

GASTROfilter

RESTAURANTS - CAFES - BARS



2016

REGENSBURG & UMLAND

WWW.GASTROFILTER.DE

Hotel von-Heyden

Regensburg-Tegernheim



- Modernes Hotel Garni im mediterranen Baustil
- ruhig in einer Privatstraße gelegen
- ca. 500 m vom Donauradweg und 10 min. vom Stadtzentrum entfernt
- kostenfreie Parkplätze am hoteleigenen Gelände
- Zimmer in Südlage mit Balkon und Gartenblick
- kostenfreier WLAN Internetzugang mit 10 Mbit up- and download

von-Heyden-Straße 26 • 93105 Tegernheim

Telefon +49 (0) 9403 - 954499-400

Fax +49 (0) 9403 - 954499-401

welcome@hotel-von-heyden.de



www.hotel-von-heyden.de



Regensburg ist eine Stadt von und für Genießer. Das ist an jeder Ecke zu spüren. Überall gibt es Cafés, Bars und Restaurants, die uns mit den verschiedensten Spezialitäten verwöhnen wollen und zum Verweilen einladen. Bei dieser Vielfalt kann es oft schwer fallen sich zu entscheiden. Um genau diese Entscheidung zu erleichtern, gibt es in Regensburg jedes Jahr den stets aktualisierten Gastrofilter. Lassen Sie sich doch von ihm inspirieren und entdecken Sie das kulinarische Regensburg ganz neu und besuchen Sie auch mal Lokale, die Sie noch nicht kennen.

Wie schon der italienische Dichter Giacomo Leopardi bemerkte „die Welt gehört dem, der sie genießt“. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine schöne Zeit bei gutem Essen und angenehmer Gesellschaft und viel Spaß bei Ihrer kulinarischen Entdeckungs- und Schlemmertour durch Regensburg und Umgebung!

Ihr

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'J. Wolbergs', written in a cursive style.

Joachim Wolbergs
Oberbürgermeister

Empfehlungen für Regensburg

Liebe Gourmet-Freunde,

auch in diesem Jahr bieten wir wieder einen Überblick über die schönsten und exklusivsten Locations für einen grandiosen Genuss in und um Regensburg. Dazu servieren wir Wissenswertes rund um das Thema Speisen und Getränke. In diesem Sinne – Guten Appetit!

Ihr filter-Team

SERVICE

Benimmregeln im Restaurant	18
Erlebnisgastronomie	26
Die richtigen Gewürze	36
So isst man richtig	48



GOURMET RESTAURANTS

Alte Ziegelei	8
Lessing	9
Landgasthof Meier Hilzhofen	10
Gasthaus Hummel	13
Schwögler	14
Roter Hahn	15
WIP - genuss für alle sinne	16



SPEZIALITÄTEN-RESTAURANTS

Da Pietro et Fabio	22
Seven Oceans	23
San Daniele	24

ERLEBNISGASTRONOMIE

Personenschiffahrt Klinger	27
----------------------------	----

RESTAURANTS

Restaurant Meilenstein	30
Leerer Beutel	31
Esszimmer	32

Asam	33
Jedermann	34
Zum Geiss	35
Gemüsebau Graf	38



TRADITIONELLE RESTAURANTS

Zum Sorgenfrei	40
Hacker Pschorr	41
Hotel Held	42
Hofbräuhaus	43
Prüfeninger Schlossgarten	44
Landgasthof Heilinghausen	45
Weltenburger am Dom	46



INTERNATIONALE KÜCHE

Amore, vino et amici	52
Asia World	53

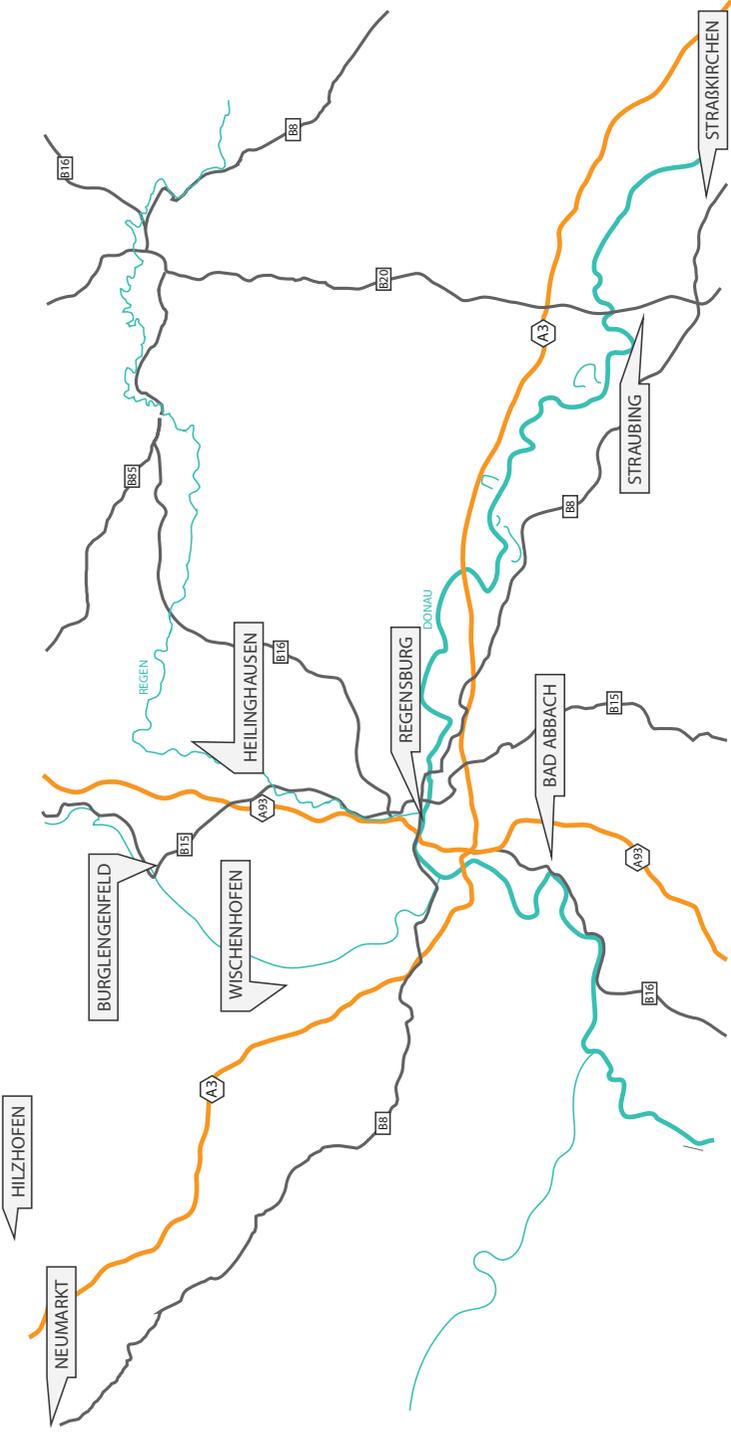
Buddies	54
Grill Canteen	55
Italia Pizza e Pasta	56
Jalapenos	57
Liu	58
La Gondola	59
Liston	60
Margaritas	61
Pachamama	62
Pizza und Pasta	63
Sam Kullman's Diner	65
The Thai	66
VyVu	67
Biretta	68



CAFÉS UND BARS

Café Freisleben	70
Rehorik	71
Hinterhaus	72
Barock	73
Mischbar	75
Taracafé	76

KULINARISCHER KOMPASS





Gourmet Restaurants



Gourmet
Restaurants



PREMIER

Hotel Regensburg

Fotos: Daniel Schvarcz



Besonderheiten & Spezialitäten

Für ein kulinarisches Feuerwerk der Extraklasse sorgt seit September 2014 Küchenchef Udo Haug. Der aus der Garde der „Jungen Wilden“ stammende Meisterkoch setzt auf gradlinige, ehrliche Gerichte, die auch ohne schmuckes Beiwerk überzeugen. Anstatt Speisekartenpoetik lockt die Alte Ziegelei mit ihren Gaumenfreuden aus frischen Zutaten für faire Preise. Die bodenständig mediterrane Küche sorgt für jede Menge köstliche Abwechslung auf dem Teller. Wer kann zu diesen kulinarischen Schmankerln schon „nein“ sagen?

In der Alten Ziegelei treffen modernes Design und klassische Eleganz aufeinander. Die ausdrucksstarke Architektur und das stilvolle Interieur kreieren das exklusive Ambiente des Restaurants. Im BEST WESTERN PREMIER Hotel Regensburg gelegen, verwöhnt die Alte Ziegelei ihre Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten. Auf der Speisekarte stehen leichte, mediterrane Gerichte, feinste Steakspezialitäten sowie ausgewählte Weine. In den Abendstunden lädt die geschmackvolle Design-Bar „Z 111“ ein, eine der raffinierten Cocktail-Kreationen zu genießen.

ALTE ZIEGELEI BEI
BEST WESTERN PREMIER HOTEL
REGENSBURG
Ziegetsdorfer Str. 111
93051 Regensburg
Tel.: 0941/463930
www.hotel-regensburg-
bestwestern.de
Business-Lunch Karte
Mo. - Fr.: 11.30 bis 14.00 Uhr
Feinste Cocktails an der Design-
Bar „Z 111“, täglich bis 01.00 Uhr
geöffnet





Gourmet
Restaurants

Besonderheiten & Spezialitäten

Jeden Tag verwöhnt der Küchenchef die Gäste im Lessing mit frischen, wechselnden Gerichten – dazu gibt es eine exzellente Weinauswahl. Von Montag bis Freitag (11.30 Uhr bis 14 Uhr) gibt es einen Businesslunch aus drei vollwertigen Gängen, inklusive 0,5 Liter Karaffe Wasser und Espresso für nur 21,90 Euro. Wer wenig Zeit mitbringt, kann sich auch für zwei der drei Gänge entscheiden (17,90 Euro). Jeder, der gerne gute Küche für ein Top Preis-Leistungsverhältnis genießt, ist im Lessing genau an der richtigen Adresse. Übrigens: Auch für Familien- und Firmenfeiern bietet sich die Location ideal an. Parkmöglichkeiten gibt es im rund 150 Meter entfernten Parkhaus am Dachauplatz.

Reservierungen unter info@lessing-regensburg.de.

Lessing



Der Besuch im Lessing wird zu einem Erlebnis für alle Sinne. Denn nicht nur kulinarisch verwöhnt Chefkoch Christian Becker die Gäste mit vielen verschiedenen Köstlichkeiten. Auch auf edle Materialien, modernes Design und eine stilvolle Atmosphäre legt das Team besonders viel Wert. Angenehme Momente vor dem gemütlichen Kamin oder an der großen Theke laden zum Entspannen und Genießen ein.

LESSING

D.-Martin-Luther-Straße 14
93047 Regensburg

Tel.: 0941/59002

www.lessing-regensburg.de

Öffnungszeiten

Mo. - Fr.: 11.30 - 14.00 Uhr
und 17.30 - 01.00 Uhr

Sa. / So. / Feiertage: 17.30 - 01.00 Uhr





Gourmet
Restaurants



Der Landgasthof Meier in Hilzhofen vereint die alteingewachsene Gaststube mit der neuen Hühzof Stub'n unter einem Dach. Die Küche ist regional, neugierig, urig, verwegen, bodenständig und erfinderisch. Das Team lässt lieber die anderen über sich reden, anstatt selbst von sich zu schwärmen. Und zwar genau Slowfood, Gault Millau, Michelin und Feinschmecker, bei denen sie unter den Besten in Deutschland sind.

www.landgasthof-meier.de
Hilzhofen 18
92367 Pilsach
Tel.: 09186/237
email: info@landgasthof-meier.de
Fax: 09186/237

Neue Öffnungszeiten:
Mo. und Di. Ruhetag
außer an Feiertagen. Hotel geöffnet!

Achtung neue Autobahnausfahrt
Neumarkt Ost (A3) eröffnet. Nur
noch 2,4 km nach Hilzhofen!

Besonderheiten & Spezialitäten

Über Generationen hinweg wurde in diesen Landgasthof jede Menge Liebe und Leidenschaft gesteckt. Schon der erste Anblick weckt etwas Vertrautes: die alten Bäume, das Land, das Haus. Ein Ort, mit dem sich das gesamte Team identifizieren kann. Ein Ort, der die Gäste entführt in eine Welt voller kulinarischer Highlights. Wenn ein Carpaccio vom Kohlrabi auf der Speisekarte steht, dann nicht, um einen vornehmen Eindruck darzustellen – sondern, weil Regionalität besonders groß geschrieben wird. Die Familie Meier spürt eine enge Verbundenheit zum Land und der Natur, sie baut das Gemüse für die eigene Speisekarte höchstpersönlich an. Das Angebot an





kulinarischen Köstlichkeiten ist riesig, die Wahl fällt schwer. Lust auf Wildschinken und Fingernudeln, hausgemachte Bratwürste, Schwammerl und getrüffeltes Kartoffelpüree oder doch lieber ein Dinkel vom Lammsbräu? Die Speisekarte wechselt jeden Tag und überrascht immer wieder mit neuen köstlichen Schmankerln. Natürlich experimentiert der Küchenchef hauptsächlich mit regionalen und saisonalen Zutaten und zaubert so ein Geschmackserlebnis für die Gäste, an das sie sich noch lange erinnern werden. Nach einem neuen

architektonischen Schliff wurde auch optisch frischer Wind in das Gasthaus gebracht, von dem jeder begeistert ist. Man fühlt sich hier wohl, genießt einen einzigartigen Ausblick in die Natur, kann den Abend genießen, den Tag ausklingen lassen, alle Sorgen vergessen und sich einfach rundum mit gutem Essen verwöhnen lassen. Die Kunst des Essens, die die Familie Meier versteht, die über Generationen hinweg weitergegeben wurde. Eine Kunst, die fasziniert und verzaubert. Eine Kunst, die in eine kulinarische Welt der Extraklasse entführt.





schweiger
edelbrennerei



Höchste Ansprüche
verlangen
neue Wege

C. und F. Schweiger GbR Edelbrennerei und Kaffeerösterei Am Kastlacker 1 93309 Kelheim
Tel: 09441-7387 Fax: 09441-12838 mail : info@brennerei-schweiger.de www.brennerei-schweiger.de



Fotos: Florian Hammerich



Gourmet
Restaurants

GASTHAUS
Hummel

Eine Kombination aus Tradition und Moderne. Das Gasthaus Hummel erzählt eine 100 Jahre alte Geschichte. Stefan und Stefanie nutzen die Kraft, die in den Erfahrungen der Vergangenheit steckt und überzeugen ihre Gäste mit Herzlichkeit, Gastfreundlichkeit und kulinarischen Köstlichkeiten. Hier werden die Wärme der Nostalgie mit der feinsinnigen Leichtigkeit der Moderne verbunden. Die Besinnung auf klare, natürliche Aromen und den Eigencharakter der Zutaten. Die Familie Hummel und ihr Team arbeitet hier mit einer großen Portion Leidenschaft. Die ländliche Gegend strahlt jede Menge Ruhe aus, bietet die optimale Gelegenheit zum Abschalten und die großartige Aussicht über das Naabtal.

