum Traditionshaus

*Sofie Kneitinger*

## Brauerei Kneitinger – 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 Kneitinger Keller) durch Heirat in den Besitz von Johann Kneitinger I über.

Der gelernte Braumeister entwickelte als Erster mit großem Erfolg unser Bockbier. Nach seinem Tod verfeinerte sein Sohn Johann Kneitinger 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 Kneitinger III gemeinsam mit seiner Frau Sofie das Traditionsunternehmen fort. 1975 verstarb Johann Kneitinger III, seine Alleinerbin wurde Sofie Kneitinger.

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

Kneitinger 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. «

Wir bilden aus:
Köche
Hotelfachleute
Restaurantfachleute

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 KNEITINGER

Alter Schlachthof

WWW.HOTEL-SCHLACHTHOF-REGENSBURG.DE

# Getränke

AUSGEZEICHNETE BIERKULTUR

DER BIERPREIS BLEIBT AUF EINEM STABILEN HOHEN NIVEAU!

## KNEITINGER BIERE VOM FASS

**Kneitinger Edel Pils**[A] ..... 0,3 l € 3,90
..... 0,5 l € 4,70
..... 1,0 l € 8,60
NEU: Regensburger Köpfel im kühlen Steinkrug 0,83 l € 7,90

**Beer makes me Hoppy...**

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

**Kneitinger Export Dunkel**[A] ..... 0,3 l € 3,90
..... 0,5 l € 4,70
..... 1,0 l € 8,60
NEU: Regensburger Köpfel im kühlen Steinkrug 0,83 l € 7,90

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

Dunkle Bernsteinfarbe mit 55 EBC Farbeinheiten, angenehm malzaromatischer, 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

**Kneitinger Sommerbier 1861** ..... 0,3 l € 3,90
(von Mai bis September) ..... 0,5 l € 4,70
..... 1,0 l € 8,60
NEU: Regensburger Köpfel im kühlen Steinkrug 0,83 l € 7,90

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

Malzfarbenes 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

**Kneitinger Bock** ..... 0,3 l € 4,20
(von Oktober bis April) ..... 0,5 l € 5,20
..... 1,0 l € 9,10
NEU: Regensburger Köpfel im kühlen Steinkrug 0,83 l € 8,50

**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 € 3,90
..... 0,5 l € 4,70
..... 1,0 l € 8,60
NEU: Regensburger Köpfel im kühlen Steinkrug 0,83 l € 7,90

**Man darf die Hopfnung niemals aufgeben!**

Der Neuzugang in der Kneitinger Familie!

Kneitinger 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:**

**Kneitinger Bierprobe** **4x 0,1l € 5,40**

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

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.

# Getränke

## SONSTIGE BIERE AUS DER FLASCHE

| | | |
|---|---|---|
| **Kneitinger Alkoholfrei** (Flasche) [A] | 0,5 l | € 4,70 |
| **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 | € 2,90 |
| | 0,75 l | € 6,20 |
| **Labertaler classic** | 0,25 l | € 2,90 |
| | 0,75 l | € 6,20 |
| **Afri Cola** [1,3,9] | 0,33 l | € 4,20 |
| **Afri Cola light** [1,3,9] | 0,33 l | € 4,20 |
| **Bluna** [1,3,11,16,17] | 0,33 l | € 4,20 |
| **Zitronenlimonade** | 0,33 l | € 3,60 |
| | 0,50 l | € 3,90 |
| **Almdudler Kräuterlimonade** | 0,35 l | € 4,20 |
| **Cola Mix** | 0,33 l | € 3,80 |
| | 0,50 l | € 4,20 |
| **Schweppes Tonic Water** [10], **Ginger Ale** [1], **Bitter Lemon** [10] | 0,25 l | € 3,80 |

## NAGLER SÄFTE AUS REGENSBURG

| | | |
|---|---|---|
| **Orangensaft** | 0,2 l | € 3,60 |
| **Apfelsaft** | 0,2 l | € 3,60 |
| **Traubensaft** | 0,2 l | € 3,60 |
| **Johannisbeernektar** | 0,2 l | € 3,60 |
| **Maracujanektar** | 0,2 l | € 3,60 |
| **Alle Säfte & Nektare auch als Schorlen** | 0,4 l | € 4,20 |

## 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] | € 4,20 |
| **Tee** (Darjeeling[9], Grün, Minze, Früchte, Kamille, Rooibos, Kräuter) | € 3,20 |
| **Winzerglühwein vom Weingut Hemer** (nur im Winter) | € 5,90 |

