

GASTROfilter

RESTAURANTS - CAFES - BARS



2017

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



Liebe Genuss-Freunde,

in Abwandlung des bei uns durchaus gern gehörten Goethe Zitates – Regensburg liegt gar schön – kann man guten Gewissens sagen - In und um Regensburg is(s)t es sich gar gut und schön-

Der Gastrofilter Regensburg des filterVerlages lädt ein, zu einer gastronomischen Entdeckungsreise in und um Regensburg, lässt seinen Blick aber auch in die weitere Oberpfalz und nach Niederbayern schweifen.

Auch wenn wir alle unsere Lieblinge haben, lohnt es immer wieder, über die bekannten Tellerränder hinauszuschauen, um neue Gastrotrends zu erleben und neue Speise- und Getränkevariationen kennen und genießen zu lernen.

Unsere Empfehlung lautet daher, nicht lange studieren – einfach probieren!

Ihr

Ulrich J. Korb

Bezirksgeschäftsführer
Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern



Empfehlungen für Regensburg & Umland

Liebe Feinschmecker,

auch in diesem Jahr bieten wir wieder einen Überblick über exklusive und schöne Restaurants in Regensburg und der Region. Einmaliger Genuss, unvergessliche Abende und gemütliches Zusammensitzen ist hier in so vielen Location garantiert. Dazu servieren wir Wissenswertes zum Thema Speisen und Getränke, außerdem geben wir einen kleinen Einblick in die Kunst des Kochens. Wir wünschen Ihnen viele kulinarische Erlebnisse für alle Sinne! Guten Appetit!

Ihr filter-Verlag-Team

SERVICE

Fische und Meeresfrüchte	6
Richtige Weinwahl zum Dinner	8
Die Kunst des Kochens	
- Experteninterview	10

GOURMET RESTAURANTS

Asam	13
Alte Ziegelei bei Best Western	14
Roter Hahn	15
Schwögler	16
Kreutzer's	18
Schloßwirtschaft Heitzenhofen	19



SPEZIALITÄTEN-RESTAURANTS

Da Pietro et Fabio	22
Seven Oceans	23
San Daniele	24
Restaurant Minoritenhof	25



RESTAURANTS

Leerer Beutel	28
Gasthof zu den 3 Kronen	29
Esszimmer	30
Bischofshof am Dom	31

TRADITIONELLE RESTAURANTS

Die Oma in da Antn	34
Prüfeninger Schlossgarten	35
Hofbräuhaus	36
Wirtshaus Zum Sorgenfrei	37
Gasthof Butz	38
Weltenburger am Dom	39



CAFÉS UND BARS

Goliath	56
190° Cafe, Bar, Rösterei - Rehorik	57
Ka5per	58
Hinterhaus	60
DNA	61
Birretta	62
SSV Jahn	64
Metro	66

INTERNATIONALE KÜCHE

Pachamama	42
La Gondola	43
Taormina	44
Pizza & Pasta	46
Vyvu	47
Kim Linh	48
Sushihaus	49
The Thai	50
Liu	51
Guacamole	52



filterVERLAG

HERAUSGEBER filterVERLAG OHG

Nick Lengfellner & Peter Gnilka (beide V.i.S.d.P.)

Gutenbergplatz 1a-1b, D-93047 Regensburg

FON: +49 (0) 941 - 595 60 8 - 0, Fax: - 10

www.filterverlag.de redaktion@filterverlag.de

www.foodfilter.de

REDAKTION Melissa Striffler, Susanne Weigert

ANZEIGENVERKAUF Peter Gnilka (Vertriebsleitung),

Claudia Kraushaar

FON: +49 (0) 941 / 595 60 80 E-Mail: anzeigen@filterverlag.de

GRAFIK Stefanie Böhm,

Nick Lengfellner (Produktleitung)

INTERNETPLATTFORMEN Milos Mandic, Michael Vogel

Nachdruck, auch auszugsweise, ist nur nach schriftlicher Genehmigung des Herausgebers zulässig.

Fotos: bigstockphoto.de, unsplash.com

Fisch und Meeresfrüchte

- Vielfalt aus dem Meer

Die alten Römer sahen Fisch und Meeresfrüchte als Geschenke der Meereshüter. Sie lassen sich wunderbar in der Küche variieren, auf viele Arten zubereitet schmecken Fisch und Meeresfrüchte großartig. Lassen Sie sich von der Vielfalt des Fisches und der Meeresfrüchte inspirieren.

Atlantischer Lachs - direkt aus dem Ozean



Unter den beliebtesten Speisefischen Deutschlands nimmt Atlantischer Lachs einen vorderen Rang ein. Er lebt in den küstennahen Regionen des Nordatlantiks, zwischen Quebec in Kanada und Connecticut in den USA im westlichen Teil und vom Nordpolarmeer bis Nordportugal im östlichen Teil. In Deutschland kommt Atlantischer Lachs nur aus Aquakultur in den Handel. Das Fleisch des Lachses hat eine charakteristische rötliche Färbung, die der Fisch durch seine Nahrung erhält. Atlantischer Lachs schmeckt hervorragend mit frischen Kräutern, wie z. B. Basilikum, Petersilie, Dill, Schnittlauch oder Kerbel, die einen frischen Frühlingsgeschmack auf den Fisch bringen.

Hecht - Süßwasserbewohner

Wegen seines mageren, weißen und aromatischen Fleisches zählt Hecht seit vielen Jahrhunderten zu den wertvollen Speisefischen. Lebensraum der Hechte sind fließende Gewässer und Seen auf der gesamten Nordhalbkugel. In Deutschland werden die meisten Hechte in den Flüssen in Brandenburg und Mecklenburg gefangen.

Hecht schmeckt besonders gut als Teil der Aufläufe mit der Gurken-Senf-Speck-Mischung, Zwiebeln oder Lauchringen und Tomatensauce.



Seeteufel - seltene Köstlichkeit



Kenner schätzen das feine Eigenaroma des mageren, weißen Fleisches des Seeteufels, welches nahezu grätenfrei ist. Zu den wichtigsten Verbreitungsgebieten des Seeteufels gehört Nordatlantik sowie das Mittelmeer. Er lebt auch in den amerikanischen Gewässern von Neufundland bis Brasilien, sowie der Golf von Guinea bis in die Neuseelandzone. Die in Deutschland angebotene Seeteufel stammen meistens aus dem Nordostatlantik. Als seltene Köstlichkeit schmeckt Seeteufel hervorragend mit Kardamonkruste und Topinamburpüree oder als Kartoffel-Fenchel-Gratin.

Muscheln - hochwertige Delikatesse

Den Muscheln kommt in Deutschland zunehmende Bedeutung zu. Muschelfleisch ist ein hochwertiges Nahrungsmittel, hat einen zarten und geschlürften Geschmack und gilt als Delikatesse. Die bekannteste Muschel ist die Jakobsmuschel, die in Küstenschelfgebieten fast aller Meere vorkommt, und wird auch von Kennern sehr geschätzt. Der größte Teil der in Deutschland verzehrten Austern stammt aus Einfuhren. Wichtigste Lieferanten der Austern und St. Jakobsmuscheln sind Frankreich, Holland und England. Miesmuscheln stammen von deutschen Zuchtbanken an der Nordseeküste, werden aber auch aus den Niederlanden, Dänemark und Frankreich importiert.

Lebende Austern werden als Delikatesse kalt mit Zitrone und frisch gemahlenem Pfeffer geschlürft. Frische Muscheln werden gekocht und in der Terrine serviert. St. Jakobsmuscheln schmecken leicht mit Mehl bestäubt und gebraten.