Öffnungszeiten:

Restaurant Mi. - So. ab 18.00 Uhr
Saal Mi. - Sa. ab 18.00 Uhr / So.:
11.00 - 14.00 und 17.00 - 22.00 Uhr,
Montag und Dienstag Ruhetag
GASTHAUS HUMMEL
Heitzenhofener Straße 16
93182 Wischenhofen
Tel.: 09473/324
www.gasthaushummel.de

Besonderheiten & Spezialitäten

Im Gasthaus Hummel treffen zwei Welten aufeinander - Elegant und edel vs. rustikal und bayerisch. Trotzdem schaffen es die Experten, Stefan und Stefanie Hummel, beide in einen harmonischen Einklang zu bringen. Die Gäste profitieren davon auf der ganzen Linie und erleben ein wahres Geschmackserlebnis. Seit Januar 2015 lockt das Gasthaus nach einem aufwendigen Umbau mit einem authentischen, modernen und zugleich gemütlichen Ambiente. Die deutsch-mediterrane Küche präsentiert sich auf einem gehobenen Level und ist trotzdem am Boden geblieben. Auf der saisonal wechselnden Karte gibt es vom Rinderfilet mit Trüffelkruste bis zur gefüllten Wachteln mit Entenbrust nur frisch zubereitete Gerichte. Dazu serviert das Gasthaus Hummel eine legendäre Weinauswahl. Ein Abend, der puren Genuss bietet.

Der gemütliche und urbayerische Saal bietet den kompletten Gegensatz zu dem modernen Neubau. Hier schmeckt der zünftige Schweinebraten am Sonntag Mittag besonders gut, auch private und geschäftliche Feiern lassen sich perfekt austragen. Im Sommer locken die Grillabende auf der Terrasse mit wunderschönem Ausblick über das Naabtal. Die beste Möglichkeit zum Abschalten.





Gourmet
Restaurants

Schwögler
RESTAURANT + CATERING



Das Gourmet-Restaurant Schwögler lockt seit dem Umbau 2012 mit einem einmaligen Ambiente. Stilvoll, elegant, modern. Nichts erinnert mehr an den einst urbayerischen Landgasthof mit Kegelbahn. Die Speisekarte bietet für Studenten, Familien und Geschäftsmänner genau das, was das Schlemmer-Herz begehrt - Sonntagmittag gibt es den traditionellen und hundert Prozent frischen Schweinebraten auf der Speisekarte. Zum Aperitif vor dem Essen lockt die gemütliche Lounge, die große Vinothek bietet als Alternative zur abwechslungsreichen Weinkarte eine spannende Auswahl für einen edlen Tropfen. Im Sommer bieten zwei Terrassen die Möglichkeit für den Genuss unter freiem Himmel. Außerdem bietet das Restaurant Platz für große Feiern bis zu 140 Personen und Catering zu jedem Anlass.

Schwögler
Stinkelbrunnstraße 18
93077 Bad Abbach
Tel.: 09405/962300
www.schwoegler.de
info@schwoegler.de

Besonderheiten & Spezialitäten

Die Geschmacksnerven spielen lassen, auf das eigene Gefühl hören, die Gewürze abwechseln, spontan und kreativ sein – mit einer großen Portion Fingerspitzengefühl. Nur so funktioniert köstliches Kochen nach der Philosophie von Helmut Schwögler. In seinem Gourmet-Restaurant gibt der ausgezeichnete Koch seine ganz besondere Kochkunst an sein Team weiter. Zehn Köche experimentieren hier jeden Tag mit frischen und regionalen Zutaten, um Gerichte auf den Teller zu zaubern, die der Gast mit allen Sinnen genießen kann. Im Restaurant Schwögler wird nicht nach Rezept gekocht, das Team lebt seine ganz eigene Philosophie. Fantasie und Leidenschaft. „Leidenschaftliche Köche sind jeden Tag gefordert. Die Gerichte müssen immer anders schmecken, anders aussehen. Mal gewürzintensiver, mal provokanter. Genau das macht das Kochen so besonders“, erklärt Helmut Schwögler. Groß wird vor allem die aromatische Küche geschrieben, mit afrikanischer Richtung. Außergewöhnlich. Geschmacksintensiv. Anders als der Rest. Mit Küchenchef Herbert Kuffner, der zu den besten 50 Köchen in ganz Deutschland zählte, hat das Restaurant einen Experten im Team, der die afrikanische Küche auf den europäischen Gaumen abstimmt.





Besonderheiten & Spezialitäten

„Hereinprobiert!“ Im Roten Hahn werden individuelle Gerichte der bayerischen, nationalen sowie internationalen Küche für Sie zubereitet. Frische und hochwertige Produkte stehen dabei an erster Stelle. Genießen Sie die edle Auswahl an Steakvariationen wie Filet-Steaks, Rib Eye und American Beef. Die Experten servieren dazu aus einer monatlich wechselnden Karte erlesene Weine. Jeden ersten Sonntag im Monat findet von 11 bis 15 Uhr ein Brunch für nur 30 Euro statt.

Auch bietet der Rote Hahn einen gut bezahlbaren Mittagstisch, so ist für jeden Geldbeutel und Geschmack ein wahrer Gaumenschmaus dabei. Als Ansprechpartner Nummer Eins präsentiert sich das kompetente Team auch bei Caterings. Der Rote Hahn übernahm das Catering bei der Hochzeit von Prinzessin Maria Theresia von Thurn und Taxis und Hugo Wilson. Service und Gastlichkeit werden besonders groß geschrieben!



Gourmet
Restaurants



ROTER HAHN

In der Rote-Hahnen-Gasse, einer der schönsten mittelalterlichen Gassen der Stadt, liegt das Hotel und Restaurant „Roter Hahn“. Bereits im 18. Jahrhundert war die Gaststätte eine der vornehmsten der Stadt. Die Seele und der Anspruch des geschichtsträchtigen Hauses sind bis heute erhalten geblieben. In entspannter Atmosphäre, nur fünf Gehminuten vom Dom, der Steinernen Brücke, dem Schloss Thurn & Taxis und dem Stadttheater entfernt, genießen die Gäste hier die abwechslungsreiche, gehobene Küche.

Der Rote Hahn... Im Herzen der Altstadt, wo Geschichte aufhört und Zukunft beginnt.

HOTEL-ROTER-HAHN
Rote-Hahnen-Gasse 10
93047 Regensburg

Tel.: 0941/595090
www.rotter-hahn.com



Gourmet
Restaurants



genuss für alle sinne



Besonderheiten & Spezialitäten

Das liebevoll eingerichtete historische „Zeingerhaus“ verbindet stilvolles Ambiente und gepflegte Gastlichkeit. Im gemütlichen Restaurant, im exklusiven Wintergarten oder auf der romantischen Marktterrasse genießen unsere Gäste feines Essen und Trinken.

Auf eine erstklassige Küche mit ausgewählten Produkten, einen gut bestückten Weinkeller und herzlichen Service legt der Geschäftsführer Denis Podhradski, seit dem ersten Tag größten Wert. Das Team verwöhnt Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten – mit saftigen Steakvariationen vom Grill und einer mediterranen Gourmetküche. Erlesene Konfiserie rundet das Geschmackserlebnis ab. Im WIP sind Qualität aus der Region und herkunftsgesicherte Produkte nicht nur ein Lippenbekenntnis, sondern ein Versprechen, das das WIP Tag für Tag einlöst.

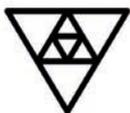
WIP – genuss für alle sinne
• bar | restaurant | more •
Marktplatz 9
93133 Burglengenfeld

Tel.: 09471/6050640
info@wip-burglengenfeld.de
www.wip-burglengenfeld.de

Di. - Do.: 11.00 - 14.00 Uhr
& 17.00 - 23.00 Uhr
Fr./ Sa. ab 17.00 Uhr • 23.00 Uhr
So. 10.00 - 14.00 Uhr
& 17.00 - 23.00 Uhr

Montag Ruhetag





VODROCK

VODKA EST 2013

»FÜR DIE BESTEN
NUR DAS BESTE.«



AUSGEZEICHNET VON DER IWSC 2015
„WELTBESTER BLOODY MARY VODKA“



**LET'S
VOD
ROCK!**

BAYERISCH. BIOLOGISCH UND BRUTAL MILD.

IN REGENSBURG ERHÄLTlich:

BARROCK, BUDDIES BURGERBAR, CAFÉ SCHOLZ, FEINKOST ZIEGLER,
HAUS HEUPOINT, KA5PER, KLEIN KA5PER, KOCHHAUS, BEATS-CLUB
RESTAURANT KREUTZER'S, RESTAURANT SILBERNE GANS, PALETTI,
RESTAURANT STORSTAD, WEINKONTOR SINZING, WUNDERBAR, PICASSO,
METRO REGENSBURG, TABAK GÖTZ.

ANFRAGEN FÜR GASTRONOMIE UND HANDEL UNTER: INFO@VODROCK.COM

Gute Manieren beim Essen

Verhaltensregeln am Tisch

Das schwarze Abendkleid umschmeichelt die Figur, die roten High-Heels harmonisieren perfekt mit der gleichfarbigen Kette, die sie elegant um den Hals trägt. Das romantische Dinner kann starten. Peinlich wird es erst, wenn man im Glamour-Outfit im noblen Restaurant sitzt und die guten Manieren beim Anblick des köstlichen Essens sofort vergessen sind. Um ein solches Desaster zu verhindern und die gehobene Esskultur mit allen Sinnen genießen zu können, gilt es einige Verhaltensregeln zu verinnerlichen.

Allgemeine Tischregeln

Vor dem Essen sollten Sie die Toilette aufsuchen, Händewaschen nicht vergessen! Und los geht's mit dem köstlichen Dinner. Eine aufrechte Haltung ist wichtig, auch zwischen den Gängen – dabei sollten die Ellbogen den Tisch nie berühren. Zum gesellschaftlichen Grundwissen gehört wohl die Tatsache, dass laute Verdauungs- und Körpergeräusche ein absolutes No-Go sind. Dazu zählen zum Beispiel auch das Kauen von Fingernägeln und Kaugummi, Schmatzen, Schlürfen oder Nasenbohren. Natürlich dürfen Sie sich die Nase mit dem Taschentuch säubern, wenn Sie sich dabei vom Tisch ein wenig abwenden und sich nicht allzu viel Zeit damit lassen.

Das Besteck

Gerade bei einem ganzen Menü finden Sie oft eine Vielzahl von Besteckteilen, die alle ihre Daseinsberechtigung haben und entsprechend eingesetzt werden. Der richtige Gebrauch ist allerdings eine Kunst für sich. Das wichtigste ist zuallererst die Körperhaltung beim Essen. Denn nur dann können Sie elegant mit dem Besteck umgehen. Deshalb: Aufrecht am Tisch sitzen, die Beine nebeneinander auf den Boden stellen und die komplette Sitzfläche des Stuhls nutzen. Am besten liegen die Arme am Körper an, die Hände liegen nur bis zu den Handgelenken auf dem Tisch.

Das Besteck wird nicht zu tief, sondern oberhalb des unteren Drittels gehalten. Beim Schneiden sollte der Zeigefinger am Ende des Griffs Druck auf die Klinge ausüben. Das Besteck wird außerdem im leichten Winkel nach unten gehalten.



Stoff- und Papierservietten

In erster Linie soll die Serviette die Kleidung vor Spritzern und herabfallendem Essen schützen. Ihre zweite Aufgabe ist es, den Mund zwischendurch und zum Abschluss des Essens abzuwischen. Auch wenn sie durchaus praktisch sind, fehlen sie bei einem mehrgängigen Menü meistens, um den Gesamteindruck der Tafel nicht zu mindern. Ist der Tisch allerdings rustikal eingedeckt und die farbigen Servietten unterstreichen das Design, gelten sie als ein gelungenes Highlight. Besonders wichtig ist es, dass Sie die Serviette niemals um den Hals binden, auch wenn es für Sie praktisch sein mag. Mit der umgebundenen Serviette gibt man nicht gerade die beste Figur ab. Außerdem sollten Sie die Serviette nicht in das Gedeck integrieren - das heißt, nicht unter den Teller klemmen oder sie zwischen Teller, Besteck und Gläser platzieren. Deshalb: Die Serviette immer benutzen und auf den Schoß legen. Auf keinen Fall sollten Sie sie einfach ignorieren und achtlos beiseitelegen. Müssen Sie während dem Essen einmal aufstehen, die Serviette leicht zusammengefaltet auf die Sitzfläche des Stuhls legen. Nach dem letzten Gang falten Sie die Serviette zusammen und legen sie links neben das Geschirr auf den Tisch.



Die Teller

Auch hinter diesem Thema steckt mehr als sich anfangs vermuten lässt. Ist die Tafel klassisch gedeckt, steht vor Ihnen ein großer Teller, der im Gegensatz zu den anderen Tellern meistens aus Edelmetall gefertigt ist. Dieser Teller gilt nur als repräsentative Unterlage für die verschiedenen Teller des Menüs. Absolut tabu: Auf diesen Teller das Besteck oder die Serviette legen, auch das Glas sollte nie darauf abgestellt werden.