## LONG DRINKS

| | | |
|---|---|---|
| **Aperol Sprizz** [1,10] | 0,2 l | € 7,90 |
| **Campari Orange** [1] | 0,2 l | € 7,90 |
| **Gin Tonic** [10] | 0,2 l | € 7,90 |
| **Havanna Cola** [1,3,9] | 0,2 l | € 7,90 |

## BITTER & KRÄUTER

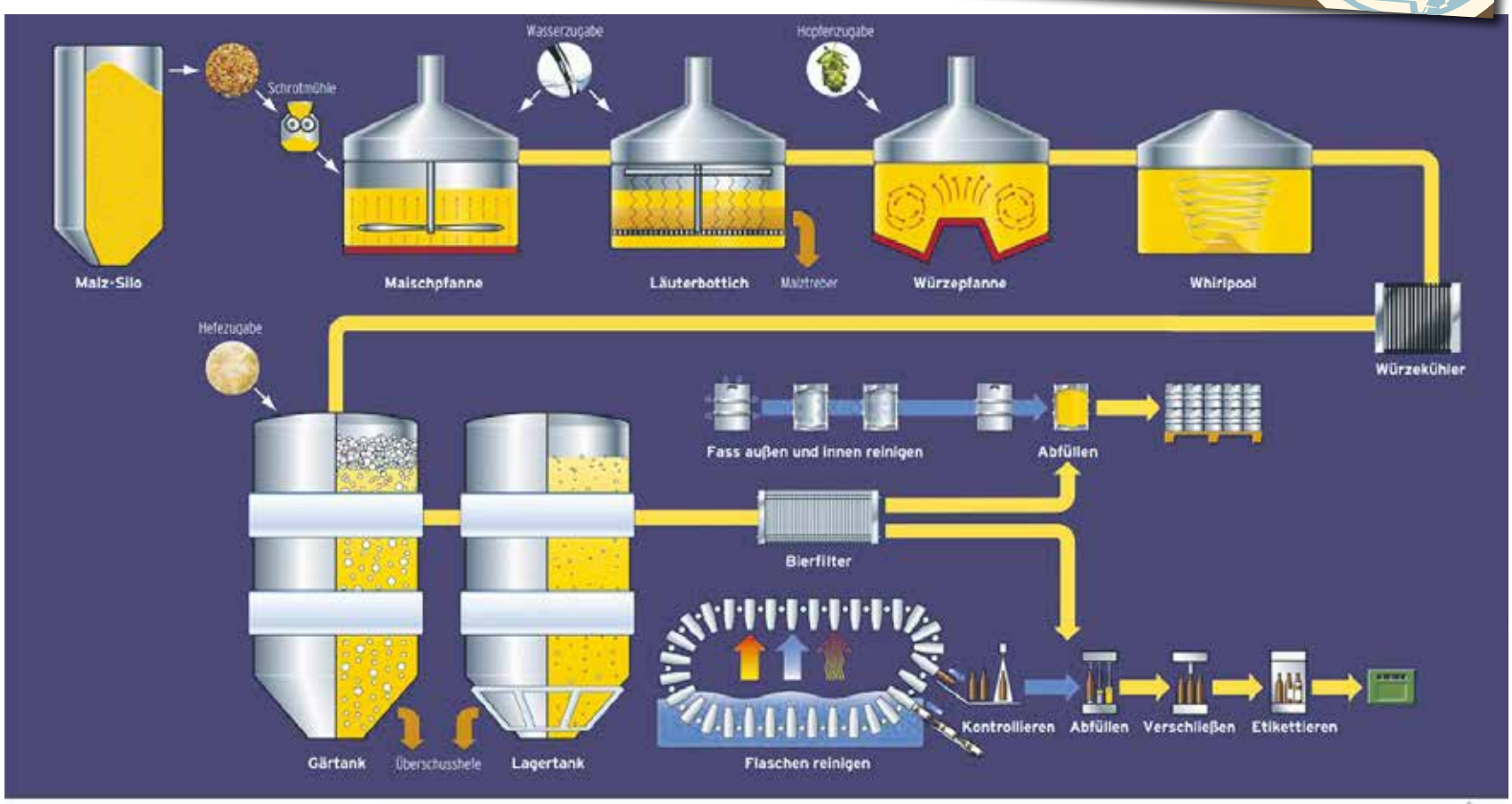
| | | |
|---|---|---|
| **Ramazzotti** | 4 cl | € 4,50 |
| **Averna** | 4 cl | € 4,50 |
| **Jägermeister** | 4 cl | € 4,50 |
| **Kneitinger Kräuter** | 4 cl | € 4,50 |