Garnelen - die populärsten Krebstiere



Garnelen bekommen innerhalb der Fischfeinkostartikel wachsende Bedeutung und sind in Deutschland die populärsten Krebstiere überhaupt. Garnelen werden oft auch als „Schrimps“ und Prawns bezeichnet und je nach Größe auch mit Zusätzen „Riesen“, „King“ oder „Tiger“ gehandelt. Nordsee-Garnelen werden von speziell ausgerüsteten deutschen, holländischen und dänischen Krabbenkuttern angelandet. Aus Ländern der nördlichen und südlichen Halbkugel werden auch Tiefseegarnelen importiert. Riesengarnellen werden vor allem aus den Ländern Südostasiens geliefert.

Garnelen schmecken besonders gut mit Spaghetti und Curry-Sauce oder mit Spargel und Frühlingszwiebeln. Eine norddeutsche Spezialität ist das Nordsee-Garnelenfleisch als Belag auf Schwarzbrot mit Butter.

Welcher Wein zu welchem Speisefisch am Besten harmoniert, lesen Sie auf den folgenden Seiten.



Der perfekte Tropfen

- Richtige Weinauswahl zum Dinner

Ein köstliches Abendessen steht fertig angerichtet auf dem Tisch - was fehlt, ist der perfekte Tropfen Wein zum Dinner. Doch welcher Wein passt am besten zu Fisch und Meeresfrüchten? Eine pauschale Weinempfehlung zu Fisch und Wein gibt es nicht. Die richtige Kombination ist letztendlich die, die schmeckt.

Wenn früher Fisch grundsätzlich mit Weißwein gegessen wurde, kann er heute, je nach Zubereitung, auch mit Rotwein kombiniert werden. Den richtigen Wein mit Fisch oder Meeresfrüchten zu paaren, ist von vielen Faktoren abhängig, nicht zuletzt vom individuellen Empfinden. Trotzdem gibt es ein paar Regeln, die Ihnen helfen können, einen passenden Wein zum Fisch und Meeresfrüchten auszusuchen. In der Regel vertragen sich die tanninreichen Rotweine und das Fischfleisch und Meeresfrüchten nicht besonders – sie führen im Mund zu einer Disharmonie. Die Weißweine zu Fisch und Meeresfrüchte sind aber nicht immer die ideale Kombination. Was ist bei der Wahl des Weines zu beachten? Es kommt darauf an, welche Zubereitungsart gewählt wurde und welche Beilagen oder Saucen man zum Fisch reicht. Hauptsache: Der Fisch liebt, von jenem Wein begleitet zu werden, auf dem auch die Sauce aufgebaut ist. Je kräftiger die Sauce zu einem Fisch ist, desto gehaltvoller sollte auch der Wein sein. Fisch in Rotweinsauce passt z. B. gut zu einem leichteren Rotwein. Wird gedünsteter Fisch mit Weißweinsauce serviert, eignet sich dazu Weißburgunder oder Chardonnay. Zum gebratenen oder gegrilltem Fisch passt ausgezeichnet ein leichter, fruchtiger Rotwein.



Atlantischer Seelachs: Riesling, Weissburgunder, Chardonnay oder doch Pinot Noir?

Die Frage, welcher Wein zum atlantischen Lachs passt, ist nicht so einfach zu beantworten. Allerdings können sowohl frische wie auch kräftigere, holzgereifte Weißweine zum Lachs serviert werden. Auch Roseweine sind eine interessante Kombination. Bevorzugte Partner sind hier Riesling, Weissburgunder und Chardonnay. Zum gegrillten Lachs eignet sich aber auch Pinot Noir. Besonders gut schmecken Merlot oder leichter Bordeaux.

Hecht: Riesling, Veltliner, Sauvignon Blanc

Ein leichter Riesling, Sauvignon Blanc oder Veltliner mit einem leichten Zitrus-Aroma harmoniert mit dem zarten, überwiegend neutralen Geschmack des Hechts. Zu kräftigeren, stärker gewürzten Gerichten mit Hecht lässt sich mit großem Genuss ein leichterer, kühl servierter Rotwein, bzw. Zweigelt, Verbatsch, Gamay, oder Rosé trinken.

Seeteufel: Chardonnay, Silvaner und Grauburgunder

Zum Seeteufel passt sicherlich ein Chardonnay, Silvaner oder Grauburgunder. Auch ein Rosé im nicht ganz trockenen Bereich macht sich gut. Wenn der

Seeteufel mit kräftig gewürztem Gemüse serviert wird, kann er sogar mit einem gekühlten leichten Rotwein kombiniert werden.

Meeresfrüchte: Champagner, Chablis, Gewürztraminer und Rosé

Da es viele Sorten und Zubereitungsmöglichkeiten für Meeresfrüchte gibt, lassen sie sich mit verschiedenen Weinen kombinieren. Muscheln lassen sich hervorragend mit Weißweinen aus dem nördlichen Spanien und Portugal oder mit einem leichten weißen Bordeaux mischen. Sie sind auch auf der richtigen Seite, wenn man einen gut gekühlten Rosé oder Muscadé dazu reicht. Die Austern verlangen in der Regel nach Champagner oder Sekt wie Cava, Crémant oder Riesling-Sekt. Die prickelnde Säure und der leicht salzige Geschmack der Austern verbinden sich im Mund zu einem unerhört sinnlichen Erlebnis. In diesem Fall schmecken Austern ein wenig salzig nach Meer und Seetang. Zu Jakobsmuscheln passt am besten ein Weißwein, z. B. ein Chablis. Seine fruchtige Säure bringt die milden Aromen der Jakobsmuscheln erst richtig zur Geltung. Für Garnelen gelten im Grunde dieselben Empfehlungen. Sie lassen sich gut mit Champagner, Prosecco oder fruchtigem Rosé kombinieren. Zu Garnelen passt gut auch ein Gewürztraminer.

Die Kunst des Kochens

- darauf kommt es bei köstlichen Gerichten an

Die richtigen Gewürze, Fingerspitzengefühl und die Liebe zum Detail sind wohl das Geheimnis eines guten Rezeptes und eines köstlichen Gerichts. Peter Schlegl, Chefkoch und Geschäftsführer der Geschmacksfestspiele, verrät, worauf es beim Kochen wirklich ankommt.

Was macht gutes Essen in einem Restaurant aus?

Gutes Essen zeichnet sich in erster Linie durch die Qualität der Zutaten und unter anderem durch die Präsentation der Speisen und der Atmosphäre des Restaurants aus.

Woran erkennt man, dass das im Restaurant servierte Fleisch von einer guten Qualität ist?

Grundsätzlich geht man immer davon aus, dass nur gute Qualität zum Einsatz kommt. Doch auch Fleisch mit bester Qualität kann durch falsche Handhabung trocken und zäh werden.

Ist eine zu große Speisekarte negativ – warum?

Ja, eine zu große Speisekarte finde ich persönlich negativ, da der Koch sich um zu viele Gerichte gleichzeitig kümmern muss – in Bezug auf Einkauf, Lagerhaltung und am Wichtigsten der konzentrierten Zubereitung.

Wie erkennt man, ob das Essen frisch zubereitet wurde oder ob es nur aufgewärmt ist?

Bei manchen Gerichten ist es sogar besser, wenn es aufgewärmt ist z. B. Rinderrouladen. Bei Kurzbratgerichten erkennt es jeder Laie sofort.

Welches Geheimnis steckt hinter Traditionsgaststätten?

Durch die Weitergabe innerhalb der Familie werden viele Generationen angesprochen und in der heutigen, schnellen Zeit sehnen sich viele Menschen nach Gemütlichkeit und Beständigkeit die die Traditionsgaststätten bieten.

Was kochen Sie selbst am liebsten?

Tagesformabhängig.

Wie verpasst man gerade einfachen Gerichten das i-Tüpfelchen?

Durch persönliche und liebevolle Zubereitung und besondere Auswahl der Produkte.

Welche Gewürze dürfen in keinem Küchenschrank fehlen?

Pfeffer, Kümmel, Majoran, Chili, Kreuzkümmel, Wachholder, Lorbeer und vieles mehr.

Zu welchem Essen passt Rotwein, zu welchem Weißwein besser?