Die Gläser

Traditionell gibt es drei Gläser pro Gedeck, das Größte ist dabei meistens das Bier- oder Rotweinglas. Kommt das Bier direkt vom Fass, wird das Bierglas immer erst nach der Bestellung gefüllt und die nicht gebrauchten Weingläser abgeräumt. Sollten Sie sich im Laufe des Abends dazu entscheiden, von Bier auf Wein umzusteigen, bekommen Sie ein frisches Weinglas serviert. Das Glas wird immer in der Mitte des Stiels angefasst, um Fingerabdrücke auf dem Glas und die Erwärmung des Weins zu verhindern. Die Restaurants bieten für jedes Getränk ein eigenes Glas.







Spezialitäten Restaurants



Spezialitäten
Restaurants

Da Pietro é Fabio

Das kleine und sehr feine italienische Lokal besticht auf den ersten Blick durch seine elegante Einrichtung. Das geschmackvolle Ambiente findet seine kulinarische Entsprechung in den Gerichten. Die handgeschriebene Karte wechselt in regelmäßigen Abständen. Zwar liegt der Schwerpunkt des Restaurants auf der italienischen Küche, doch natürlich bestimmen auch viele saisonale Produkte die Speisekarte. So dürfen sich die Gäste im Herbst sowohl auf hausgemachte italienische Pastavariationen als auch auf Kürbis- oder Wildgerichte freuen.

DA PIETRO E FABIO
Grasgasse 1
93047 Regensburg

Tel.: 0941/7845480

Mo. - Do.: 11.30 - 14.00 Uhr
und 18.00 - 24.00 Uhr
Fr. - Sa.: 18.00 - 24.00 Uhr
So.: Ruhetag



Besonderheiten & Spezialitäten

Zu den Spezialitäten des Hauses zählen neben ausgewählten Fischgerichten auch die zahlreichen Trüffelvariationen. Die Stammgäste des Da Pietro e Fabio schätzen das Lokal aber vor allen Dingen deswegen, weil die Pasta hier handgefertigt und das Brot selbst gebacken wird. Für Feierlichkeiten im kleinen Rahmen, wie beispielsweise Hochzeiten oder Geburtstage, bietet der Innenraum des Restaurants Platz für bis zu 45 Personen. In einem extra Barbereich können die Gäste vor dem Fest einen Aperitif zu sich nehmen.





Besonderheiten & Spezialitäten

Natürlich, qualitativ hochwertig, aussagekräftig, exklusiv und kreativ – so sind die Speisen im Seafood Restaurant. Die Auswahl der Gerichte ist sehr vielfältig – wer sich einmal nicht entscheiden kann, ist mit dem „Überraschungsmenü“ hervorragend bedient: Je nach Wunsch werden 5 oder 3 Überraschungs-Gänge serviert inklusive korrespondierende Weine.

Das schöne Ambiente des Restaurants tut sein Übriges, das auch nach dem köstlichen Dinner noch zu fortgeschrittener Stunde eine rege Betriebsamkeit an der hauseigenen Hansa Bar herrscht. Hier genießen die Gäste frisch gezapftes Bier, erlesene Weine und verschiedene Drinks.

Seven Oceans, das ist: in die Atmosphäre eintauchen, den Alltag hinter sich lassen, abtauchen und dann einfach genießen!



Spezialitäten
Restaurants



SEVEN OCEANS

SEAFOOD RESTAURANT

Fischers Fritze fischt frische Fische?! Das kann man einfacher haben! Wer Fisch liebt, der kommt im Seven Oceans voll auf seine Kosten. Das Seafood Restaurant macht mit seinen exzellenten Fischgerichten so richtig Lust auf Mee(h)r und ist damit der perfekte Anlaufhafen für all jene, die Meeresfrüchte in allen möglichen Variationen lieben und genießen möchten. „Simple but nice“ lautet das Motto des Seven Ocean und gemäß bester hanseatischer Tradition kommen hier sämtliche Köstlichkeiten, die die Sieben Weltmeere zu bieten haben, ganz frisch auf den Tisch.

SEVEN OCEANS
SEAFOOD RESTAURANT
im Hansa Apart-Hotel Regensburg
Friedenstraße 7
93051 Regensburg

Tel.: 0941/99290
www.sevenoceans-regensburg.de
restaurant@hansa-apart-hotel.de



Spezialitäten
Restaurants

San Daniele

Liebhaber italienischer Küche kommen im San Daniele voll auf ihre Kosten. In den großzügigen Räumlichkeiten, die in warmen Farben eingerichtet und mit stimmigen Wandmalereien ausgestattet, bereits optisch nach Italien entführen, verbergen sich neben dem Ristorante auch eine Pizzeria, eine Vinothek und eine Eisdielen. Im Lokal finden bis zu 170 Gäste Platz und die drei kleinen Nebenräume stehen für kleinere und größere Veranstaltungen, wie Familien- oder Firmenfeiern zur Verfügung. Auf Wunsch werden diese Räume in einen Großen verwandelt, damit einem gemeinsamen Feiern nichts im Wege steht.

SAN DANIELE
Prüfeninger-Schloss-Straße 2
93051 Regensburg

Tel.: 0941/3075999
www.sandaniele.de
info@sandaniele.de

Täglich 10.30 - 00.00 Uhr



Besonderheiten & Spezialitäten

Im San Daniele wird das kulinarische Italien in allen Facetten präsentiert: Die große Antipastitheke birgt eine Vielzahl appetitlicher Vorspeisen und dem Fischkenner ist es möglich, sich seinen Fisch direkt aus der Vitrine auszusuchen. Der begehbare Weinschrank bietet für alle Freunde des italienischen Weines den passenden Vino zum Essen.

Übrigens: Im San Daniele gibt es jetzt auch englischsprachige Speisekarten.





Erlebnisgastronomie für alle Sinne



Dinner – mal ganz anders? Die Erlebnisgastronomie liegt immer mehr im Trend und verleiht dem gemeinsamen Abendessen ganz neue Würze. Der Clou: das Essen wird an den verrücktesten Orten genossen.

Rittermahl

Einmal wie im Mittelalter speisen, das wünschen sich viele. In einer stilechten Atmosphäre mit „Speis und Trank“ wie aus Zeiten von Rittern und Burgen wird der Abend verbracht. Begleitet wird dieses altherwürdige Dinner von Minnesängern, Gauklern und original mittelalterlichen Tischmanieren.

Achterbahnrestaurant

Hier sitzt nicht der Mensch, sondern das Essen in der Achterbahn. Kellner sieht man hier nicht, denn auf unzähligen Schienen saust das Essen und Getränke durch das Restaurant zum jeweiligen Tisch. Die einzelnen Schienen ranken sich wie Pflanzen durch das Restaurant, damit kommen die Speisen garantiert in Windeseile zum Platz.

Dinner im Sinnesrausch

Essen kann man auf viele verschiedene Arten erfahren. Bei diesem außergewöhnlichen Dinner werden die Speisen nicht nur geschmeckt. Hier wird gezeigt, wie viel Einfluss die einzelnen Sinne auf den Genuss von Lebensmitteln haben. Verschiedene Lichtspiele und Streiche lassen einen das Essen immer wieder auf neue Art und Weise erfahren.

Dinner unter Wasser

Guter Ausblick ist beim Essengehen entscheidend, das ist kein Geheimnis. Dieses Dinner bringt das Wort Aussicht allerdings nochmal auf eine neue Ebene, denn hier speist man wortwörtlich unter Wasser. Sein Essen genießt man unter einer Kuppel, die sich am Grund eines riesigen Aquariums befindet. So kann der Gast die sagenumwobene Vielfalt des Ozeans während des ganzen Dinners bewundern.

Dinnerhopping

Beim Dinnerhopping ist man in der ganzen Stadt zu Gast. Ein edel ausgestatteter Bus fährt seine Gäste bei Nacht durch die Stadt und zeigt die Sehenswürdigkeiten in Abendbeleuchtung. Während der „Stadttour“ bekommt man sein Essen aufgetischt und kann somit sein Menü mit einzigartigen Ausblicken genießen.



Vergnügen mit dem besonderen Kick

Das ist ein außergewöhnliches Erlebnis, das kaum zu überbieten ist: „Die Siebnerin“, der originalgetreue Nachbau eines historischen Salztransporters, lässt das Herz jedes Nostalgikers und Mochtegern-Piraten höherschlagen. Die Klinger-Schiffahrt bietet zünftige Erlebnisfahrten, wie etwa den abendlichen Holzfassl-Anstich mit Blasmusik zur Abendfahrt. Wer's gesund mag, wird von „Frisch auf den Tisch“ vom letzten echten Donaufischer Maier zur Livemusik begeistert sein. Wer die typische Küche aus Ungarn und der Schweiz kennenlernen will, kann dies ebenfalls auf der Siebnerin genießen. Die Klinger-Flotte ist eben mit tollen Ideen auf der Donau unterwegs. Da wäre die elegante Fürstin Gloria mit ihrem Jugendstil-Ambiente ein Supertipp, falls Sie diesen Donau-Kreuzfahrer noch nicht hautnah erlebt haben. Abwechslungsreiche Brunch- und Frühstücksfahrten sind ebenso verlockend wie etwa Matineen mit köstlichen Happen und charmanter Tafelmusik. Der Salutaris kann wieder verkostet und das Baierein-Museum besucht werden. Ein Highlight ist sicher „Achtung Wild“ mit Hubertusmesse und Parforcebläsern. Dann wird auch immer wieder zum Tanz eingeladen. Da ist für jeden Geschmack und jedes Temperament was dabei. Zum Griechischen Abend gehört neben den landestypischen Schmankerln auch der Sirtaki. Die Auswahl fällt bei dieser Vielfalt schwer. Lieber zur narrischen Walpurgisnacht? oder zum Volkstanzabend? Vielleicht doch lieber zur Schlagernacht? Am besten zu allen Abenden. Keine Sorge – die traditionellen Bayerischen und Oberpfälzer Feste bleiben erhalten.

www.unserebroschuere.de/Schiffahrtklinger/Mail/View/



Events auf
der Donau



Regensburger
**Personen-
Schiffahrt**



REGENSBURGER
PERSONENSCHIFFFAHRT KLINGER
Werttstraße 6
93059 Regensburg
Tel.: 0941/52104
www.schiffahrtklinger.de
info@schiffahrtklinger.de





Restaurants



| Restaurants



Das Restaurant Meilenstein bietet auch genügend Platz für Tagungen und andere Feierlichkeiten, der separate Raum ist für bis zu 80 Personen eingerichtet und zusätzlich individuell erweiterbar. Ganz nach den Wünschen der Gäste erstellen die Experten köstliche Menü- und Buffetvorschläge.

RESTAURANT MEILENSTEIN
Junkersstraße 3
93055 Regensburg
Tel.: 0941/7889924
Öffnungszeiten:
Mo. - Sa.: 11.00 – 23.00 Uhr
So.: 09.30 – 22.00 Uhr

Besonderheiten & Spezialitäten

In gemütlicher Atmosphäre kulinarische Köstlichkeiten genießen? Dafür bietet das Restaurant Meilenstein die perfekte Gelegenheit. Von vegetarischen Spezialitäten über deftige Burger, Schnitzel und Steaks bis hin zu leckeren Trucker-Highlights gibt es alles, was das Schlemmer-Herz begehrt. Die Gerichte werden saisonal angepasst und mit frischen, regionalen Produkten zubereitet. Die wechselnde Wochen- und Mittagskarte sorgen für genügend Abwechslung auf dem Teller. Von September bis Juli gibt es jeden Sonntag einen großen Familien-Brunch mit einer großen Auswahl an Frühstück, kalten und warmen Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts.





| Restaurants

LEERER BEUTEL

Unter einem Dach vereint der Leere Beutel Genuss für alle Sinne. Verschiedenartige Kunstausstellungen und Jazzkonzerte in den historischen Räumlichkeiten des ehemaligen Getreidespeichers der Stadt Regensburg erfreuen Auge und Ohr der Gäste. Muße und Zeit für die Gaumenfreuden findet man in den schönen Gewölbesälen des Restaurants Leerer Beutel. Hier bereitet das Ehepaar Traudl und Winfried Freisleben seinen Gästen seit 26 Jahren ausgesuchte Spezialitäten der gehobenen Küche zu. Auf der Speisekarte stehen neben traditionell-bodenständigen Gerichten zahlreiche Köstlichkeiten der kreativen und modernen Küche.

LEERER BEUTEL
Bertoldstraße 9
93047 Regensburg

Tel.: 0941 / 58997
www.leerer-beutel.de
info@leerer-beutel.de

Mo.: 18.00 - 01.00 Uhr
Di. - So.: 10.00 - 01.00 Uhr
warme Küche: 11.30 - 14.30 Uhr und
18.00 - 23.00 Uhr

Besonderheiten & Spezialitäten

Als Slow-Food-Vertreter hat sich der Leere Beutel ganz dem Genuss verschrieben. Hier achtet man auf die ausschließliche Verwendung saisonaler und regionaler Produkte. Mit großer Sorgfalt und Liebe zum Detail bereitet das Küchenteam für seine Gäste so entweder opulente Buffets, Mehr-Gang-Menüs oder modernes Fingerfood zu. Die reichhaltige Getränkekarte hält ebenfalls einige Schätze bereit. So findet man neben bekannten Qualitätsweinen zahlreiche hervorragende Erzeugnisse kleiner Weingüter.

In den Gasträumen des Restaurants werden neben Slow-Food-Events und Konzertabenden auch private Feiern für große wie kleine Gruppen ausgerichtet.





| Restaurants



Das Restaurant ESSZIMMER bietet Ihnen eine gemütliche Atmosphäre mit Top-Service. Auf internationalem Niveau werden Ihnen regionale Speisen serviert. Die Grands Vins Mercure Weinkarte bietet deutsche Spitzenweine zu einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Die verkehrsgünstige Lage inklusive kostenfreier Parkplätze bietet eine komfortable Anreise.