**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*

## BIERSCHAUTAFEL



# Wein, Sekt & Prosecco

## WEISSWEINE

| | | |
|---|---|---|
| **Grüner Silvaner, QbA, trocken Cuvèe „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 Langeduoc, FRANKREICH** N | 0,1 l | € 4,50 |
| | 0,2 l | € 7,50 |
| | 0,75 l | € 32,00 |

## ROSÉ

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

## ROTWEIN

| | | |
|---|---|---|
| **Cuvèe „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**

# Bayern-Brand

## BAYRISCHE SPEZIALITÄTEN:

SPEZIALITÄTEN BRENNEREI LIEBL
Aus Bad Kötzting 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.

LIEBL Spezialitäten Brennerei Whisky Destillerie

Der Kneitinger „Edelbrand“ wird gebrannt in der BRENNEREI LIEBL aus Bad Kötzting 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.

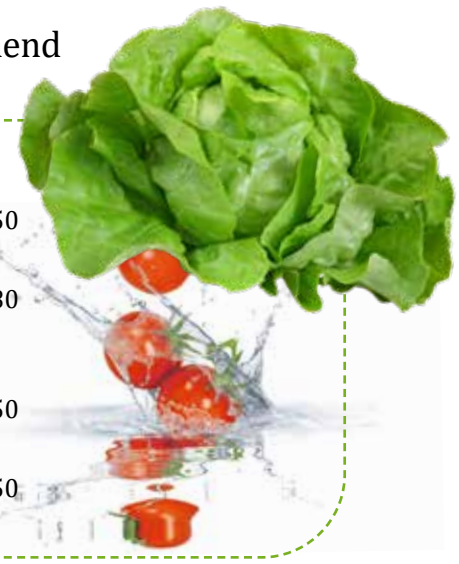

EIN GUTSCHEIN GEHT IMMER!

Verschenken sie ein Stück regionale Zünftigkeit mit einem unserer Gutscheine.

Unsere Mitarbeiter helfen ihnen gerne weiter.

# Speisekarte

Küchenzeiten von 11.30 – 21.00 Uhr durchgehend



## GRÜNZEUGS - FRISCH & G´SUND & SO

**Kleiner gemischter Salat** ..... € 6,50
mit Frenchdressing [I,J,N,3,5,16]

**Backhendlsalat** ..... € 14,80
im Frenchdressing, mit Tomate, Gurke, Karotten, Kernen und panierten & gebackenen Hähnchenteilen [A,C,I,J,3,5,16]

**Regensburger Wurstsalat** ..... € 11,50
mit Essiggurken, Zwiebeln & Kipferl [G,J,N,3,4,5,7,8,16]

**Schweizer Wurstsalat** ..... € 12,50
mit Käsestreifen, Essiggurken, Zwiebeln & Kipferl [G,J,N,3,4,5,7,8,11,16]

## VORWEG, ZWISCHENDURCH, DAZUA, NEBENBEI

**Schinkenbrot** ..... € 8,90
Herzhafter gekochter Schweineschinken auf Treberbrot, mit gekochtem Ei, Tomate & Gurke [A,C,7]

**Käsebrot** ..... € 8,90
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, Obazda, Emmentaler, kalter Braten, Pfefferbeißer, Gurke, Zwiebeln, Treberbrot [A,C,G,I,J,15]

**Geröstetes Treberbrot vom Dorfbackhaus** ..... € 7,90
mit Kneitiger Biertreber & Natursauerteig, dazu 3 kleine Töpferl mit Griebenschmalz, Kräuterquark & Obatzda [A,G,I,J,3,8]

Alter Schlachthof

## AUS DEM SUPPENTOPF

**Aufg`schmalzene Brotsuppn** [A,G,I,J] ..... € 5,90

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

**Altbayrische Kartoffelsuppe** mit Majoran & Speck [A,G,I,J,N] ..... € 6,60

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

## FLEISCHLOS LECKER (vegetarisch)

V

**Hausgemachte Spinatknödel** mit Gorgonzolasauce [A,C,G,I,J] ..... €13,50

**Allgäuer Kasspotzn** ..... €13,90
mit würzigem Bergkäs & Röstzwiebeln [A,C,G]

**Süßkartoffelpüree** ..... €12,90
gebratener Tofu, Gemüsestreifen, Pesto (vegan) [A,C,G]

**Steinpilze in Rahm** ..... €16,50
mit hausgemachten Semmelknödel & Petersilie [A,C,G]

## BAYRISCHE PASTA

Alter Schlachthof

**Hausgemachte schwäbische Maultaschen** ..... € 14,90
mit knackigen Blattsalaten und geschmelzten Zwiebeln [A,C,I,J,15]

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.