Grundsätzlich gibt es keine Einschränkung bezüglich des Weines zum Essen. Der Wein und die Speise müssen zusammen harmonieren, egal welche Traube.

Was macht eine gute Tomatensoße aus?

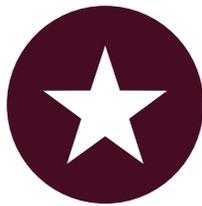
Die Balance zwischen Säure, Frucht und Süße.

Welche Gewürze harmonieren überhaupt nicht zusammen und welche besonders gut?

Passt nicht, gibt es nicht. Es ist immer die Kommunikation zwischen dem Grundprodukt und den Gewürzen was zum Ziel führt.

Vielen Dank!





Gourmet Restaurants



Ansprechpartner für Handel & Gastronomie: Stefan Wagner (Bezirksleiter Verkauf)
Mobil: 0151 / 10 62 13 49 email: stefan.wagner@henkell-sektkellerei.de



Gourmet
Restaurants

ASAM ^{****S}

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 Asam oder im zünftigt-bayerischen 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.

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



Gourmet
Restaurants



Fotos: Daniel Schvarcz



Besonderheiten & Spezialitäten

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
Öffnungszeiten:

Mo. - Fr.: 11.30 bis 14 Uhr

Feinste Cocktails an der Design-Bar
„Z 111“, täglich bis 1 Uhr geöffnet.

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 wahren 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?



IM HERZEN DER ALTSTADT
GENIEßEN, WO GESCHICHTE AUFHÖRT
UND ZUKUNFT BEGINNT...



	C	A	T	E	R	I	N	G
					E		○ ₄	
					S		○ ₃	N
					A			U
					U			S
H					R			S
R	○ ₂	T	E	R	○ ₁	A	H	N
	T	○ ₁	○ ₂	○ ₃	○ ₄	○ ₅		N
	E							T
	○ ₅							



ROTER HAHN

HOTEL · RESTAURANT · CATERING

ROTE-HAHNEN-GASSE 10 · 93047 REGENSBURG
TEL +49 (941) 595 09-0 · FAX +49 (941) 595 09-40
WWW.ROTER-HAHN.COM



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.schwogler.de
info@schwogler.de

Öffnungszeiten:
Mi. - Sa.: 09 - 24 Uhr
So.: 9 - 14 Uhr



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.



BÜHNE. BAR. RESTAURANT. CASINO.

FÜR
*H*ERLEBNIS-
JUNGRIGE



SPIELBANK BAD KÖTZING

www.spielbanken-bayern.de



Glücksspiel kann süchtig machen. Spielteilnahme ab 21 Jahren. Informationen und Hilfe unter www.spielbanken-bayern.de



Gourmet
Restaurants



KREUTZER^S
Restaurant - Prinz-Ludwig-Höfe

Abseits des Stadtzentrums, mitten im Hafenviertel. An diesem besonderen Ort verwöhnt das Restaurant Kreuzer seine Gäste schon seit über drei Jahren. Mit exquisiten Speisen für jede Tageszeit, jeden Geschmack und jede Lebenslage. Bei Sonnenschein und lauen Sommerabenden lädt eine große überdachte Terrasse zu einem zauberhaften Dinner. Den Weg zu Kreuzer's Restaurant findet man leicht, mit dem Auto können die Gäste direkt bis zum Haus vordringen und parken. Exklusiv, versteht sich.

Restaurant Kreuzer
Prinz-Ludwig-Straße 15a
93055 Regensburg
Tel.: 0941/569565020
www.kreutzers-restaurant.de

Öffnungszeiten:
Mo. - Fr.: 12 – 14 Uhr
Sa.: ab 18 Uhr
So.: Ruhetag



Besonderheiten & Spezialitäten

Feuer knistert und zischt. Flammen züngeln sich um die saftig gebrutzelten Steaks. Heiß. Leidenschaftlich. Der köstliche Duft erfüllt den ganzen Raum, breitet sich aus und umhüllt die Gäste wie ein unsichtbarer Schleier. Auf dem offenen Holzkohlegrill bereitet Chef Matthias Kreuzer höchstpersönlich die Gerichte vor aller Augen zu. Jedes Dinner wird zu einem aufregenden Erlebnis. Geheimnisvoll. Spannend. Edel. Sanftes Licht unterstreicht die Stimmung, je später der Abend, desto ausgelassener die Gäste. Sie kommen in Schwung, tanzen zu angenehmen Jazz- und Elektro-Hits. Für die perfekte Portion Erfrischung sorgen kühle Getränke an der langen Lounge-Bar. Modern, exklusiv, ohne überflüssigen Schnickschnack. Rund 150 Personen finden auch bei großen Veranstaltungen genügend Platz. Im Zentrum des Geschmacks stehen französische Speisen, auf der Karte erwartet die Gäste ein Ausflug zu Irish-Herford-Rinderfilets über US-Ribeyes bis zu frischen Mittelmeerfischen. Nicht selten trifft man im Restaurant Kreuzer auf Regensburger Stars und Sternchen. Also am besten gleich einen Tisch reservieren und einen unvergesslichen Abend genießen. Mit allen Sinnen.





Gourmet
Restaurants



Besonderheiten & Spezialitäten

Eine spannende Mischung aus regionalen, bodenständigen Gerichten und raffinierten Spezialitäten der mediterranen Küche: dafür steht die Schloßwirtschaft Heitzenhofen. Während sonntags traditionell bayerische gekocht wird, haben Fischgerichte und Wildbret einen festen Platz auf der Karte. Die saisonal wechselnde Speisekarte bietet vor allem in den Sommermonaten klassische Biergartengerichte an. Für die vorzügliche Küche wurden die Experten bereits 2016 vom Guide Team des großen Restaurant & Hotel Guides mit einer Haube plus ausgezeichnet.

Urige Gemütlichkeit kombiniert mit schlichter Eleganz, das macht die Schloßwirtschaft Heitzenhofen aus. Neben entspanntem Zusammensitzen nach Feierabend lockt der Gasthof auch zu Feiern aller Art. Durch die Kombination von Restaurant- und Wirtshaus- bzw. Biergartenkarte ist die Schloßwirtschaft ein schönes Ziel sowohl für Feinschmecker und anspruchsvolle Gäste als auch für Familien und Ausflügler.

Schloßwirtschaft Heitzenhofen
Naabstraße 6
93182 Duggendorf
Tel.: 0 94 73 / 89 66
www.schloßwirtschaft-heitzenhofen.de

Öffnungszeiten
September bis Mai:
Di. - Fr.: ab 17 // Sa.: ab 12 Uhr
So.: ab 11 Uhr
Juni bis August:
Di.: - Sa.: ab 12 Uhr
So.: ab 11 Uhr

Unser Ruhetag ist der Montag.







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

Öffnungszeiten:
Mo. - Do.: 11.30 - 14 Uhr
und 18 - 24 Uhr
Fr. - Sa.: 18 - 24 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, dass 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

Öffnungszeiten:
Täglich 10.30 - 24 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 begehbbare Weinschrank bietet für alle Freunde des italienischen Weines den passenden Vino zum Essen.

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





Spezialitäten
Restaurants

Restaurant
Minoritenhof

Besonderheiten & Spezialitäten

Seit 2016 sorgen die neuen Pächter Ajla und Stefan Gützkow für das Wohl ihrer Gäste. Neben einer großen Weinauswahl, gibt es kleine und große Speisen für jeden Geschmack und die ganze Familie. Absolutes Highlight im Gut Minoritenhof: der einzigartige Beef Grill, auf dem die Steaks bei 800 Grad gebraten und mit köstlichem Geschmack serviert werden. Als einer von Wenigen bieten die Experten vom Gut Minoritenhof das Bachhalmeis – von Spezialisten aus der Steiermark – an. Schlemmerherzen werden hier garantiert höher schlagen.