RESTAURANT ESSZIMMER
IM MERCURE HOTEL REGENSBURG
Grunewaldstr. 16
93053 Regensburg

Tel.: 0941/78820
www.mercure.com/6639
www.esszimmer-regensburg.de
h6639@accor.com

Öffnungszeiten:
Mo. - Sa.: 18.00 - 22.00 Uhr
Veranstaltungen auf Anfrage

Besonderheiten & Spezialitäten

Das „ESSZIMMER“-Team mit Küchenchef Dominik Harke, verwöhnt Sie mit raffinierten Gerichten. Dabei bietet Ihnen die Tageskarte abwechslungsreiche, saisonale Leckerbissen wie zum Beispiel „Asiatische Entenconsommé mit Frühlingsrolle, Kräuterseitlingen, Frühlingslauch und Koriander“. Außerdem finden Sie Klassiker wie das „stadtbekannte“ Wiener Schnitzel oder eine eigene Steak-Karte. Wenn Sie einen exklusiven Abend zu einem speziellen Anlass erleben möchten, erstellen wir von einem bayerischen Fünf-Gänge-Gourmet-Menü bis hin zu einem leichten mediterranem Buffet alles was das Herz begehrt. In den 11 verschiedenen Veranstaltungsräumen verwöhnen wir 2 bis 200 Personen kulinarisch.



ArtCafé



Restaurant Esszimmer



Besonderheiten & Spezialitäten

Besonderes Schmuckstück ist der historische Quirin-Saal, ein ehemaliges Offizierskasino. Das aus der Gründerzeit stammende sieben Meter hohe Deckengewölbe, die holzvertäfelten Wände mit Ornamenten und der original Eichenparkettboden lassen Sie unser Power Frühstücksbuffet in einer besonderen Art erleben.

Die Gastronomie - Traditionelle bayerische Rezepte werden hier mit regional ausgewählten Zutaten der Saison raffiniert umgesetzt und mit der Leichtigkeit der mediterranen Küche kombiniert.

Entdecken Sie Ihren Lieblingsplatz. Genießen Sie den Abend im italienisch anmutenden Restaurant Asams oder im zünftig-bayerisch Agnes-Bernauer-Stüberl. Bei schönem Wetter lädt unser großzügiger, modern-bayerischer Biergarten ein. Direkt vor dem historischen Offizierscasino befindet sich eine sehr gemütliche Außenanlage mit drei Bereichen: die mediterran gestaltete Sonnenterrasse, der klassische Biergarten mit Kiesboden und Kastanien und eine urige, mit Altholz verkleidete Remise.

Die moderne und künstlerisch gestaltete Art Bar ist zu allen Tageszeiten ein idealer Treffpunkt und das kommunikative Herzstück im Zentrum des Hotels.



| Restaurants

ASAM^{****S}

Der Charme von Jahrhunderten trifft den Lifestyle der Moderne. Seit nunmehr zehn Jahren steht das Hotel Asam für gepflegte Gastlichkeit in einem ganz besonderen Ambiente: Ein niveauvolles Hotel der 4-Sterne-Kategorie, das auf einzigartige Weise den historischen Charme traditionellen Baustils mit der Ästhetik eines modernen Design-Hotels vereint.



ASAM HOTEL
Wittelsbacher Höhe 1
94315 Straubing

Telefon: 09421/788680
www.hotelasam.de



| Restaurants

Jedermann
CAFÉ • BAR • RESTAURANT

„Von unserer Art des Kochens her, möchten wir eine Küche der regionalen und saisonalen Produkte schaffen, ohne auf die Aromen der weiten Welt verzichten zu müssen. Traditionsreiche deutsche Produkte, Gerichte und Spezialitäten, verfeinert mit Gewürzen aus der ganzen Welt – aber nur wenn es dem Produkt gut tut!“, so Besitzer Sebastian Völkl und Küchenchef Johannes Gareis.

CAFÉ BAR RESTAURANT
JEDERMANN

Irlbacher Str. 1

94342 Straßkirchen

info@jedermann-strasskirchen.de

Tel.: 09424/9480437

Mo. und Di.: Ruhetag

Mi. - Fr., So.: 11.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Sa.: 12.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Für Veranstaltungen gerne auch
nach Vereinbarung

Besonderheiten & Spezialitäten

Mit einer modernen und regional sowie saisonal ausgerichteten Küche lockt das Jedermann wirklich jeden an. Frische Zutaten, selbstgebackene Kuchen und Torten, der beste Kaffee mit regionaler Röstung. Abends gibt es eine liebevoll kreierte Speisekarte mit Produkten aus der Umgebung wie Schambacher Forellen, freilaufenden Rindern oder Gemüse vom örtlichen Bauern. Das Jedermann bietet jede Woche wechselnde Mittagsangebote für den schnellen Hunger. Ein Blick auf die Homepage zeigt regelmäßige Veranstaltungen mit besonderen Produkten oder verdienten und berühmten Gastköchen. Im Fokus stehen natürlich immer Gastfreundlichkeit und Genuss. Das Besondere an dem Ambiente ist im Sommer der wunderschön gestaltete Garten an einer alten Steinmauer und immer blühenden Pflanzen. Bei Bedarf überspannt ein Sonnensegel die gesamte Terrasse. Der Innenraum besticht durch viel Holz, alles Handarbeit vom Schreiner aus dem Dorf und einem durchdachtem Lichtdesign. Die Räumlichkeiten und idyllische Gartenterrasse laden zu privaten und geschäftlichen Feiern.





| Restaurants



zum Geiss

TRITT EIN, BRING GLÜCK HEREIN
EINZIG, NICHT ARTIG!

Besonderheiten & Spezialitäten

Das blau-graue Haus mitten in der Straubinger Zentrum ist markant. Auffallend. Einladend. Das Restaurant Zum Geiss gilt als ältestes Wirtshaus in Straubing, ist ein wahres Schmuckstück und erzählt die Geschichte einer jahrhundertealten Tradition. Seit 1462 steht es gegenüber der Jesuitenkirche auf dem Theresienplatz, anhand des typischen Stufengiebels kann man sich gut vorstellen, wie der Platz vor rund 500 Jahren einst aussah. Die Geschichte und Tradition fasziniert und verströmt eine ganz besondere Atmosphäre in dem Gasthaus - Hier wird Modernes mit Altem harmonisch in Einklang gebracht.



Das Konzept – bayrisch, urig, anders, saisonal und besonders – überzeugt die Gäste bis über die regionalen Grenzen hinaus. Ganz nach dem Motto „Einzig, nicht artig!“ bietet das Restaurant eine abwechslungsreiche Speisekarte mit kulinarischen Köstlichkeiten. Auch für größere Feierlichkeiten gibt es im „Zum Geiss“ jede Menge Platz und das nötige Know-How. Gastfreundlichkeit wird hier besonders groß geschrieben, dem Team ist es besonders wichtig, dass sich die Gäste rundum wohlfühlen.

WIRTSCHAUS ZUM GEISS
Theresienplatz 49
94315 Straubing
Telefon: 0 94 21 - 3 00 9 37
www.zumgeiss-straubing.de
info@zumgeiss-straubing.de

Öffnungszeiten:
Di. - Fr.: 11.00 - 14.30 Uhr
und ab 17.00 Uhr geöffnet
mit warmer Küche bis 22.00 Uhr
Sa. und So.:
ab 11.00 Uhr durchgehend geöffnet

Montag Ruhetag
oder nach Vereinbarung

Die bunte Welt der Gewürze

Was ist schon ein Gericht ohne die richtigen Gewürze? Genau, nichts. Erst die perfekte Gewürzmischung macht das Abendessen zu etwas ganz besonderem, entfaltet den Geschmack und verwöhnt die Sinne. Diese Gewürze sollten Sie immer in der heimischen Küche griffbereit haben:

Chili

Es gibt kein Gewürz, das schärfer ist als die beliebte Chilischote – sie gibt es in rot, gelb-orange und grün. Ihr feuriges Aroma verleiht jedem Essen einen ganz pffiffigen Touch, die verschiedenen Sorten sollten nach dem Kriterium ausgewählt werden, wie scharf das Gericht werden soll. Das Beste: sie verleihen dem Essen nicht nur eine ganz besondere Note, Chili stärkt noch dazu das Immunsystem und die Abwehrkräfte, wirkt durchblutungsfördernd und sorgt für Glücksgefühle, sogenannte Endorphine.



Ingwer

Bei diesem Gewürz handelt es sich um die Wurzel der Ingwerpflanze, sie hilft vor allem gegen Übelkeit und Erkältungen.

Der Geschmack lässt sich am besten mit einer scharfen Zitrone vergleichen. Vor allem in der asiatischen Küche wird Ingwer sehr häufig verwendet, bei Gerichten mit Huhn oder Meeresfrüchten, sowie bei Marinaden und Soßen, aber auch in Kuchen und Obstsalaten macht sich Ingwer besonders lecker.



Curry

Curry ist eine Gewürzkombination aus Indien. Die verschiedensten Mischverhältnisse sorgen für einen süßen bis scharfen Geschmack. Enthalten sind vor allem Chili, Pfeffer, Kurkuma, Kardamom, Koriander, Kreuzkümmel, Nelke, Ingwer, Zimt und Muskat. Curry wirkt nicht nur verdauungsfördernd, einzelne Bestandteile können sogar eine Krebs hemmende Wirkung aufweisen, bei der die Verbreitung von Metastasen verhindert wird.



Anis

Lakritze? Daran erinnert der Geschmack von Anis, der hellbraun gefärbt ist und an die Form eines kleinen Samens erinnert. Besonders gerne wird dieses Gewürz für Desserts, Obstkompott und Kuchen verwendet. Anis regt den Darmtrakt an und hilft somit gegen Verdauungsbeschwerden.





Paprika

Paprika, ein Gewürz, das es in allen möglichen Rottönen gibt. Je heller das Rot, desto feuriger die Schärfe. Damit ist Paprika für jedes Hauptgericht, aber auch für Vorspeisen bestens geeignet. Wer mit dem Paprikapulver kocht, beugt Blutgerinnsel vor und schützt die Blutgefäße.

Kümmel

Klein, braun und leicht gekrümmt. Kümmelsamen schmecken sehr intensiv und sollten deshalb mit viel Fingerspitzengefühl verwendet werden. Gerade bei Kohl- und Sauerkrautgerichten mildert er den Blähbauch, auch bestimmten Käse- und Brotsorten verleiht der Kümmel seine eigene Note. Kümmel regt den Appetit und die Verdauung an.



Koriander

Die rundlich und beige-braune Samenfrucht erinnert an eine Orange mit leichter Schärfe. Koriander eignet sich besonders, um Fleisch- und Fischgerichte, sowie Gemüse- und Kartoffelgerichte zu verfeinern, aber auch für Suppen und Soßen. Er hilft bei Magen-Darm-Beschwerden und beruhigt den Körper bei Bronchialhusten.

Muskat

Bei Muskatnuss ist Vorsicht geboten – zwar verleiht diese jedem Gericht eine besondere Würze, wird sie allerdings überdosiert, kann es zu Übelkeit und halluzinogenen Erscheinungen kommen. Gerade bei Gerichten mit Kartoffeln, Eiern, Kohl und Kürbis ist Muskatnuss ein gutes Gewürz.



Zimt

Vor allem in der Weihnachtszeit ein Gewürz, das sich zum Backen gut eignet. Die feine süßliche Note verleiht jedem Gebäck und Dessert den perfekten Geschmack. Die hellbraune Stange stammt von der Rinde des Zimtbaums.

Vanille

Die lange schwarze Schotenfrucht der mexikanischen Kletterorchidee verbreitet einen süßlichen Geschmack, zum Kochen wird allerdings nur das schwarze Mark im Inneren der Schote verwendet. Egal, ob bei Eis, Kuchen, Desserts oder in Kaffee-, Kakao- und Teegetränken, Vanille belebt den körpereigenen Organismus und wirkt entzündungshemmend.





Gemüse
aus der Region



Gemüsebau



Gemüsebau Graf ist ein Familienbetrieb in vierter Generation. In Winzer werden Gemüse und Salate für den regionalen Verbrauch kultiviert. Auf 20 Hektar Freiland und 4000 Quadratmeter Gewächshausflächen wächst alles, was gut schmeckt und gesund ist: Von der Kartoffel bis zur Artischocke. Vermarktet wird zu großen Teilen an den Privatkunden über den Direktverkauf auf diversen Wochenmarktständen und im Hofladen in Winzer. Dieser ist täglich geöffnet und das Herzstück des Betriebes.

GEMÜSEBAU GRAF
Nürnberger Str. 349b
93059 Regensburg
Tel.: 0941/84493
www.graf-gemüsebau.de
Öffnungszeiten – Hofladen:
täglich ab 08.00 Uhr

Gemüsebau Graf betreibt integrierten Pflanzenbau, d.h., durch sinnvollen Fruchtwechsel und Nützlingseinsatz bei Schädlingsbefall kann Gemüse von gleichbleibend hoher Qualität schadstofffrei erzeugt werden. Der Familienbetrieb ist GLOBAL G.A.P. zertifiziert, Vielfalt und Frische werden ganz groß geschrieben. Es wird täglich frisch geerntet und ausgeliefert. Neu ist die Produktion küchen- und verzehrfertiger Salate und Gemüse. Der Absatz aller Erzeugnisse erfolgt teils an Privatkunden über den Hofladen und diverse Wochenmarktstände sowie an die regionale Gastronomie. Die Kunden profitieren von der Frische und längeren Haltbarkeit der frisch geernteten Produkte. Was nicht selbst angebaut wird, wird von starken Partnern über die Großmärkte bezogen. So erhalten die Kunden stets Gemüse und Obst regional und aus aller Welt. Im Hofladen findet man viele regionale Schmankerl, die das vielfältige Angebot abrunden und einen Besuch lohnen!





Traditionelle Restaurants



Traditionelle Restaurants



Das Wirtshaus „Zum Sorgenfrei“ spricht schon mit seinem Namen für das, was es steht. Leichtigkeit. Gemütlichkeit. Gastfreundlichkeit. Lauschige Plätze laden nicht nur zum köstlichen Essen, sondern auch zum Verweilen am traditionellen Stammtisch oder bei entspannten Spielen wie Karten, Brett- und Würfelspielen. Außerdem ist das Zum Sorgenfrei ein „Musikantenfreundliches Wirtshaus“ hier in Regensburg, zum selbst musizieren stehen ein Klavier, eine Quetschn (Akkordeon), eine Zither und eine Gitarre samt Notenblättern und Liederbüchern zur Verfügung.