# Speisekarte

Küchenzeiten von
11.30 – 21.00 Uhr

## KOMBI-PROBIER-TIPP:
LAUTER KLEINE PROBIERERLE

**Bayrischer Antipasti-Teller**
(von Allem a bisserl was) ..... **€ 14,90**
Wurstsalat, Schnitzel Wiener Art, Kartoffelsalat, 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** ..... **€ 5,40**
Unbegleitete Bierprobe der Kneitinger Bierspezialitäten, bestehend aus:
Heller Hans, Edelpils, Dunkel &
je nach Saison: Bockbier oder Sommerbier
Zusätzliche Informationen gibt´s von unserem Servicepersonal.

fünf Sterne für Genießer
Metzgerei GIERSTORFER
BRUNNER HOF

## DEFTIG & LECKER

**„Schwabenpfanne“** ..... € 20,90
Schweinemedaillons, Schwammerlrahmsauce, Kässpätzle, Speckbohnen [A,C,G,I,J]

**Gebackene Kalbsleber**
mit Röstzwiebeln, Apfel, Jus & Kartoffelpüree [A,C,G,I,8] ..... € 22,50

**Zwiebelrostbraten** vom bayrischen Weiderind ..... € 28,50
6 Wochen im hauseigenen Reifeschrank gereift, deftige Bratkartoffeln, selbst gemachte Kräuterbutter, knackige Blattsalate [G,I,J,N]

**Geschmorte Rinderbackerl**
in Rotweinsauce, Speck-Rosenkohl & Semmelknödel [A,C,G,I,8] ..... € 24,50

TIPP WENN AUS, DANN AUS!

Alter Schlachthof

## TÄGLICH FRISCH AUS DEM ROHR

**Altbayrischer Schweinebraten** vom Brunnerhof Schwandorf ..... € 14,90
mit Kneitinger Dunkelbiersauce, Krautsalat & Reibeknödel [G,M,J,I,N,3,8]

**¼ Mastente** vom Mulzerhof aus Schwandorf ..... € 24,50
mit Blaukraut, Reibeknödel, Rotweinsauce [A,C,G,I,2,3]

AUSGEZEICHNETE BAYERISCHE KÜCHE

## DER BURGER-MEISTER EMPFIEHLT

NEU: Burger-Bun vom Dorfbackhaus:
ein Brioche-Bun mit Kneitinger Dunkelbier

**„Schlachthof-Burger“** ..... **€ 14,90**
Dunkelbier-Bun, Pulled Pork, Tomate, Gurke, Röstzwiebel & Speck [A,C,G,I,J,H]

**„Schweizer Burger“** ..... **€ 15,90**
mit 100% Rindfleisch, Tomate, Gurke, hausgemachte Rauchmajonaise & Barbecue-Sauce, mit geschmolzenem Emmentaler [A,C,G,I,J,8]

Alter Schlachthof

## SCHNITZELVARIATIONEN

**Hähnchenschnitzel „Florentiner Art“** ..... **€ 14,70**
gefüllt mit Paprikafrischkäse, paniert & gebacken,
serviert auf Parmesan-Blattspinat & gegrillter Kirschtomate [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

FISCHHOF MULZER

## AUS BAYRISCHEN GEWÄSSERN vom Mulzerhof aus Schwandorf

**Karpfenfilet** gebacken ..... € 22,80
Zitrone, Sauce Remoulade, hausgemachter Kartoffelsalat [A,C,D,G,I,8,16]

**Störfilet** vom Grill ..... € 27,50
mit Zitronenbutter, Kräuter, Parmesan-Spinat & Salzkartoffeln [D,G,3,8]

# Speisekarte

Küchenzeiten von 11.30 – 21.00 Uhr

## AUS DER WURSTEREI

**4 Schweinsbratwürstl** **vom Gierstorfer Artur aus Pfatter** ..... **€ 8,90**
mit Sauerkraut, Kipferl & Händelmaier's Hausmachersenf [A,H,I,J,N,3,8]