Das Restaurant Minoritenhof in Sinzing bietet die perfekte Location um in ruhiger Lage und stillvoller Location zu speisen. Zwei Gasträume im alten Gewölbe der alten Schnapsbrennerei und die großzügige Terrasse im historischen Innenhof des früheren Minoritenklosters laden zum gemütlichen Zusammensitzen ein und bieten auch für größere Feiern genügend Platz.



RESTAURANT MINORITENHOF

Minoritenhof 1

93161 Sinzing

Tel.: 0941/46563309

info@restaurant-golfsinzing.de

Genuss heißt

GeschmacksEXPLOSIONEN GeruchsEXPLOSIONEN

erleben



Wir sorgen dafür, dass Ihre Sinne dieser
Herausforderung gewachsen sind



HNO Regensburg
Dr. Jozef Hromada
& Kollegen
Medizin & Ästhetik

Bahnhofstraße 22 / CRC
93047 Regensburg

Telefon 0941 / 52059
www.hno-regensburg.de

Filialpraxis Neutraubling
Filialpraxis Parsberg

Belegabteilungen:

CRC Klinik

Krankenhaus Barmherzige
Brüder

Klinik St. Hedwig

Allergologie

Laser &
Kosmetische Chirurgie

Schnarchen &
Schlafmedizin

Nasenplastik

Faltenunterspritzung



Restaurants



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 Gaumenfreunden findet man in den schönen Gewölbssälen 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

Öffnungszeiten:
Mo.: 18 - 1 Uhr
Di. - So.: 10 - 1 Uhr
warme Küche: 11.30 - 14.30 Uhr und
18 - 23 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



Besonderheiten & Spezialitäten

Mit saisonalen Gerichten werden die Geschmacksnerven verwöhnt. Ob deftige, oberpfälzische Schmankerl, herrliche Wild- und Fischgerichte oder köstliche Kreationen der neuen deutschen Küche – auf dieser Speisekarte findet sicher jeder etwas für seinen Geschmack. Der Gasthof zu den 3 Kronen ist vor allem durch seine hausgemachten und außergewöhnlichen Saucen bekannt, die jedem Gericht die Krone aufsetzen.



Gemütlichkeit, Freundlichkeit und ein Ambiente zum Wohlfühlen – Das wird im Gasthof zu den 3 Kronen besonders groß geschrieben. Das älteste Wirtshaus in Burglengenfeld lockt mit jeder Menge Tradition und Erfahrung, kulinarischen Köstlichkeiten und urbayrischer Gemütlichkeit. Schon im Jahr 1753 wurden die Menschen hier mit leckeren Speisen versorgt, seit 1880 ist der Gasthof im Besitz der Familie Augustin. Heute arbeitet die vierte und fünfte Generation Hand in Hand und kümmert sich mit einer großen Portion Herz und Leidenschaft um die Gäste. Die stilvollen Räumlichkeiten bieten die perfekte Location für private Feiern oder für betriebliche Festlichkeiten (Weihnachtsfeiern).

GASTHOF ZU DEN 3 KRONEN

Hauptstraße 1

93133 Burglengenfeld

Tel.: 09471/80581

www.gasthofdreikronen.de

Öffnungszeiten:

Täglich von 09.30 - 1 Uhr

Ruhetag: Mittwoch



Restaurants



Das Restaurant ESSZIMMER bietet Ihnen eine gemütliche Atmosphäre mit Top-Service. Auf internationalem Niveau werden Ihnen regionale Speisen serviert. Die Weinlese bietet deutsche Spitzen-weine glasweise zum Probieren und Genießen. 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 - 22 Uhr
Individuelle Veranstaltungsplanung

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 „stadtbekannt“ 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

In der Küche des Restaurants versteht man sich darauf, die klassische bayerische Küche mit neuen Tendenzen der Kochkunst zu verbinden. Der Genießer wird in der saisonalen Karte eine reiche Auswahl finden.

Selbstverständlich bietet das Restaurant Bischofshof am Dom dem Gourmet Menüs für besondere Anlässe und saisonale Highlights, wie z.B. Fischwochen, Wildwochen oder die Spargelzeit. Jede Woche überrascht das Team seine treuen Stammgäste zudem mit einer aktuellen Wochenkarte und speziellen Tageskarten.



Restaurants

Bischofshof

AM DOM

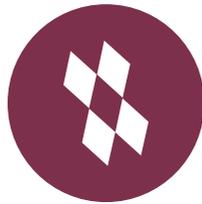
Direkt neben dem Regensburger Dom und der Porta Praetoria, dem Nordtor des ehemaligen Römerlagers Castra Regina, liegt der Bischofshof. Das Hotel und Restaurant ist ein beliebter Ort bei Jung und Alt und ein Juwel Regensburger Gastlichkeit. Schon zur Zeit des Immerwährenden Reichstags, der von 1663 bis 1806 in Regensburg tagte, stiegen dort gerne Kaiser, Könige und geistliche Würdenträger ab. Heute ist im Bischofshof jeder Gast ein König, ob im Hotel, Café, Restaurant oder im Biergarten, der insbesondere in den Sommermonaten ein beliebter Treffpunkt für Liebhaber der Bayerischen Gemütlichkeit ist.

RESTAURANT - HOTEL
Bischofshof am Dom
Krauterermarkt 3
93047 Regensburg

Tel.: 0941 / 58460
www.hotel-bischofshof.de

Öffnungszeiten: Täglich geöffnet





Traditionelle Restaurants



Traditionelle
Restaurants



Bei der Oma in da Antn verschmelzen zwei Klassiker zu einem neuen Gastro-Highlight. Das neue Lokal entstand schließlich aus der legendären Oma Plüsch und der kultigen Goldenen Ente. In einem der schönsten und ältesten Biergärten Regensburgs, mit den meisten Sonnenstunden der Stadt, lässt es sich in der Sonne zu jeder Zeit ideal entspannen. In lockerer Atmosphäre lässt sich natürlich auch ein kühles Bier vom Fass genießen.

DIE OMA IN DA ANT
Badstraße 32
93059 Regensburg

Tel.: 0941/20909400
www.oma-plüsch.de

Bei schönem Wetter:
Biergarten täglich ab 11.30 Uhr
geöffnet
Regelöffnungszeiten:
Mo. - Fr.: ab 17 Uhr
Sa.: ab 11.30 Uhr
So.: 11.30 Uhr - 14 Uhr

Besonderheiten & Spezialitäten

Der Kult geht weiter. Was bisher in der Oma Plüsch geliebt wurde, wird auch in der neuen Location umgesetzt. Schon seit Jahren gibt es Riesenportionen und gut eingeschenkte Getränke zu fairen Preisen. Die Gäste sollen sich absolut wohlfühlen, dem stressigen Alltag entfliehen und bei leckeren Köstlichkeiten mit Freunden und Familie gemütlich zusammensitzen. Feierstimmung gibt es wie auch in der alten Oma drei Mal im Jahr. Am 23. Dezember, Weiberfasching und am Rosenmontag gibt das Wirtshaus Vollgas und lockt mit jeder Menge Highlights.





Traditionelle
Restaurants



Besonderheiten & Spezialitäten

Ein kühles Bier im Schatten der riesigen Kastanien genießen, auf der sonnigen Terrasse bei gemütlicher Atmosphäre entspannen. Der romantische Flair im Prüfening 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.