Öffnungszeiten:
 Mo. und Di.: ab 16.00 Uhr
 Do. - So.: ab 10.00 Uhr
ZUM SORGENFREI
 Badstraße 54
 93059 Regensburg
 Tel.: 0941/28009390
 www.zum-sorgenfrei.de

Besonderheiten und Spezialitäten

Das Gasthaus nimmt die Tradition von früher auf, bietet gutbürgerliche Küche mit Gerichten, die der Wirt noch aus seinen Kindertagen kennt und liebt. Die familiäre Atmosphäre bietet genau die richtige Gelegenheit für einen entspannten Aufenthalt. Genießen und Abschalten bei kulinarischen Köstlichkeiten. Aber auch für größere Feiern bietet das Restaurant genügend Platz. Alle zwei Wochen lockt das „Zum Sorgenfrei“ außerdem mit waschechter Wirtshausmusik – alle Termine gibt es auf der Facebookseite.





Traditionelle
Restaurants



Besonderheiten & Spezialitäten

Unser Schwerpunkt ist die bayerische Küche mit ihren saisonalen Spezialitäten, wie z.B. Spargel, Pfifferlinge, Wild. Unsere Spanferkelhaxe und unser Wirtshaus Reind'l sind ein Renner. Die Speisekarte bietet ein Spektrum von der Brotzeit bis zu Zander oder Zwiebelrostbraten. Unsere Wochenkarte ergänzt dieses Angebot mit immer neuen Gerichten.

Wir legen großen Wert darauf unsere Produkte, soweit wie möglich, von regionalen Erzeugern zu beziehen. Das garantiert Frische und schont zudem die Umwelt. Unsere Räumlichkeiten eignen sich auch bestens für Familienfeiern und Firmenfeste bis 80 Personen.

Das Hacker Pschorr Wirtshaus im alten Augustiner Kloster blickt auf eine lange Geschichte zurück: Gegründet 1267 war es bis zu seiner Auflösung 1810 Kloster der Augustinerbrüder. Der Asam Saal mit seiner Stuckdecke zeugt noch heute davon. Er wurde im Jahr 1712 von Egid Quirin Asam gestaltet. Seit 1837 wird in klösterlichem Ambiente nun bayerische Wirtshaus tradition gepflegt. Im Sommer lädt einer der schönsten Biergärten Regensburgs zum Verweilen ein. Das Hacker Pschorr Wirtshaus befindet sich direkt am Neupfarrplatz. Ein kleiner Durchgang trennt das gemütliche Wirtshaus von der Hektik der Altstadt.

HACKER PSCHORR WIRTSHAUS
im alten Augustiner Kloster
Neupfarrplatz 15
93047 Regensburg

Tel.: 0941/5840455
www.hacker-pschorr-regensburg.de

Täglich: ab 10.00 Uhr





Traditionelle
Restaurants



Am Stadtrand von Regensburg, in der Idylle des kleinen Ortes Irl, hat sich im Jahr 1930 eine Gastronomie mit Metzgerei etabliert, die sich zu einer Institution gemausert hat. Mit dem Knowhow der Experten dieser Held-Familie hat sich ein zünftiges Gasthaus mit anspruchsvollem Restaurant entwickelt. Dass man an der eigenen Metzgerei festgehalten hat, ist ein absolutes Plus – auch für das Vier-Sterne-Hotel. Außerdem punkten die vielen gemütlichen Räumlichkeiten, die jedem Anlass gerecht werden. Heute wird Held in Irl in der dritten Generation von Richard Held junior und seiner Frau Michaela geführt. Dass Töchterchen Amelie (8) schon überall neugierig dabei ist, lässt auf eine Fortsetzung hoffen.

HOTEL • RESTAURANT
METZGEREI • PARTYSERVICE
Irl 11
93055 Regensburg

Tel.: 09401/9420
info@hotel-held.de
www.hotel-held.de

Besonderheiten und Spezialitäten

Die Stammkunden wissen und schätzen die bodenständige Küche bei Held. Und wenn Ihnen mal nach einem internationalen Schmankerl der Sinn steht – auch das finden Sie auf der Speisekarte des Hauses. Zufallsgäste und solche, die im Hotel residieren, sind von den Speisen ebenso angetan, wie von der persönlichen und aufmerksamen Bedienung. Natürlich ist längst selbstverständlich, dass man der wachsenden Zahl von Vegetariern Schmackhaftes bietet. Bei diesem individuellen Angebot ist es nicht verwunderlich, dass kein Wochenende ohne Hochzeiten vergeht und Familien- und Firmenfestivitäten gerne hier gefeiert werden. Partyservice und Catering gehören seit langem zu einer gefragten Sparte bei Held in Irl.





Traditionelle
Restaurants

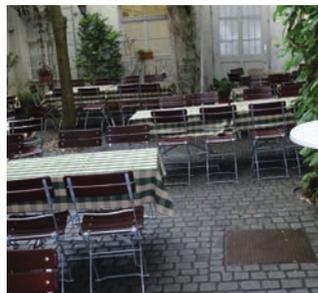
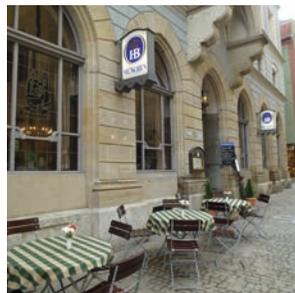
Hofbräuhaus Regensburg

Besonderheiten & Spezialitäten

Egal, ob traditionell-bayerische Fleischspezialitäten, Ezünftige Brotzeitschmankerl oder raffinierte Wildgerichte... Hier werden alle Speisen mit jeder Menge Sorgfalt zubereitet. Dabei legt Thomas Schafbauer besonders viel Wert auf sein bayerisches Kochhandwerk mit frischen Zutaten aus der Region. Komplettiert wird der bayerische Genuss durch den Blick auf das Alte Rathaus, in welchem sich die frühe Geschichte der ehemaligen Reichsstadt widerspiegelt. Für besondere Gaumenfreuden sorgen die täglich wechselnden Mittagsangebote für 7 Euro. Dieses Angebot gilt von montags bis freitags jeweils von 11 bis 16 Uhr, außerdem gibt es bis 22 Uhr durchgehend warme Küche. Das Hofbräuhaus ist mit der perfekten Lage und den kulinarischen Köstlichkeiten ein beliebter Treffpunkt für Regensburger, Touristen, Berufstätige und Ausflügler.

Das im Jahre 1871 fertiggestellte Gebäude liegt direkt gegenüber dem Alten Rathaus und ist seit Juni 1988 im Besitz der Familie Schafbauer.

Das Wirtshaus wird sehr familiär geführt und bei Stammgästen wie Touristen gleichermaßen geschätzt. Bei einem Blick aus dem Fenster fällt das Augenmerk sofort auf das Alte Rathaus und damit auch auf die große Vergangenheit der Stadt.



HOFBRÄUHAUS REGENSBURG
Waaggässchen 1
93047 Regensburg

Tel.: 0941/51280
www.hofbraeuhaus-regensburg.de

Öffnungszeiten:
So. - Mi.: 09.00 - 00.00 Uhr
Do. - Sa.: 09.00 - 00.30 Uhr



Traditionelle
Restaurants



Die stilvollen, großzügigen und hellen Gasträume bieten für jede Feier das richtige Flair. In drei Sälen finden 60, 100 bzw. 180 Personen Platz. Auch kulinarisch wird den Gästen jeder Wunsch von den Augen abgelesen. Je nach Wunsch stehen ein Menü à la carte oder ein Buffet für die Bewirtung zur Verfügung. Lassen Sie sich zum Jahresausklang von der Verwöhnküche verzaubern! Im Prüfeninger Schlossgarten können nicht nur Sie Ihr Event einfach und mit kompetenter Unterstützung gestalten, das Restaurant organisiert auch selbst immer wieder besondere Highlights

PRÜFENINGER SCHLOSSGARTEN
Prüfeninger-Schloss-Straße 75
93051 Regensburg

Mo.: 11.00 - 23.00 Uhr
Dienstag bis März 2016: Ruhetag
Mi. bis So.: 11.00 bis 23.00 Uhr

Tel.: 0941/30785914
www.pruefeningerschlossgarten.de

Besonderheiten & Spezialitäten

Ein kühles Bier im Schatten der riesigen Kastanien genießen, auf der sonnigen Terrasse bei gemüthlicher Atmosphäre entspannen. Der romantische Flair im Prüfeninger Schlossgarten lädt zum Erholen ein, den Alltagsstress bei einem kühlen Getränk und einer kulinarischen Köstlichkeit einfach vergessen. Das Ambiente bietet sich außerdem perfekt als Hochzeits-Location und für andere festliche Anlässe an.





Traditionelle
Restaurants



Besonderheiten & Spezialitäten

Es ist immer ein Vergnügen, sich im Landgasthof Heilinghausen verwöhnen zu lassen. Denn hier ist es schmackhaft und ehrlich. Schließlich kommen Produkte aus der Umgebung: Wald, Wasser und Biobauern liefern die zuverlässige Grundlage für einen „Genuss ohne Reue“. Das bestätigen die vielen Stammgäste, die dem Haus seit nunmehr 25 Jahren die Treue halten. Die Gäste werden nicht nur kulinarisch verwöhnt, sie erleben auch literarische Abende. Motto: Kultur und Genuss. Zwei, die eine attraktive Partnerschaft eingehen. Dass auch der begleitende Tropfen stimmt, dafür sorgt der Chef. Eine perfekt funktionierende Familie: Christiane und Werner Faisst mit den Töchtern Kati Faisst und Steffi Pilz. Und wenn das Wetter passt, lädt der schöne Wirtsgarten mit Blick auf den Regen zu gemütlichen Stunden ein.



Schon die Lage hat besonderen Charakter: Am fischreichen Regen hautnah am Jagdrevier gelegen, das schlägt sich auf der Speisekarte nieder. Nicht nur die Gerichte servieren die Faissts mit Phantasie und Geschmack, auch die Wirtsstube ist ein gemütlicher Ort. Wer größere Feste in Heilinghausen feiert, ist im Stadel bestens aufgehoben. Dieser schöne Ort wurde richtig aufgehübscht: Die Balken wurden freigelegt, die neue Einrichtung zeigt Charakter und die Wände bekamen mit geschmackvollen Bildern ein attraktives Make-up. Ein ansprechender Ort, der für Hochzeiten, Geburtstagsfeiern und Firmenfesten gefragt ist.

LANDGASTHOF HEILINGHAUSEN
Alte Regenstraße 5
93128 Heilinghausen
Tel.: 09402/4238
info@landgasthof-heilinghausen.de
www.landgasthof-heilinghausen.de
ÖFFNUGNSZEITEN:
Mi. - So.: 11.30 - 14.30 Uhr
und 18.00 - 24.00 Uhr



Traditionelle
Restaurants



**Weltenburger
am Dom**

Seit 2011 liegt die Gaststätte im Herzen der Altstadt, direkt am Dom St. Peter lockt sie mit klassisch bayerischer Gemütlichkeit in gehobenem Ambiente. Die stilvolle Einrichtung genügt selbst den höchsten Ansprüchen und sorgt dafür, dass sich die Gäste wohlfühlen. Ein besonderes Highlight ist auch der Biergarten im Innenhof. Die ruhige Lage ermöglicht an warmen Tagen ein stressfreies Beisammensein und lädt zum Verweilen ein.

WELTENBURGER AM DOM
Domplatz 3
93047 Regensburg

Tel.: 0941/5861460
www.weltenburger-am-dom.de

täglich 11.00 - 23.00 Uhr



Besonderheiten & Spezialitäten

Die traditionell regionale Küche wird durch moderne Akzente und internationale Einflüsse verfeinert. Das feine Bier stammt aus der weltweit ältesten Klosterbrauerei Weltenburg.

Für Tagungen und Feiern steht der Herzogssaal im ersten Obergeschoss zur Verfügung. Dieser ist ein echtes Stück Stadtgeschichte und wurde schon vor dem Bau des Alten Rathauses als Versammlungsort genutzt. Der ausladende Saal bietet auf rund 190 Quadratmetern Platz für bis zu 180 Personen.

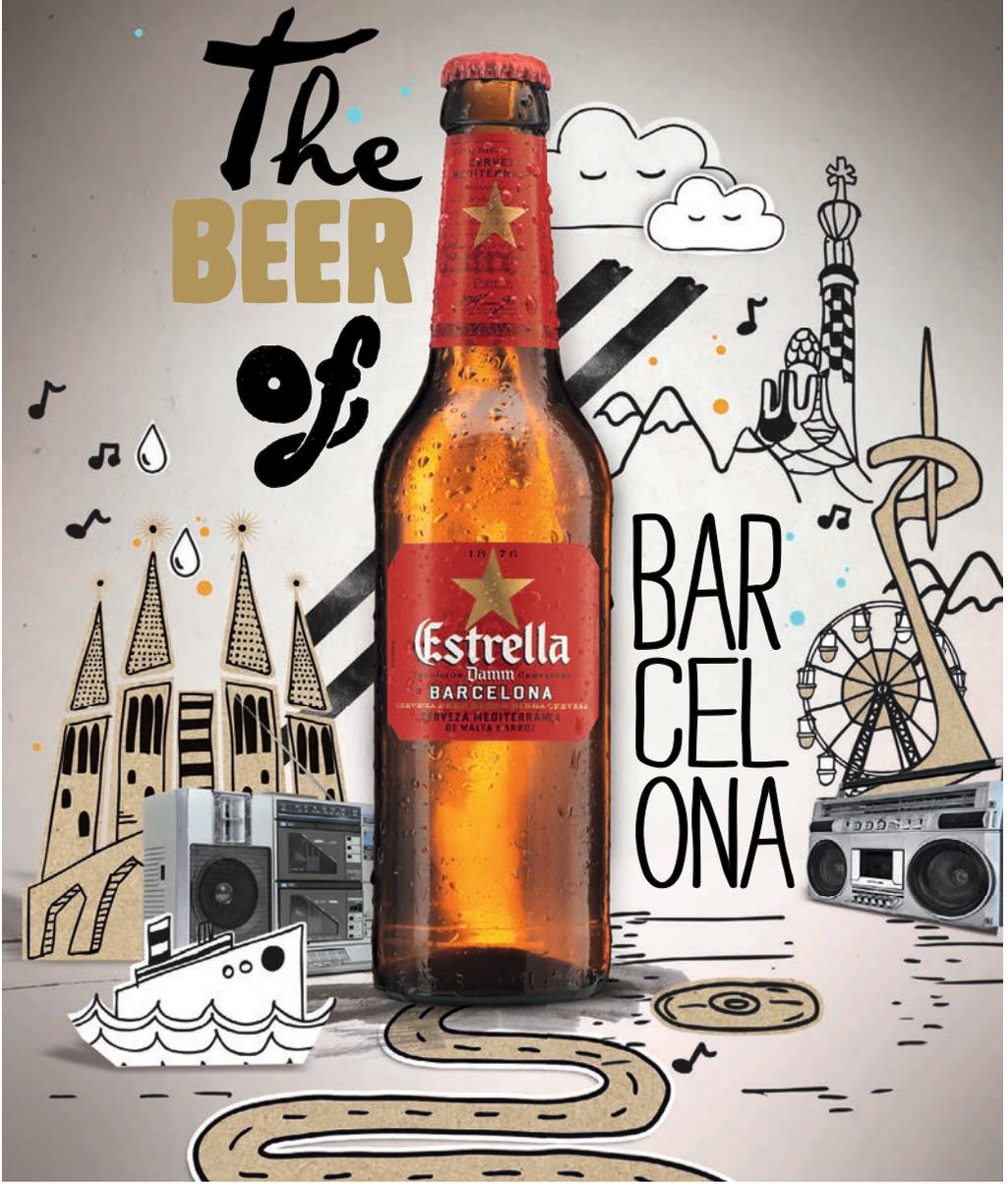


★ Estrella Damm
BARCELONA, 1876

The
BEER
of



BAR
CEL
ONA





Essen - Eine Kunst

Einige Speisen erfordern Geschick. Man muss wissen, was mit welcher Technik am besten gegessen werden kann. Hier ein paar Tipps für den perfekten Genuss.