**6 Schweinsbratwürstl** **vom Gierstorfer Artur aus Pfatter** ..... **€ 12,50**
mit Sauerkraut, Kipferl & Händelmaier's Hausmachersenf [A,H,I,J,N,3,8]

**Currywurst** **vom Gierstorfer Artur aus Pfatter** ..... **€ 12,00**
mit scharfer Sauce (Geheimrezept aus unserer Küche) & Pommes frites [I,J,2,3,7]

**Ein Paar hausgemachte Oberpfälzer Bauernbratwürste** ..... **€ 12,50**
(unbedingt probieren, die macht unser Chef höchstpersönlich selbst)
mit Sauerkraut & Treberbrot [A,H,J,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
**HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT** [J,3] ..... € 4,50
**PORTION KETCHUP** [16] ..... € 0,40
**PORTION MAYONNAISE** [16] ..... € 0,40
**HÄNDLMAIER`S HAUSMACHER SENF** [J,N] ..... € 0,40

**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]

**Mousse au chocolat** ..... **€ 6,50**
im Glas[C,G]

**Kaiserschmarrn gebacken** ..... **€ 9,50**
mit Rosinen & Vanillerahmeis [C,G]

*Alter 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.

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

## TAGESESSEN

**solange der Vorrat reicht**

für nur **10,50€**

## BUSINESSMENU

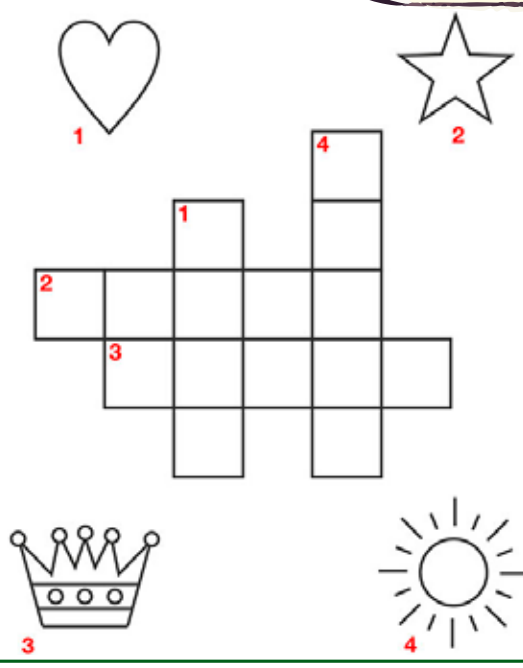
**Suppe**
**Hauptspeise**
**Pils 0,3l o. Soft-Drink**

für nur **15€**

# Kinderkarte

Küchenzeiten von 11.30 – 21.00 Uhr

| | |
|---|---|
| **Pommes & Ketchup** | € 7,50 |
| **Spätzle & Soße** | € 7,50 |
| **Knödel & Soße** | € 7,50 |
| **Kleines Schnitzel Wiener Art vom Schwein**<br>mit Pommes & Ketchup [A,C,G,H] | € 11,50 |
| **Chicken Nuggets aus der Putenbrust**<br>mit Pommes & Ketchup [A,C,16] | € 11,50 |
| **Steckerleis tagesaktuell an der Theke** | |



## Lacha huift am besten

# Wissenswertes

## Wissen wo‘s hie geit...

## täglich geöffnet von 11.00-23.00 Uhr

## Sudoku-Ecke

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

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

## 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 Säurungsmittel, 17= mit Stabilisatoren

## NEU: To Go-Bonuskarte

## 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.adobe.stock.com © Brauerei Kneitinger GmbH & Co.KG

**Layout & Druck:** www.werbemanufaktur.de
WERBEMANUFAKTUR regensburg
**Wir übernehmen keine Haftung für Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen.**

KEIN BOCK AUF KOCHEN?
Unsere Küche für zu Hause unter 0941 - 4637770
HOTEL GASTHAUS KNEITINGER
Alter Schlachthof

Bring‘ uns deine Verpackung und wir befüllen sie nach deinen Wünschen.
RECUP | REBOWL
Wir bieten dir jetzt auch Pfandgeschirr, falls du mal nichts Eigenes dabei hast.