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 Prüfening Schlossgarten können nicht nur Sie Ihr Event einfach und mit kompetenter Unterstützung gestalten, das Restaurant organisiert auch selbst immer wieder besondere Highlights

PRÜFENING SCHLOSSGARTEN

Prüfening-Schloss-Straße 75

93051 Regensburg

Tel.: 0941/30785914

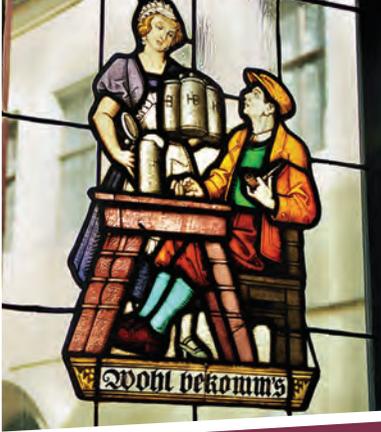
www.pruefeningerschlossgarten.de

Öffnungszeiten:

Mo.: 11 - 23 Uhr

Dienstag bis März 2017: Ruhetag

Mi. bis So.: 11 bis 23 Uhr



Traditionelle
Restaurants

Hofbräuhaus Regensburg

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.: 9 - 24 Uhr
Do. - Sa.: 9 - 00.30 Uhr
Mai - September:
Sonntag Ruhetag

Besonderheiten & Spezialitäten

Egal, ob traditionell-bayerische Fleischspezialitäten, zünftige 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.





Besonderheiten & Spezialitäten

Das Gasthaus nimmt die Tradition von früher auf, bietet gut bürgerliche 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. In gewissen Abständen lockt das „Zum Sorgenfrei“ außerdem mit verschiedenen musikalischen Veranstaltungen – Informationen hierzu auf der Homepage und bei Facebook. Vor dem Haus lassen sich auf der Donauterrasse mit fantastischem Blick auf die Altstadt-Silhouette viele Sonnenstunden genießen, genauso lädt der idyllische Biergarten im Innenhof in ruhiger und gemüthlicher Lage zum Entspannen ein. Das „Zum Sorgenfrei“ gehört zur Vereinigung „Musikantenfreundliches Wirtshaus“. Zum selbst Musizieren stehen ein Klavier, eine Quetschn (Akkordeon), eine Zither und eine Gitarre samt Notenblätter und Liederbüchern zur Verfügung.



Traditionelle
Restaurants

Wirtshaus Zum Sorgenfrei

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 ein, sondern auch zum Verweilen am traditionellen Stammtisch oder bei entspannten Spielen wie Karten, Brett- und Würfelspielen.

Öffnungszeiten:

Mai - September:

Mo. und Di.: ab 16.00 Uhr

Do. - So.: ab 11.00 Uhr durchgehend

Oktober - April:

Mo., Di., Do.,: ab 16.00 Uhr

Fr. und Sa.: ab 11.00 Uhr durchgehend

So.: 11.00 - 17.00 Uhr

Bei Gruppenreservierungen öffnen wir gerne außerhalb der offiziellen Öffnungszeiten.

ZUM SORGENFREI

Badstraße 54

93059 Regensburg

Tel.: 0941/28009390

www.zum-sorgenfrei.de





Traditionelle
Restaurants



Insgesamt vier Bereiche, die urige Wirtshausstubb mit Stammtisch, das Stüberl im Landhausstil, der große Saal für besondere Anlässe und der neu angelegte Biergarten locken die Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten. 2013 wurde die Küche des Gasthofs Butz renoviert, neu gestaltet und auf höchstem Niveau ausgestattet.

Auch bei der Sanierung des gesamten Hotels wurde besonders auf Werterhaltung und Natürlichkeit geachtet. Heimische Baumaterialien wie Holz, lichtdurchflutete Räume und verglaste Innenwände lassen das Hotel und den Gasthof großzügig, gemütlich und freundlich wirken.

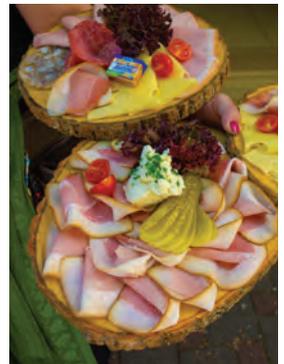
GASTHOF BUTZ
Kirchplatz 3
93086 Wörth an der Donau
Tel.: 09482/9510
www.butz-woerth.de

Öffnungszeiten:
Di. - So.: 8 - 22 Uhr
Warme Küche:
11 - 14 / 17 - 20.45 Uhr



Besonderheiten & Spezialitäten

Der Gasthof Butz legt besonderen Wert auf gutes Essen, ganz nach dem Motto „Gutes Essen ist gut für die Seele.“ Hochwertige Kulinarik steht hier ganz oben auf der Rezeptliste. Frische Zutaten der aktuellen Jahreszeiten werden vermischt mit der traditionellen, bayerischen Küche, jeder Menge Fingerspitzengefühl, den richtigen Aromen und Gewürzen und einer Portion Leidenschaft des Kochs – und fertig sind Speisen, die den Gaumen verwöhnen. Durch die angrenzende Metzgerei gibt es jede Menge Produkte aus eigener Herstellung, außerdem Bison aus eigener Zucht und Wild aus eigenem Revier. Die Küchenchefin achtet darauf, nur lokale Qualitätsprodukte zu verarbeiten, auch bei der Menügestaltung legt er großen Wert auf den heimischen Charakter.





Traditionelle
Restaurants



**Weltenburger
am Dom**

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.



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

Öffnungszeiten:
Mo. - So.: 11 - 23 Uhr

HEUTE SCHON
ERFRISCHT?



pepsi®





Internationale Küche



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 - 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.





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 wird. 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 Gemüse 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.la-gondola.de

Öffnungszeiten:
täglich 11 – 23 Uhr



**Internationale
Küche**



Die Pizzeria Taormina verwöhnt bereits seit 1981 in Königswiesen seine Gäste nach allen Regeln der Kochkunst. Das Team um Chef Guido Mondì serviert köstliche Variationen an Nudeln, Pizza, Fleisch- und Fischgerichten. Die typische italienische Küche ist ein Genusserebnis für alle Sinne.

RISTORANTE PIZZERIA TAORMINA
Dürerstraße 3
93051 Regensburg
Tel.: 0941/96268
www.taormina-regensburg.de
guido.mondi@internetcafe-taormina.de

Öffnungszeiten:
Mo. - So.: 11 - 22.30 Uhr

Besonderheiten & Spezialitäten

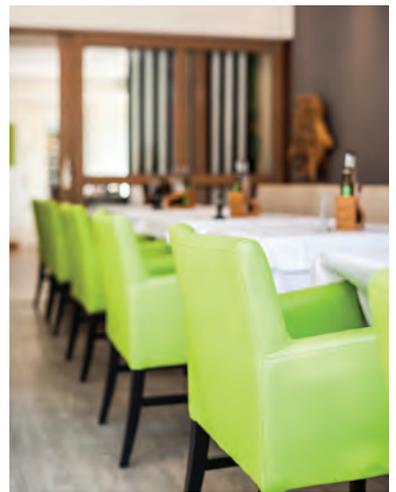
Als besondere Spezialität haben sich im Taormina im Laufe der Jahre die Nudelgerichte herausgestellt. Gerade die Rigatoni Speziali mit Schweinefiletspitzen und Vorderschinken in Bolognesesahnesauce, mit einem scharfen Akzent und im Ofen überbacken sind in ganz Regensburg und seiner Umgebung bekannt. Ein ganz besonderes Schmankerl lockt nachmittags. Von Montag bis Freitag (Feiertage ausgenommen) gibt es von 11.00 Uhr bis 16.30 Uhr ein köstliches Gericht im Angebot. Die aktuellen Aktionen und Angebote gibt es jederzeit auf der Website. Neben den kulinarischen Highlights gibt es natürlich auch Gutes gegen den Durst. Guter Wein und die besten Bierspezialitäten der Brauerei Thurn & Taxis laden zum Genießen ein.





Erfolgsrezept

Guido Mondì kennt das Erfolgsrezept ganz genau. Denn es kommt lange nicht nur auf gute italienische Küche, Kochkunst und freundlichen Service an. Auch der Respekt gegenüber den Mitarbeitern und den Gästen spielt eine wichtige Rolle und sorgt dafür, dass sich hier jeder wohl fühlt. Dem Alltag entfliehen kann. Nach der Arbeit abschalten kann. Egal, ob mir Freunden, Familie oder Arbeitskollegen – hier kann jeder die Zeit bei einem köstlichen Essen einfach nur genießen. Gut 80 Prozent seiner Kundschaft kennt der Wirt höchstpersönlich, er sieht seine Gäste über die vergangenen 35 Jahre aufwachsen. Das macht Guido Mondì mehr als stolz.