Amusegueule

Ein Appetithappen aus der französischen Küche. Hier gibt es zum Beispiel ein kleines Stück Pastete oder Mousse, das zusammen mit dem Amusegueule (Deutsch: Gaumenkitzler) ohne Besteck genossen wird.

Brot und Butter

Dies ist die klassische Form der Menüöffnung, dabei kann man sich ungezwungen am Tisch unterhalten. Das Brot stillt den ersten Hunger und lockert die Atmosphäre auf. Nehmen Sie sich ein

Baguette aus dem Brotkorb und legen es auf Ihren Teller, dann schneiden Sie ein Stückchen Butter ab und legen es ebenfalls auf den Teller. Unelegant wäre es, wenn Sie jetzt das gesamte Brot mit Butter bestreichen und herzhaft hineinbeißen. Besser ist es, das Brot in mundgerechte Teile zu brechen und diese häppchenweise mit Butter zu bestreichen. Mit der linken Hand können Sie das Brot dann zum Mund führen und genießen.

Pasteten

Pasteten sollte man niemals mit dem Messer schneiden, sondern mit der Gabel zerteilen.

Salat

Im Optimalfall kommt dieser so klein zerteilt auf den Teller, dass man ihn ohne Probleme genießen kann. Ist dies nicht der Fall, dann zerteilen Sie die Salatblätter am besten mit Gabel und Messer in essbare Stücke. Schneiden sollten Sie dabei vermeiden.

Suppe

Klare Suppen werden meistens in Tassen serviert, dabei wird die Tasse in der linken Hand am Henkel gehalten. Gibt es die Suppe im Teller, darf dieser leicht angehoben werden, um den letzten Rest auslöffeln zu können. Allerdings ist zu beachten, dass man kein Brot in die Suppe tunken sollte. Selbstverständlich darf der Teller zum Leeren nicht an den Mund geführt werden, die Tasse hingegen schon.

Krebse

Krebse werden meistens im Ganzen aufgetischt. Um an das Fleisch zu kommen, ist ein Krebsmesser notwendig, eine Gabel und die Finger. Halten Sie den Krebs mit der linken Hand am Brustpanzer,

jetzt ziehen Sie mit der rechten Hand unter leichtem Drehen den Schwanz vom Körper. Wenn Sie mit dem Krebsmesser den Panzer an der Unterseite aufschneiden, erreichen Sie problemlos das Fleisch. Jetzt entfernen Sie den Darmkanal. Das Krebsmesser hat ein kleines Loch, durch das die Beinchen gestreckt und geknackt werden. Fleisch und Saft anschließend mit dem Mund aus den Röhren saugen.

Muscheln

Muscheln werden im Suppenteller, in der Terrine oder in großen Schüsseln serviert. Die Muscheln werden mit einer Schöpfkelle auf den Teller gegeben und schwimmen im Sud, der für ein wahres Geschmackserlebnis sorgt. Gegessen wird mit Gabel und Löffel. Die weit geöffnete Muschel in die Hand nehmen und mit der Gabel das Fleisch herausziehen. Für die nächste Muschel kann auf die Gabel verzichtet werden, die Schalen funktionieren ab jetzt als Besteck. Bei der nächsten Muschel nehmen Sie das leere Exemplar als Zange, um die Muscheln von den Schalen zu lösen. Besonders praktisch: Mit der halben Muschelschale können Sie den Sud aufnehmen und direkt aus der Schale trinken.







Internationale Küche



Internationale
Küche

amore,
vino

&
amici



Besonderheiten & Spezialitäten

Die Gastgeber Davide & Andrea entstammen beide aus zwei italienischen Gastronomiefamilien und so spielt das Lokal, in Einrichtung sowie auf dem Teller, immer wieder mit Hinweisen auf die guten alten Zeiten der ersten italienischen Restaurants in Deutschland. Das Ergebnis ist ein durchaus modernes Konzept mit klassischer italienischer Küche, von Pizza über Pasta hin zu Fisch und Fleisch, hochwertigen offenen Weinen und gutem Kaffee.

In der Küche zaubert Carmelo, der Vater von Andrea. Seine heimliche Leidenschaft sind authentische, sizilianische Torten & Gebäcke. Am Wochenende gibt es außerdem Frühstück im Tapas-Style, mit kleinen süßen und salzigen Leckereien zum selbst zusammenstellen.

Öffnungszeiten

Mo. - Fr.: 11.00 - 23.00 Uhr

Sa.: 09:00 - 23:00 Uhr

So.: 09:00 - 18:00 Uhr

Amore, Vino & Amici
Hinter der Grieb 8
93047 Regensburg

Tel.: 0941/93081525
www.e-amici.de
fb.me/undAmici
salve@e-amici.de





Besonderheiten & Spezialitäten

Neben dem traditionellen Sushi, wartet auf die Gäste ein köstliches Buffet, das alle Schlemmer-Hezen höher schlagen lässt. Auf der abwechslungsreichen Speisekarte gibt es außerdem die sogenannten Teppanyaki, japanische Gerichte, die auf einer Stahlplatte direkt bei Tisch zubereitet werden. Dieses spannende Schauspiel lässt sich auch auf privaten und geschäftlichen Feiern perfekt integrieren und bietet ein unvergessliches Essenserlebnis. Ein extra Raum bietet für Geschlossene Gesellschaften (bis zu 80 Personen) jede Menge Platz, ein Fernseher und Veranstaltungstechnik gibt die Möglichkeit für geschäftliche Termine aller Art.



Internationale
Küche



金宮大酒樓

Chinesisch-Mongolisches Restaurant

Asia World

Schon beim Betreten der Asia World, wird der Gast von einem fernöstlichen Ambiente empfangen. Ein Restaurant, das mit asiatischen Spezialitäten in eine komplett andere Welt entführt und die Gäste mit auf eine Reise fernab von Deutschland nimmt. In einen orientalischen Ort mit faszinierenden Bräuchen, Sitten und kulinarischen Highlights, die man mit allen Sinnen genießen muss.

Täglich von 11.30 Uhr - 15.00 Uhr
& von 17.30 Uhr bis 23.30 Uhr

Reservierung: 0941/81076081 oder
mail@asiaworld-regensburg.de

ASIA WORLD REGENSBURG
Merianweg 4
93051 Regensburg



Internationale
Küche



Leiningen Schwanau Regensburg Filialen

Frische und hausgemachte Qualität... das sind die zwei Stichpunkte, auf die in Buddies Burger Bar besonders viel Wert gelegt wird. Täglich wird frisch gewolfenes Hackfleisch aus den besten Stücken der Rinder zu köstlichen Burgerpatties verarbeitet. Das Feinste vom Feinsten zum Genießen. Auch die Burger Buns werden nach dem leckeren Hausrezept täglich frisch gebacken. Neben der großen Auswahl an Burgern gibt es jede Woche neue Highlights auf der Karte, angepasst an die saisonalen und regionalen Produkte.

BUDDIES BURGER BAR
Dante GmbH
St. Petersweg 15
93047 Regensburg
www.buddiesburgerbar.de

Öffnungszeiten:
Mo. - Fr.: 09.00 - 02.00 Uhr
Sa.: 10.00 - 02.00 Uhr
Sonn- und Feiertage:
17.00 - 02.00 Uhr

Besonderheiten & Spezialitäten

Schon zum Start in den Tag verwöhnt die Buddies Burger Bar mit feinstem amerikanischem Frühstück – die Breakfastburger aus Omlette und frischen Zutaten kann sich jeder Gast selbst zusammen mixen, ganz nach Geschmack. Außerdem locken hausgemachte Pancakes, Waffeln mit frischem Obst oder Ahornsirup, sowie frisch gepresste Säfte. Das Ambiente im Vintagestil strahlt mit viel Holz und toller Beleuchtung jede Menge Gemütlichkeit aus – egal, ob Frühstück, Mittagstisch oder Abendessen – in typischer Burger Bar Atmosphäre lässt es sich hier zu jeder Tageszeit genießen. Am Abend locken kühlende Cocktails als perfekter Auftakt für eine Tour mit Freunden in das Regensburger Nachtleben. Liveauftritte regionaler Bands und wechselnde DJ's am Wochenende bieten noch dazu das Beste der Amerikanischen Musikkultur.





Besonderheiten & Spezialitäten

In der Grill Canteen wird vor allem eines groß geschrieben: die Qualität der verwendeten Produkte. Hier kommt nur bestes Fleisch, fangfrischer Fisch sowie saisonales Gemüse auf den Grill. Ein Genuss ganz nach Ihrem Geschmack: Dips, Brot und Beilagen werden in der Grill Canteen nicht nur allesamt hausgemacht, sondern sind außerdem zu jedem Gericht frei wählbar. Das Angebot reicht von den Grill Canteen Classics – darunter Cheeseburger, Ceasars Salad, Fish & Chips uvm. - bis hin zu feinsten Dry-Aged Steaks oder Fried Pickles, einer echten Südstaaten-Spezialität. Süße Desserts wie der Cheesecake oder die Crème Brûlée bringen die Herzen von Naschkatzen zum schlagen. Die Wein- und Cocktailkarte bieten dazu stets das passende Getränk.



Internationale
Küche



Das ganze Jahr über leckere Spezialitäten vom Grill genießen – ganz unabhängig von der Witterung. In der Grill Canteen ist das kein Problem. Von früh bis spät stehen hier frisch zubereitete Spezialitäten vom Grill auf der Karte. In der lockeren Atmosphäre des Restaurants schmecken die jahreszeitlich wechselnden Gerichte gleich doppelt so gut. Für die Wandgestaltung der Innenräume wurde eine rumänische Künstlerin beauftragt. In ihren modern, detailverliebten Werken, die den großen Innenraum wie auch den gemütlichen Wintergarten zieren, gibt es immer wieder neues zu entdecken. Eine gemütliche Lounge vervollständigt das Gesamtkonzept.

THE GRILL CANTEEN
Gesandtenstr. 18
93047 Regensburg
Tel.: 0941 / 63083555
info@grillcanteen.de
www.grillcanteen.de
Mo. - So.: 17.00 - 00.00 Uhr



Internationale
Küche

ITALIA

pizza e pasta

Pizza e Pasta bringt als italienisches Restaurant jede Menge landestypische Spezialitäten auf den Teller. Der historische Innenhof lockt die Gäste vor allem in den warmen Sommermonaten an die frische Luft und bringt das mittelalterliche Flair der Regensburger Altstadt näher. Das Restaurant präsentiert sich gemütlich, rustikal und bietet eine Atmosphäre zum Wohlfühlen. Die Lage mitten in der Stadt bietet sich gerade auch mittags für eine warme Köstlichkeit an.

Öffnungszeiten:
täglich 11.30 Uhr - 15.00 Uhr
17.30 Uhr - 23.30 Uhr
Sa.: durchgehend
Montag ist Ruhetag

PIZZA E PASTA
Obere Bachgasse 6
93047 Regensburg

Telefon: 0941/55174

Besonderheiten & Spezialitäten

Pizza und Pasta in den verschiedensten Ausführungen, Variationen und Geschmacksrichtungen. Wer italienisch liebt, kommt hier mit Sicherheit auf seine Kosten. Die wechselnde Speisekarte bietet echte Schlemmer-Highlights, auch die unterschiedlichen Mittagsangebote verwöhnen die Gäste bei jedem Besuch aufs Neue. Seit nun elf Jahren stehen hier die Gastfreundlichkeit, die Zufriedenheit und das Wohl des Gastes im absoluten Fokus.





Internationale
Küche



Besonderheiten & Spezialitäten

Die Experten vom Jalapeños bereiten jeden Tag frisch gekochte mexikanische Speisen aus knackigem Gemüse und frischem Fleisch und Fisch zu. Auf der großen Speisekarte gibt es alles, was das Schlemmer-Herz begehrt - von Burrito, Enchilladas und Tacos bis hin zu den klassischen Fajitas, die sich die Gäste eigens am Tisch zusammenstellen können. Auch Steaks und Rodizio aus ausgewählten Rindfleisch-Stücken werden frisch gegrillt. In der dazugehörigen Jalapeños-Eventlocation finden auch monatlich wiederkehrende Partys statt, die in Regensburg bereits Kult-Charakter besitzen - außerdem gibt es genug Platz für private Feiern, sowie Firmenfeste.

Schon seit stolzen 16 Jahren ist das Jalapeños ein fester Bestandteil in der Regensburger Gastro-Szene – und nicht mehr wegzudenken. Das gemütliche Ambiente im Gastraum und der großzügige Barbereich mit wiederkehrenden Live-Auftritten lockt mit leckeren Cocktails, so lässt sich der Abend mit Freunden und Kollegen perfekt genießen. Im Sommer lädt der Außenbereich mit gemütlicher Beleuchtung und überdachter Bar zum Erholen ein – ein beliebter Treffpunkt zum Start in die Nacht oder einfach zum Ausspannen nach einem Bummel durch die Altstadt.