Internationale
Küche

PIZZA & PASTA

Cucina Italiana

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

Öffnungszeiten:

Mo. - So.: 11 - 23 Uhr



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 und feinen, hausgemachten Desserts. Von 11 bis 14 Uhr gibt es die Daily-Pizza zu günstigen Preisen. 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 zwei Stunden kostenlos zur Verfügung stehen.





Internationale
Küche



Besonderheiten & Spezialitäten

Das VyVu bietet nicht nur mit seiner vietnamesischen Küche köstliche Einzigartigkeit. Der Inhaber und Koch Herr Tran 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 VyVu 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

Öffnungszeiten:
Mo: Geschlossen
Di. - Fr.: 11.30 - 14.30, 17.30 - 23 Uhr
Sa.: 17.30 - 23 Uhr
So.: 11.30 - 14.30, 17.30 - 23 Uhr





Internationale
Küche



Im Herzen der Altstadt liegt das neu eröffnete vietnamesische Restaurant Kim Linh. Die Familie Phan Luu lädt Sie hier ein, die Küche ihrer Heimat zu entdecken. Die schmackhaften Gerichte bestechen nicht nur durch ihre außergewöhnlichen Aromen, sondern auch durch ihre frischen Zutaten. Nicht umsonst gilt die vietnamesische Küche als eine der gesündesten weltweit. Hier können Sie mit gutem Gewissen genießen!

KIM LINH
Rote-Stern-Gasse 6
93045 Regensburg

Tel.: 0941/59988942

Öffnungszeiten:
Mo. - So.: 11 - 14.30 und
17.30 - 23 Uhr

Besonderheiten & Spezialitäten

Im vietnamesischen Restaurant begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch die authentische, vietnamesische Küche. Daneben bietet das Kim Linh außerdem Gerichte aus dem gesamten asiatischen Raum, denn die vietnamesische Küche wurde in der Vergangenheit stark von China, Thailand, Indien und auch von den Franzosen beeinflusst. Durch die Balance zwischen Fleisch, fangfrischem Fisch, knackigem Gemüse, aromatischen Kräutern und abwechslungsreichen Gewürzen bietet Vietnam für jeden Geschmack etwas. Die Speisen werden im Kim Linh ausschließlich ohne zusätzliche Geschmacksverstärker (Glutamate) zubereitet. Bis hin zu den leckeren Soßen ist hier alles hausgemacht. Ein absoluter Klassiker ist u.a. „Pho“, eine vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit viel Fleischanteil, Zwiebeln und Sternanis, die auf einer Brühe aus Rinderknochen basiert und bis zu acht Stunden oder länger gekocht wird. Aber nicht Fleischfreunde, auch Vegetarier und Veganer werden auf der großen Speisekarte im Kim Linh fündig. Von Montag bis Samstag gibt es außerdem Mittagsangebote ab 6 EUR.





Internationale
Küche

Besonderheiten & Spezialitäten

Hier gibt es alles, was das Sushi-Herz begehrt. Frische Produkte, die mit viel Liebe und Feingefühl zubereitet werden, sorgen für wahre Gaumenfreuden. Neben Sushi-Boxen und Sushi-Brücken gibt es auch eine extra Allergiekarte für alle, die mit Unverträglichkeiten zu kämpfen haben. So muss niemand auf die kulinarischen Köstlichkeiten verzichten. Alle Speisen gibt es natürlich auch zum Mitnehmen und damit zum Genießen für Zuhause. Neben dem leckeren Sushi gibt es auch ein großes Angebot an warmen Speisen. Der frische Fisch wird innerhalb von zwei Tagen zubereitet und zu Köstlichkeiten verarbeitet. Auch Veganer und Vegetarier kommen hier auf ihre Kosten. Der Clou: Auf jedem Platz liegt eine Speisekarte zum Ankreuzen parat. Die Auswahl wird da zum Kinderspiel. Übrigens, bis 15.00 Uhr locken unschlagbare Mittagsangebote in das Sushihaus.



Eintreten, wohlfühlen, schlemmen. Das Sushihaus Regensburg verwöhnt seine Gäste seit über 15 Jahren mit hausgemachtem Sushi und traditionellen japanischen Gerichten. Ein Ambiente zum Genießen, hervorragende Qualität und feinsten Geschmack überzeugen zusammen mit Freundlichkeit, Herzlichkeit und zuvorkommendem Personal. So gut wie jeder Wunsch wird den Gästen hier erfüllt.

SUSHIHAUS REGENSBURG

Wollwirgergasse 2
93047 Regensburg

Tel.: 0941/5676480
www.sushihaus-regensburg.de/

Öffnungszeiten:
Mo. - Sa.:
11.30 - 15 Uhr
17.00 - 23 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 renommierten 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

Öffnungszeiten:
Täglich 11 - 23 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 old-style 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

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.



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

Öffnungszeiten:
Mo. - So.: 11.30 - 15 Uhr
und 17.30 - 23.30 Uhr



Internationale
Küche

Guacamole

Wer das Guacamole betritt, steht zunächst vor der Qual der Wahl. Die Gäste können sich Gericht, Füllung und Soße selbst aussuchen und damit jedes Menü individuell nach Lust und Geschmack gestalten. Zunächst gilt es, sich zwischen Burritos, Tacos, Quesadillas oder einem Salat zu entscheiden. Danach folgt die Füllung. Neben Hähnchenbrustfilet, Schweinefleisch und Rinderhackfleisch stehen auch vegetarische Alternativen auf dem Menü. Danach folgt das Herz eines jeden Gerichts, die Salsa. Im Guacamole gibt es verschiedene Salsavariationen mit unterschiedlichen Schärfegraden. Weitere Highlights sind die leckeren selbstgemachten Limonaden, die frischen Tortilla-Chips und süßen Desserts. Nach der Bestellung erhält der Kunde einen Pager, der blinkt, sobald das Gericht in der offen einsehbaren Küche frisch zubereitet wurde.

GUACAMOLE
Obermünsterstraße 11
93047 Regensburg
www.facebook.com/guacamole-deutschland

Öffnungszeiten:
Mo. - Sa.: 11 - 21 Uhr
So.: 17.30 - 21 Uhr



Besonderheiten & Spezialitäten

Ein Taco am Tag ist der Schlüssel zur Glückseligkeit – besagt ein mexikanisches Sprichwort. Ob dem so ist, lässt sich im Guacamole testen. Hier werden Tacos, Burritos, Quesadillas und viele weitere Köstlichkeiten aus der Küche Mexicos serviert. Wer mittags keine Lust hat selbst zu kochen, oder während seiner Mittagspause auf der Suche nach einem leckeren Magenfüller ist, kann das tägliche Mittagsangebot bestehend aus Gericht, Getränk, einer kleinen Portion Guacamole sowie Chips oder Salat für 9,90 EUR nutzen.





it's **PIMM'S** O'CLOCK[®]



HUGO TRINKT JETZT PIMM'S!





Cafés & Bars



Cafés
& Bars

goliath

CAFÉ BAR HOTEL

Der beste Kaffee – das ist selbstverständlich Geschmackssache, ebenso wie „Feines aus der Patisserie“. Doch gleich welche Vorlieben Sie auch haben, wählen Sie im Café in Sachen Kaffee und Zuckerbäckerei, was Ihr Herz begehrt.

Ein besonderes Highlight im Café Goliath sind sicher die leckeren, hausgemachten Cupcakes. Diesen kleinen Sünden kann einfach niemand widerstehen.

Besonderheiten & Spezialitäten

Das Goliath Hotel am Dom bietet für jeden Anlass ein elegantes und trotzdem erfrischendes Ambiente. Rund um die Bar, im schicken Empfangs- und Frühstücksbereich des Design-Hotels lassen sich in angenehmer Atmosphäre anspruchsvolle Gespräche führen. In der kalten Jahreszeit ist es vor allem am offenen Kamin ganz besonders gemütlich. Aber auch die wunderschöne Dachterrasse des Hotels lässt den Gast jederzeit einen traumhaften Blick auf die Dächer der Altstadt von Regensburg genießen. An der Hotelbar treffen sich Gäste und Regensburger gleichermaßen gerne. Untypisch für eine Hotelbar und doch typisch für das Goliath am Dom. Denn hier kann man sich nicht nur mit Freunden und Bekannten zu exquisiten kulinarischen Kreationen des Hauses treffen, sondern auch mit Geschäftspartnern oder privat, das im kompletten Café zur Verfügung stehende Wireless-Lan nutzen. Ein besonderer Service des Goliath ist hierbei auch die hauseigene Tiefgarage, die den Gästen exklusiv zur Verfügung gestellt wird.

HOTEL GOLIATH AM DOM GMBH
Goliathstraße 10
93047 Regensburg

Tel.: 0941 / 2000900
www.hotel-goliath.de





Cafés
& Bars

Foto: Martin Holzner



Besonderheiten & Spezialitäten

Für einen Besuch im 190° sprechen viele Gründe. Einer davon ist sicher unsere über 85-jährige Tradition in der Herstellung feinsten Kaffees. Von Hugo bis Heiko steht der Name Rehorik seit 4 Generationen für beste Qualität und höchste Sorgfalt im Einkauf, beim Rösten und der Zubereitung ausgewählter Kaffee-Spezialitäten. Geröstet wird im 190° übrigens im alten Kugelröster aus den 20er Jahren, an dem Sie unseren Röstmeistern oder ab und zu mir bei der Arbeit über die Schulter schauen können. Unser Barista-Team sorgt nicht nur dafür, dass Ihr Kaffee schmeckt, sondern auch gut aussieht. Wählen Sie aus feinen Frühstücken und Snacks, für die wir Käsespezialitäten aus unserem Käseladen nebenan und Brote und Backwaren von regionalen Produzenten verwenden.



190° CAFÉ, BAR, RÖSTEREI

Am Brixener Hof 6

93047 Regensburg

Tel.: 0941/51727

kaffee@rehorik.de

www.rehorik.de

www.facebook.com/rehorik190grad/

Öffnungszeiten:

Mo. - Mi.: 08.30 bis 18 Uhr

Do. + Fr.: 08.30 bis 19 Uhr

Sa.: 09 bis 19 Uhr

So.: 10 bis 18 Uhr



Cafés
& Bars

KA5PER

COCKTAILBAR

Die schönen Gewölbe der ehemaligen Synagoge „Hinter der Grieb“ sind heute eine angesagte Cocktailbar für alle Regensburger. Mit seiner stilvollen Innenausstattung lockt das KA5PER seit Jahren die Regensburger Nachtfalter an. Hier können Studenten und Geschäftsleute und junge Leute ab 21 Jahren abends bis in die späten Nachtstunden bei guter Stimmung ausgelassen feiern. Die beste Musik dazu wird exklusiv ganz frisch am Mischpult gemixt und die buntesten, erfrischendsten und leckersten Cocktails entstehen auf die bewährt quirlige Art und Weise in den geschulten Händen der Barkeeper des KA5PER.

KA5PER
Hinter der Grieb 5
93047 Regensburg

Tel.: 0941 / 59579099
www.ka5per.de

Öffnungszeiten:
Täglich: 20 - 02 Uhr



Besonderheiten & Spezialitäten

Berühmtheit hat das KA5PER mit seinem vielfältigen Angebot an Cocktails erlangt. Die umfangreiche Cocktailkarte hält aber auch wirklich für jeden Geschmack das passende Getränk bereit – ja, selbst die ausgefallensten Cocktails mit den exotischen Zutaten findet man hier.

Für besondere anspruchsvolle Genießer, kreative Köpfe oder einfach nur Neugierige mischt das geschulte Team an der KA5PER-Bar aber auch gerne einen individuellen Drink. Ganz gleich, ob geschüttelt oder gerührt! Hier herrscht Fantasie mit Augenmaß und Spaß!



VIVA PASION!



GEWARA

EMOCIÓN ★ REVOLUCIÓN ★ CORAZÓN

COLA

- MIT AGAVENSIRUP GESÜSST
- MIT NATÜRLICHEM PFLANZENAROMA
- MIT DEM MAXIMUM AN KOFFEIN

WWW.GEWARA.DE



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-Hahnen-Gasse 2
93047 Regensburg

Tel.: 0941/5998134
www.hinterhaus-regensburg.de

Öffnungszeiten:
Täglich 18 - 2 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.



DNA

VEGANE KÜCHE & BAR



Cafés
& Bars



Besonderheiten & Spezialitäten

Wer mit gesundem und gutem Gewissen ausgehen möchte, ist hier genau an der richtigen Adresse. Neben leckeren und frisch gemixten Longdrinks und Mules, gibt es eine große Auswahl an veganen Gerichten wie zum Beispiel vegane Schnitzel, Soja-Steaksemml und Burger aller Art mit viel Gemüse zubereitet. Jede Woche lockt eine abwechslungsreiche Karte mit saisonalen Gerichten. Die Speisekarte bietet kulinarischen Köstlichkeiten für den großen Hunger oder Appetit für Zwischendurch. Das absolute Highlight: jedes Wochenende sorgen die verschiedensten DJs für die perfekte Stimmung. Übrigens gibt es einmal im Monat ein Konzert, das mit coolem Sound in die DNA Bar einlädt - die aktuellen Infos finden Sie unter www.facebook.com/lokaldna.



Mit frischem Charme lockt die Bar DNA erst seit kurzem in die Steingasse. Ganz neu eröffnet, überzeugt das DNA jetzt mit einem spannenden Konzept. Die schlichte, aber gemütliche Einrichtung lädt zum gemütlichen Zusammensitzen nach der Arbeit mit Freunden genauso ein, wie zum Feiern zu später Stunde.

DNA
Vegane Küche & Bar
Steingasse 4 / Ecke Glockengasse
93047 Regensburg

Tel.: 0941/5676829
<https://www.facebook.com/lokaldna>

Öffnungszeiten:
Mo. - Sa.: 17 - 2 Uhr
So.: 17 - 24 Uhr



Cafés
& Bars



Endlich ist es soweit – Regensburg hat seit Anfang Dezember eine richtige Bier Bar.

Im Stil eines Tap-Houses haben die birretta-Laden Betreiber aus dem Posthorngässchen zusammen mit den lokalen/regionalen Brauereien Spital, Nittenauer, Riedenburger und Eichhofener eine Bierspezialitäten-Bar im historischen Kellergewölbe in der Ostengasse eröffnet.

BIRRETTA BIER BAR

Ostengasse 13
93047 Regensburg

www.birretta-bierbar.de
www.facebook.com/birretta.bierbar



Besonderheiten & Spezialitäten

Am ellenlangen Tresen gibt es 18 Zapfhähne mit ständig wechselndem Angebot und über 140 Bierschmankerl, vom Bayerischen Hellen über amerikanische Westcoast IPAs bis zum Isländischen Porter gibt es alles was das Biergenießer-Herz begehrt. Ergänzt wird das Angebot durch ausgewählte Weine, außergewöhnliche Gins und Whiske(y)s und zum Bier passende regionale Speisen-Schmankerl. Im extrem stylischen Hauptraum mit Bühne wird es neben Livemusik auch DJ-Auftritte geben, im Nebenraum können dafür Privatfeiern und Craftbier-Verkostungen veranstaltet werden.



Fotos: H.C. Wagner





Das Hospitality Angebot des SSV Jahn



Bis zu 670 Personen – darunter das „Who-is-Who“ aus Wirtschaft, Sport, Kultur und Politik – treffen sich bei jedem Heimspiel des SSV Jahn Regensburg im Ostbayern Business Club der Continental Arena. Dieser bietet ein spannendes Spieltagerlebnis in einer modernen und exklusiven Atmosphäre. Nehmen auch Sie diese Gelegenheit wahr!