JALAPENOS
Schottenstraße 4
93047 Regensburg

Tel.: 0941/5674040
www.jalapeños-regensburg.de

Öffnungszeiten:
Mo. - So.: 17.00 - 02.00 Uhr





Internationale
Küche



Das Asia Restaurant Liu bietet seinen Gästen das gesamte Spektrum der kulinarischen Vielfalt Asiens. Die Gäste können hier von der Karte aus einer Vielzahl von originalen chinesischen, japanischen und thailändischen Gerichten wählen oder sich am großen Buffet die bunte Mischung Asiens selbst nach Geschmack, Lust und Laune zusammenstellen. In den hellen und modern eingerichteten Gasträumen des Liu können auch private Feiern und Veranstaltungen für bis zu 280 Personen ausgerichtet werden. Parkplätze stehen unmittelbar vor dem Restaurant in ausreichender Zahl zur Verfügung.

ASIA RESTAURANT LIU
Von-Seeckt-Straße 23
93053 Regensburg

Tel.: 0941 / 785348 92
www.restaurantliu.de

Mo. - So.: 11.30 - 15.00 Uhr
und 17.30 - 23.30 Uhr

Besonderheiten & Spezialitäten

Zur Mittagszeit bietet das Liu seinen Gästen einen günstigen Mittagslunch an. Abends sowie am Wochenende genießen die Gäste die Spezialitäten vom Buffet oder wählen ihr Wunschgericht ganz klassisch von der Karte. Eine echte Besonderheit ist der große mongolische Grill, der sich inmitten des Gastraums befindet. Hier präsentieren die Köche des Liu jeden Abend Show-Cooking auf höchstem Niveau. Nachdem die Gäste ihre Lieblingszutaten für ihr Gericht gewählt haben, werden diese auf dem großen Grill live und nach Wunsch und Anweisung zubereitet. Der kulinarischen Kreativität im Restaurant Liu keine Grenzen gesetzt.





Besonderheiten & Spezialitäten

Als absolutes Highlight präsentiert sich im Restaurant La Gondola der drehbare Holzofen. Er intensiviert den Geschmack der Original-Holzofenpizza und lässt noch dazu die Gäste dabei zusehen, wie diese knusprig gebacken werden. Mittags bietet das von waschechten Italienern geführte Restaurant ein wechselndes Mittagsmenü, abends gibt es eine große Auswahl aus dem reichhaltigen Angebot der Tageskarte. Denn neben köstlicher Pizza verwöhnt Sie das La Gondola auch mit leckerem Fisch oder ausgefallener Pasta, den verschiedensten Kaffeevariationen, Joghurt-Spezialitäten und Milchshakes, die je nach Geschmack mit Sirup oder frischem Früchte verfeinert werden.



Internationale
Küche

La Gondola

RISTORANTE PIZZERIA

Das echt italienische Restaurant liegt idyllisch am Rande des Stadtparks und hat in Regensburg Tradition! Schon seit 1976 wird es geführt und ist damit eine der ältesten Pizzerien im Welterbe. Typisch italienische Gerichte können die Gäste in gemütlichem Ambiente genießen, im Frühling und Sommer lockt die ruhige Lage auf die Terrasse - hausgemachte Eiskreationen sind dann ein kulinarisches Muss. Wer gerne etwas Neues ausprobieren möchte, ist im La Gondola genau an der richtigen Adresse.

LA GONDOLA
Gerlichstraße 2
93049 Regensburg

Tel.: 0941 / 22406
www.lagondola.de
infolagondola@yahoo.de

Öffnungszeiten: 11.00 – 23.00 Uhr



Internationale
Küche



liston
TAVERNA

Im November 2015 eröffnete das griechische Restaurant Liston seinen zweiten Standort in der Gesandtenstraße. Das neue Lokal überrascht mit einem komplett neuen Konzept.

Als Restaurant und Bar bietet das Liston nicht nur griechische Köstlichkeiten, sondern zu später Stunde auch die perfekte Gelegenheit zum Feiern.

LISTON TAVERNA
Gesandtenstraße 3
93047 Regensburg

Tel.: 0941/60096895
www.liston-taverna.de

Besonderheiten & Spezialitäten

Das historische Gemäuer, die hohen Wände und spannende Lichtspiele erzeugen ein ganz besonderes Ambiente.

Die einmalige Location eignet sich auch perfekt für private oder geschäftliche Feiern zu Weihnachten, Taufen oder Hochzeiten. Insgesamt bieten drei Räume Platz für bis zu 200 Sitzplätze.





Internationale
Küche

MARGARITAS

Besonderheiten & Spezialitäten

Von Sonntag bis Donnerstag gilt ab 22.30 Uhr bei Vorlage der Cinemaxx-Kinokarte die Aktion „Einmal Zahlen – Zweimal Trinken“

Montags: Big AI Day XXXL: 400g Rindersteak für 11,99 Euro; Corona oder Desperados für je 1,99 Euro

Dienstags: Chicken Wings – All you can eat für 7,99 Euro

Mittwochs: Big Burger Day: XL Burger + Bier für 8,99 Euro

Donnerstags: Mexican Dult Biermass für 4,99 Euro; Cocktailmass für 9,99 Euro

Sonntags: El Burrito – Jeder Burrito + Getränk für 9,99 Euro



Wer ein mexikanisches Restaurant sucht, in dem frische mexikanische Spezialitäten auf der Karte stehen und mexikanisches Lebensgefühl vermittelt wird, der ist im Margaritas genau richtig. In der abwechslungsreichen mexikanischen Küche bleiben garantiert keine Wünsche offen. Hier gibt es leckere Ensaladas oder Tacos mit einer großen Vielfalt an Salsas und Saucen. Zu den würzigen mexikanischen Spezialitäten, die man auf Wunsch auch extra-scharf bestellen kann, eignen sich die herrlich erfrischenden Biere wie Desperados oder Corona ebenso wie die leckeren Cocktails, für die das Margaritas stadtbekannt ist.

MARGARITAS
Furtmayrstraße 3
93053 Regensburg

Tel.: 0941/7055241
www.margaritas-regensburg.de

Mo. - So.: 11.00 - 01.00 Uhr



Internationale
Küche

PACHAMAMA
Peruanisches Restaurant



Mit seinen besonderen peruanischen Spezialitäten spielt das Pachamama in der ersten Liga der südamerikanischen Spezialitätenrestaurants in ganz Deutschland mit. Die abwechslungsreiche Speisekarte hat für jeden Geschmack etwas zu bieten. Mit seiner ansprechenden Gestaltung und der Platzmöglichkeit für bis zu 50 Personen eignet sich das Pachamama auch für Familien-, Firmen- und Weihnachtsfeiern als perfekte Location. Es besteht die Möglichkeit des Parkens auf den hauseigenen Parkplätzen im Hof oder auf der Straße.

PACHAMAMA
Bischof-Konrad-Straße 4
93055 Regensburg

Tel.: 0941/94279548
www.pachamama-regensburg.de
info@pachamama-regensburg.de

Öffnungszeiten:
Di. - So.: 18.00 - 23 Uhr



Besonderheiten & Spezialitäten

Die peruanische Küche reicht mehr als 1.000 Jahre zurück und vereint so Geschmacksrichtungen aus allen Teilen der Welt. Der peruanische Spitzenkoch Juan Anticona war einer der besten Absolventen seines Jahrgangs am berühmten Instituto Gastronomico „D'Gallia“ in Lima und zaubert somit Speisen aus original landestypischen Zutaten. Mit seiner Kochkunst bringt er die südamerikanische Lebensart ganz nahe.





Internationale
Küche

PIZZA & PASTA

Cucina Italiana

Besonderheiten & Spezialitäten

Die offene Küche mit dem großen Pizzaofen präsentiert sich als wahrer Hingucker. Während Sie gemütlich im Restaurant Ihren Aperitivo genießen, können Sie bei der frischen Zubereitung Ihrer Pizza zusehen. Das Pizza & Pasta bietet seinen Gästen jede Menge kulinarische Köstlichkeiten auf einer wöchentlich wechselnden Mittagskarte mit vielen erlesenen Gerichten. Von 11 bis 14 Uhr gibt es die Daily-Pizza schon ab 6,90 Euro. Jeden Tag lockt das Restaurant außerdem ab 21 Uhr mit der Happy Hour, bei der es alle Cocktails zum halben Preis gibt. Übrigens: Unmittelbar vor dem Restaurant sind ausreichend Parkplätze vorhanden, die den Gästen des Restaurants kostenlos zur Verfügung stehen.



Die berühmten Riesenpizzen sowie der freundliche und kompetente Service des Pizza & Pasta locken schon seit Jahren zahlreiche Regensburger in das Restaurant, das sich direkt neben den Regensburger Arcaden befindet. Die Spezialisten bilden ihr professionelles Personal selbst aus. Nicht nur ein reichhaltiges Angebot an Pizza und Pasta verwöhnt hier die Sinne, auch Antipasti sowie frische Salate und feine Desserts gibt es auf der abwechslungsreichen Speisekarte. Vor allem in der warmen Jahreszeit können Sie auf der Terrasse des Restaurants bis in die späten Abendstunden verweilen und bei Pizza, Pasta und einem Glas guten italienischen Weines oder einem leckeren Longdrink nach italienischer Art das herrliche Ambiente genießen.

PIZZA & PASTA
Paracelsusstraße 1-2
93051 Regensburg
Tel.: 0941/5956560
www.pizzaundpasta.com
Mo. - So.: 11.00 - 23.00 Uhr

Penninger



GRANIT

BAVARIAN GIN



Im feinen Charakter dieses Gins zeigt sich die Erfahrung von über 100 Jahren Brenntradition der Hausbrennerei Penninger. Traditionelle Gin-Gewürze, kombiniert mit ausgewählten bayerischen Kräutern, ergeben seinen erstklassigen Geschmack. Das kristallklare Wasser aus den Bergen des Bayerischen Waldes sorgt für die besondere Milde. Die Filtration über Granitsteine verschiedener Größe und Körnung verleiht unserem handwerklich hergestellten GRANIT-Gin den letzten Schliff – und gibt ihm seinen Namen.

www.granit-gin.de



Besonderheiten & Spezialitäten

Sorry... no fast food !!!

Beste Zutaten, frische und traditionelle Zubereitung nach originalen Rezepturen, kombiniert mit innovativen Ideen sind Teil des Erfolgsgeheimnisses von Sam Kullman's Diner.

Auf der Karte findet man von BBQ-Grill-Specials wie z.B. Steaks & Spare Ribs vom Lavastein-Grill über typische NY Style Sandwiches, verschiedenste Salate, Chicken- & Potato-Gerichte bis hin zum klassischen, amerikanischen Frühstück alles, was das Herz begehrt. Und natürlich gibt es auch die legendären Kullman's Premium- und Deluxe-Burger in vielen Variationen und Größen.

Ständig wechselnde Aktionen und Specials, ein kleines Kids-Menü, eine große Dessert-Karte, eine riesige Frühstückskarte und unsere Weekly Specials (wöchentlich wechselndes Mittagmenü) runden das Angebot ab.



Internationale
Küche

SAM
KULLMAN'S
DINER

Sam Kullman's Diner gibt es bereits seit 2003 in Regensburg. In authentischer Atmosphäre mit originaler Einrichtung direkt aus New Jersey wird eine große Auswahl an traditionellem Grill & Diner Food geboten.

Egal, ob für ein gemütliches Breakfast mit der Familie, ein schnelles Business Lunch mit Kollegen, ein leckeres Dinner mit Freunden oder eine größere Feier – mit 200 Sitzplätzen bietet Sam Kullman's Diner eine einmalige Location für jede Gelegenheit.

SAM KULLMAN'S DINER
Friedenstraße 10
93053 Regensburg

Tel.: 0941/6309833
www.kullmans.de

Öffnungszeiten:
Mo. - Do.: 11.00 - 00.00 Uhr
Fr., So. + Feiertags: 11.00 - 01.00 Uhr
Sa.: 11.00 - 02.00 Uhr



Internationale
Küche



Das thailändische Spezialitätenrestaurant theThai ist Regensburgs beliebte Location für authentische Thai Esskultur. Im theThai arbeiten bis auf Barkeeper-Urgestein Werner nur Thais. Das Küchenteam unter Leitung von international renomierten Thai-Headchefs garantiert authentische Geschmacksgebung mit frischen original Zutaten und Gewürzen. Das zweiwöchig wechselnde Speisenangebot, das gemütliche Siam Ambiente im Obergeschoss, der attraktive Freisitz am Haidplatz, sowie die angegliederte Bangkok Bar im Erdgeschoss garantieren einen angenehmen Aufenthalt.

THETHAI AUTHENTIC THAI CUISINE
Haidplatz 3
93047 Regensburg

Tel.: 0941/9467565
www.thethai.de
info@thethai.de

Täglich 11.00 - 23.00 Uhr
durchgehend warme Küche mit
kompletter Speisekarte



Besonderheiten & Spezialitäten

Neben dem bereits beschriebenen „charming siam food“ im eigentlichen Restaurant im Obergeschoss im Thai-Ambiente bei Thaimusik findet der Gast die Bangkok Bar im Erdgeschoss. Hier mixt das Regensburger Bar-Urgestein Werner oldstyle Drinks und Cocktails zu 60er/70er Bluesmusik. Traditionelle Thaipfeste wie „Loy Krathong“, „Songkran Thai New Year“ und „Kings Birthday“ werden im theTHAI meistens mit traditionellen Thai Tänzerinnen gefeiert. Während der Sommermonate ist der Freisitz am Haidplatzbrunnen ein beliebtes Verweilplätzchen. Das Restaurant ist täglich mit kompletter Speisekarte von 11 bis 23 Uhr durchgehend geöffnet.