Ticketverkauf:

- online unter ssv-jahnshop.de
- im Jahn Fanshop in der Continental Arena
- an allen externen Vorverkaufsstellen

Ihre Ansprechpartnerin:

Judith Baierl

Vermarktung Geschäftskunden

Tel.: 0941/6983-136

Fax: 0941/6983-220

E-Mail: judith.baierl@ssv-jahn.de



Business Tageskarte

Mit dem Erwerb einer Business Tageskarte sichern Sie sich die ideale Gelegenheit, um sich selbst, ihrer Familie, Freunden und Mitarbeitern etwas Gutes zu tun oder in einer lockeren Umgebung Geschäftsbeziehungen aufzubauen und zu vertiefen. Der Preis pro Business Ticket für eine Partie in der 3. Liga liegt bei 135,- Euro (zzgl. USt.). Sie profitieren unter anderem von folgenden Vorteilen:

- Gepolsterter Komfortsitzplatz auf der Haupttribüne
- Freie Platzwahl im Ostbayern Business Club
- Exquisites Buffet und Ausschank am exklusiven Barbereich inklusive
- Unterhaltsames Rahmenprogramm und Gewinnspiele
- Live-Übertragung der Pressekonferenz nach dem Spiel





Event Loge

Noch exklusiver wird es in der Event-Loge der Continental Arena – dem besonderen Rahmen für besondere Anlässe. Wer in privater und ungestörter Atmosphäre spezielle emotionale Momente erleben möchte, der ist hier richtig. Der SSV bietet eine komplett ausgestattete und nach Ihren Vorstellungen individualisierbare Loge für 20 bis 30 Personen bei einem Heimspiel an (Preis für 24 Personen: 5.200,- zzgl. USt.). Dieses Arrangement ist zudem mit Fach-, Vortrags- und Motivations-Veranstaltungen kombinierbar, so dass sich rund um das eigentliche Fußballspiel ein umfangreiches und individuelles Programm gestalten lässt. Ganz so, wie Sie es wünschen. Besondere Vorteile sind hier:

- Persönliche Begrüßung vor und Besuch nach dem Spiel durch einen Jahn Geschäftsführer oder Spieler
- Exklusives Catering vor dem Spiel, in der Halbzeitpause und nach dem Spiel
- Service über eigene Logen-Hostess
- Kontakt zu Jahn Spielern und den Top-Sponsoren
- Veranstaltungszeitraum und Rahmenprogramm (z.B. Stadionführung, Vortrag etc.) individuell wählbar (eventuelle Mehrkosten)

Bei Fragen zum Hospitality Angebot beraten Sie die Mitarbeiter des SSV Jahn Regensburg jederzeit gerne.



The METRO logo is displayed in a blue box with yellow text. The background of the top section of the page features a close-up of a wine glass filled with red wine on a wooden tray, with a bunch of grapes visible in the upper left corner.

METRO C&C Deutschland GmbH

Bajuwarenstraße 11

93053 Regensburg

Tel.: 0941/46050

www.metro.de

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr.: 07.00 - 21.00 Uhr.

Sa.: 07.00 - 20.00 Uhr

50 Jahre Weingenuss mit besten Produkten aus aller Welt

Vom schlichten Hauswein bis zum exklusiven Kennertropfen, vom Traditionswhiskey bis zum trendigen Szenegerränk, als einzelne Flasche oder im Karton verfügbar – das breite Wein- und Spirituosenangebot von METRO Cash & Carry Deutschland überzeugt Kunden seit Jahrzehnten.

Restaurantbesitzer, Barbetreiber und Hoteliers, die bei der Gestaltung ihrer Wein- und Spirituosenkarte den Rat kompetenter Experten wünschen, sind bei METRO Cash & Carry Regensburg an der richtigen Adresse: Erfahrene Sommeliers sind im Einsatz, um die Kunden in den METRO-Großmärkten oder vor Ort in ihren Betrieben umfassend und kompetent bei der Zusammenstellung ihrer Weinkarte zu beraten. Die Experten geben ihr Wissen außerdem bei kostenlosen Wein- und Spirituosenastings in den Großmärkten weiter. Zudem verfügt jeder Standort von METRO Cash & Carry über gut geschulte Weinfachberater, die auf Wunsch beim Einkauf unterstützen. Die ausgewiesenen Weinkenner überzeugen mit ihrem umfangreichen Wissen und ihrer Leidenschaft für die vielfältigen Produkte.

Erlesene Weine der weltweit besten Winzer

Das Sortiment von METRO Cash & Carry Regensburg sucht seinesgleichen im Wettbewerb: Rund 2.000 verschiedene Weine, Champagner, Sekte

und Spirituosen stehen zur Auswahl. Darunter sonnenverwöhnte Tropfen aus Spanien, Italien und Frankreich, Berühmtheiten aus Übersee, ausgewählte Raritäten aus Portugal sowie edle Rebsorten der besten deutschen Winzer. Aufgrund der kontinuierlich steigenden Nachfrage nach regionalen Produkten machen die hochwertigen Weine aus Deutschland mittlerweile mehr als die Hälfte des Weinsortiments aus. Auch die Preise decken eine große Bandbreite ab – von Preiseinstiegsartikeln bis zu exklusiven, hochwertigen Raritäten wie dem seltenen Tignanello oder der Weinikone Chateau Petrus, finden Kunden für jeden Bedarf den idealen Tropfen.

Der „Wein des Monats“: Für alle, die mehr bieten wollen

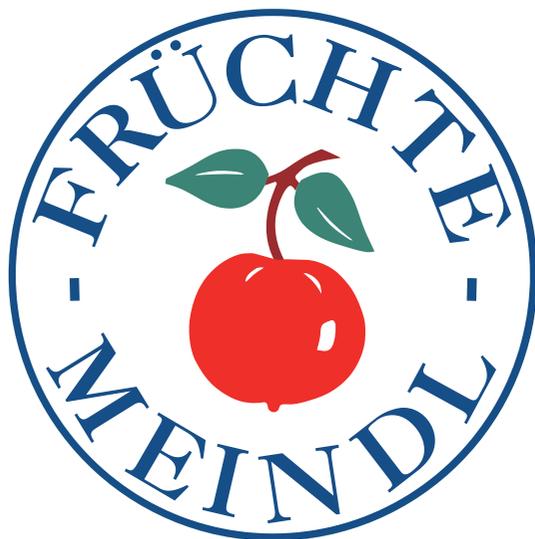
Um bei der perfekten Weinauswahl zur aktuellen Saison zu unterstützen, bietet METRO Cash & Carry Deutschland in jedem seiner Großmärkte den „Wein des Monats“ an. Standesgemäß präsentiert und sorgsam ausgewählt von den Weinexperten der METRO richtet sich das Angebot an Gastronomen, die ihren Gästen exklusive Geheimtipps, geschmackvolle Trends und gehaltvolle Abwechslung bieten wollen. Zu jedem „Wein des Monats“ erhalten Kunden Hintergrundinformationen zu Geschmack, Herstellungsweise und Weingut. Spezielle Preisaktionen und ausführliche Beratung runden das Angebot ab.

FÜR ALLE, DIE NICHT NUR ROT-WEISS DENKEN.

Von Mosel bis Napa Valley: METRO inspiriert Sie
mit Weinspezialitäten aus der ganzen Welt.

METRO C&C Deutschland GmbH
Bajuwarenstraße 11
93053 Regensburg

YOU & METRO



REGIONALE PRODUKTE FÜR UNSERE GASTRONOMEN

VON DEN BESTEN FÜR DIE BESTEN!

OBST-GEMÜSE-CONVENIENCE

Früchte
MEINDL
das

FrISChe-Team



ZERTIFIZIERT