Internationale
Küche



Besonderheiten & Spezialitäten

Das VyVu bietet nicht nur mit seiner vietnamesischen Küche köstliche Einzigartigkeit. Der Inhaber und Koch Truong Ton Vu legt besonderen Wert auf seine Lebensmittel. Alle Rohzutaten kommen aus der Region und die Gerichte werden komplett ohne den Zusatz von Glutamat oder künstliche Aromen zubereitet. Die Gerichte werden immer frisch gekocht und stilvoll serviert – denn auch das Auge isst ja bekanntlich mit. Natürlich ist der angebotene Kaffee ebenso von hoher Qualität und wird von der italienischen Familienrösterei Martella bezogen. Ein Genuss auf der ganzen Linie.



Das neu eröffnete Restaurant bietet die Vielfalt der vietnamesischen Küche gepaart mit einem eindrucksvollen Ambiente. Mit dem edel eingerichteten Hauptraum, dem überdachten Wintergarten und der Sonnenterrasse stellt das Vyvu 40 Sitzplätze zur Verfügung und lädt alle Liebhaber der vietnamesischen Küche zum Verweilen ein. Die Speisekarte umfasst ein großes Repertoire an Gerichten, das jedes Schlemmer-Herz höher schlagen lässt. Der hauseigene Parkplatz umfasst rund 20 Stehplätze.

VYVU
Prinz-Ludwig-Straße 9
93055 Regensburg

Tel.: 0941/78522987

Mo: Geschlossen
Di. - Fr.: 11.30 - 14.30, 17.30 - 23.00
Sa.: 17.30 - 23.00
So.: 11.30 - 14.30, 17.30 - 23.00



Die Vielfalt der Braukunst entdecken

birretta – feinste Biere

Besonderheiten & Spezialitäten

Craft Bier ist derzeit in aller Munde. Das mit viel handwerklicher Sorgfalt und Raffinesse gebraute Bier bildet das geschmacksintensive Gegenstück zu seinem industriell hergestellten Pendant. Spätestens seit dem Craft Bier Festival im Mai ist der Trend um die hochwertigen Bierspezialitäten auch in Regensburg angekommen und das nächste Festival ist bereits in Planung.

Der seit Mai geöffnete Bierspezialitäten-Laden birretta kommt der Kehrtwende zum kunstvoll gebrauten Bier entgegen und bietet ein breites Sortiment an Craft Bier an. Derzeit präsentiert das birretta in den historischen, denkmalgeschützten Gemäuern des Posthorngängchen 2 über 280 regionale sowie internationale Biere. Egal ob klassisch, herb, fruchtig oder exotisch – die Kunden können sich von der Vielfalt der Biere direkt vor Ort überzeugen, aber auch Verkostungen buchen.

Eine Top-Adresse ist das birretta auch für Geschenke und Gutscheine.



BIRRETTA - FEINSTE BIERE
Posthorngängchen 2
/Ecke Goldene Bären Str.
93047 Regensburg

Tel.: 0941/63088540
E-Mail: info@birretta.de
www.birretta.de
www.facebook.de/birretta.rgb
Öffnungszeiten: Di. - Sa.: 10.00 - 20.00 Uhr

birretta
FEINSTE BIERE



Cafés & Bars



Cafés
& Bars

CAFÉ - BÄCKEREI



Weil man Tradition schmeckt...
das Café Freisleben
im Westen Regensburgs

Bei uns schmeckt man Bäckerkunst, so lautet das Motto der Familie Freisleben, die seit 1909 im Stammhaus in Reifenthal nordwestlich von Regensburg nach überlieferten Familienrezepten die frischen Produkte bereits in der vierten Generation herstellt. Seit Januar 2015 hat sich das Café emanzipiert und wird nun von der Tochter Eva Freisleben selbstständig weitergeführt. Die Backwaren werden mehrmals täglich frisch aus der Produktion in Reifenthal geliefert.



Besuchen Sie das Café
Freisleben auf Facebook!

CAFÉ-BÄCKEREI FREISLEBEN
Herrichstraße 1
93049 Regensburg
Tel.: 0941/51205
em.freisleben@gmx.de

Besonderheiten & Spezialitäten

Das Café Freisleben in der Herrichstraße im Westen von Regensburg etabliert sich seit 25 Jahren unter dem Familiennamen und mit einem ganz besonderen Flair. Das Café ist ein Ort zum Wohlfühlen & Genießen – Treffpunkt für jung und alt, Frühaufsteher, Geschäftsleute, Studenten und Familien.

Backwaren aus eigener Herstellung, Frühstück ab 2,90 Euro, unser „KLASSIKER“ das Freisleben Frühstück inkl. Heißgetränk für 4,70 Euro, Frühstück von 6.00 Uhr bis 18.00 Uhr, täglich wechselnde Mittagsgerichte & hausgemachte Suppen ab 3,60 Euro.





Foto: Martin Holzner



Cafés
& Bars



Besonderheiten & Spezialitäten

Für einen Besuch im 190° sprechen viele Gründe. Einer davon ist die über 85-jährige Tradition in der Herstellung feinsten Kaffees.

Von Hugo bis Heiko steht der Name Rehorik seit vier Generationen für beste Qualität und höchste Sorgfalt im Einkauf, beim Rösten und der Zubereitung ausgewählter Kaffee-Spezialitäten.

Und wenn Sie für das 190° noch einen Grund brauchen, dann blättern Sie einfach durch eine Auswahl aus feinen Frühstücken, kleinen Gerichten und Getränken in unserer Karte. Mit ausgewählten Rehorik-Weinen, Rehorik Käsespezialitäten aus unserem Käseladen nebenan und Produkten von regionalen Produzenten.

Geröstet wird im 190° übrigens im alten Kugelröster aus den 20er Jahren, an dem Sie in der Regel Röstmeister Florian Gebhardt oder ab und zu Heiko Rehorik bei der Arbeit über die Schulter schauen können.

Der Mann an der Bar ist Barista Jürgen Grünbeck, der dort nicht nur dafür sorgt, dass Ihr Kaffee schmeckt, sondern auch gut aussieht.



190° CAFÉ, BAR, RÖSTEREI
Am Brixener Hof 6
93047 Regensburg
Tel.: 0941/51727
kaffee@rehorik.de



| Bars



Mittlerweile sind die typischen Studentenkneipen in Regensburg rar geworden – im Hinterhaus treffen sich bis heute die Regensburger Studenten, um bei gelegentlicher Live-Musik und Konzerten bekannter überregionaler Musikacts und einem frisch gezapften Bier vom Uni-Alltag zu entspannen. Die unverwechselbare Atmosphäre des Hinterhaus trifft aber nicht nur den Geschmack der Regensburger Studentenschaft. Ins Hinterhaus kommen alle, die eine lockere und gemütliche Atmosphäre zum Sinnieren, Diskutieren, Feiern und Dartspielen schätzen.

HINTERHAUS

Rote-Hähnen-Gasse 2
93047 Regensburg

Tel.: 0941/5998134

www.hinterhaus-regensburg.de

Täglich 18.00 - 02.00 Uhr

Besonderheiten & Spezialitäten

Der große Hauptraum mit den urig-dunklen Holzbalken bietet Platz für bis zu 150 Personen, der Nebenraum kann für geschlossene Gesellschaften für bis zu 20 Leuten gemietet werden. Wichtige Fußballereignisse werden im Hinterhaus auf zwei großen Leinwänden übertragen. Die Kneipe bietet Snacks für den kleinen Hunger an, wie zum Beispiel Pizza, belegte Baguettes und natürlich den leckeren Flammkuchen – pikant mit Speck und Zwiebeln oder süß mit Apfel und Zimt. Eine Riesenauswahl an Bier und Spirituosen, der berühmte hauseigene „Hinterhaus Engery-Drink“, gute Musik von Rock bis Oldies und ein treues, gut gelauntes Publikum machen einen jeden Abend im Hinterhaus stets zu etwas Besonderem.





Cafés
& Bars

BAROCK

Besonderheiten & Spezialitäten

Klassisch, kreativ, hochwertig. Die Barock Bar lädt mit dezenter und ruhiger Atmosphäre ein, den stressigen Alltag einfach hinter sich zu lassen. Wohlfühlen wie in den eigenen vier Wänden und das unverwechselbare Ambiente genießen. Das frühbarocke Gewölbe kombiniert mit dem gedimmten, warmen Licht lockt zu einer großen Auswahl an Cocktails. Das Herz der Barock Bar ist die Kunst der klassischen Drinks. Mit großem Respekt vor einer über 200 Jahre alten Cocktailkultur ist es der Anspruch, das Erbe der „Klassik“ in alle Kreationen einfließen zu lassen. Durch jahrelange und internationale Erfahrung hinter der Bar, mixt das Team Ihnen Drinks aus Zeiten der Prohibition mit streng ausgewählten und hochwertigsten Produkten. Auch bei der Zubereitung moderner Cocktails legen sie größten Wert darauf, alle Zutaten in eine geschmackliche Komposition zu bringen, ohne sie zu verfälschen. Übrigens: Vodrock Vodka wurde im Jahre 2013 entwickelt. Die Barock Bar ist Flagship Bar für den hauseigenen Vodka Vodrock, in der er als Vodka das Zepter für sich beansprucht. Vodrock ist das faszinierende Ergebnis aus der richtigen Rezeptur, erlesenen Zutaten und einem besonders schonenden Verfahren. Hier lässt man sich bei der Filtration viel Zeit und er belohnt Genießer mit einem Geschmack, der auch pur zu begeistern weiß.



Die Bar in der Regensburger Altstadt erfüllt anspruchsvollen Gästen jeden Wunsch - Genuss und neue Eindrücke sind hier garantiert. Das Konzept entwickelte Gründer Richard Söldner zusammen mit dem Barchef Sascha Mörz, der jede Menge Erfahrungen im Umgang mit klassischen Spirituosen hat.

Dienstag - Samstag:
19.00 - 02.00 Uhr

Krauterermarkt 2
(Eingang am Watmarkt)
93047 Regensburg
Tel. 0941/38223556

www.barock-bar.com
[facebook.com/
BarockLiquidHighlights](https://facebook.com/BarockLiquidHighlights) [bar@barock-
bar.com](mailto:bar@barock-bar.com)





 | Cafés



Besonderheiten & Spezialitäten

Lust auf eine heiße Suppe, verschiedene Snacks, frische Smoothies, einen deftigen Eintopf oder ein wärmendes Curry? Die Mischbar bietet eine Speisekarte mit leichter und gesunder Kost, die mit einer großen Portion Liebe zubereitet wird und schon beim bloßen Anblick den Appetit ankurbelt. Damit die Gäste auch rein pflanzliche Köstlichkeiten genießen können, hat das kompetente Team fast alle vegetarischen Currys zu veganen Currys umkreiert. Sogar das neue Salatspecial gibt es mit veganen und warmen Falafeln und knackigem Gemüse. Das Beste: Die Gäste können bei der Zubereitung der Salate und Getränke zusehen und sich selbst von der Qualität der Produkte, sowie der Freundlichkeit und Schnelligkeit des Services überzeugen.



Die Mischbar startet mitten in der Regensburger Altstadt mit einem frischen Konzept durch. Der Fokus liegt dabei auf hundert Prozent natürlichen Zutaten, absoluter Frische und schnellem Service. Moderner, aktiver und gesunder Lebensstil gepaart mit dem richtigen Bewusstsein für Ernährung wird in der heutigen Gesellschaft immer wichtiger – die Mischbar hat sich genau dieser Herausforderung gestellt. Mit Erfolg.

MISCHBAR
Gesandtenstraße 3-5
93047 Regensburg
Telefon: 0941/29030910
regensburg@mischbar.net

Öffnungszeiten:
Mo. - Sa.: 10.00 - 21.00 Uhr
So: 12.00 - 19.00 Uhr



tara:café
vegan, organic, fair



Das Taracafé ist Teil des Yogastudios Tarayoga. Die ruhige und achtsame Atmosphäre der täglichen Yogapraxis ist auch im Café absolut spürbar. Die Gäste genießen diese Stimmung und finden hier eine kleine Oase für die Auszeiten im Alltag. Gesunde und abwechslungsreiche Ernährung wird hier besonders groß geschrieben. Die kreative Gemüseküche lockt Jung und Alt, das Publikum ist bunt gemischt. Das Café begeistert seine Gäste mit einem einzigartigen Angebot für die vegane Küche. Der Hintergedanke: ursprünglich wollte das Café den Yoga-Praktizierenden einen gemütlichen Ort schaffen, an dem sie vor und nach den Stunden verweilen können. Außerdem wollte das Team die Idee eines veganen Café in Regensburg realisieren.

TARA CAFÉ
Am Brixener Hof 5
93047 Regensburg
Tel.: 0941/64635541
Öffnungszeiten:
Mo. - Sa.: 09.00 - 20.00 Uhr.
Sonn- und Feiertagen nach Jahreszeit
und Saison

Besonderheiten & Spezialitäten

Eine Besonderheit sind das Speisekonzept und die Zutaten: Wer sich einen vitalstoffreichen und genussvollen Start in den Tag gönnen möchte, wer gluten- oder laktosefrei essen muss, oder sich einfach bewusst ernährt, der fühlt sich hier wie im Paradies. Täglich werden frische Smoothies zubereitet, und die Gäste mit leckerem Müsli, Buchweizen - Blini und Scrambled Tofu verwöhnt. Für Naschkatzen gibt es morgens schon Zimtschnecken und frischen Kuchen. Also alles, was man sich so wünscht, an einem reich gedeckten Frühstückstisch..

Für das Mittagsmenü kocht das Team täglich frisch, aus besten Bio-Zutaten, ein warmes Hauptgericht mit fünf auf einander abgestimmten Komponenten. Als Vorspeise bieten sie täglich einen Salat aus Gemüse, Früchten, Kräutern und / oder Hülsenfrüchten.

Alle Speisen und Getränke sind vegan, der Großteil glutenfrei. Eine weitere Besonderheit sind die verschiedenen Kuchen und Tartes, davon mindestens die Hälfte glutenfrei, sowie vitalstoffreiche Raw Cakes und Raw Pralinés aus echten Rohkost - Zutaten.



FÜR ALLE, DIE WISSEN, WO MAN DEN BESTEN FANG MACHT.

Von Hering bis Red Snapper: METRO liefert Ihnen köstlichen frischen Fisch zu exzellenten Preisen.



METRO C&C Deutschland GmbH
Bajuwarenstr. 11
93053 Regensburg
Tel. 0941/4605 - 205

YOU & METRO

★ ★ ★ ★
2016
RESTAURANTS - CAFES - BARS - CLUBS