

GASTROfilter

Eine gastronomische Entdeckungsreise durch unsere Region



filterVERLAG

2018

Regensburg & Umland

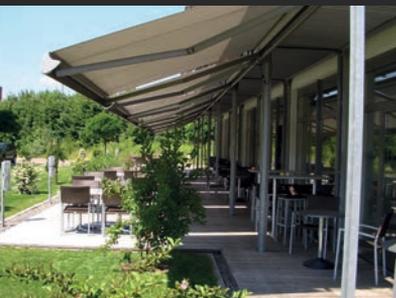


Hotel-von-Heyden



**Nach einem schönen Abend
gemütlich einschlafen!**

- 36 Zimmer & Apartments
- moderner Hotelkomfort in mediterranem Ambiente
- geräumige Zimmer mit Balkon in Südlage
- Sonnenterrasse für Frühstück im Grünen
- ruhige Lage in einer Privatstraße
- kostenfreie Parkplätze
- Highspeed WLAN kostenfrei



Hotel-von-Heyden
Von-Heyden-Straße 26-28
93105 Tegernheim
+49 (0) 9403 - 95 44 99 400
welcome@hotel-von-heyden.de

www.hotel-von-heyden.de

Kulinarische Karte



Liebe Leserinnen und Leser,

auch im Jahr 2018 lädt Sie der GastroFilter ein, eine kulinarische Reise durch die „nördlichste Stadt Italiens“ zu unternehmen.

Hier finden Sie nicht nur bekannte Adressen – auch zahlreiche neue Betriebe präsentieren sich auf den folgenden Seiten. Um Ihnen möglichst viele verschiedene und verlockende gastronomische Eindrücke zu vermitteln, beschränkt sich der GastroFilter nicht nur auf den Kreis Regensburg, sondern führt Sie durch die gesamte Oberpfalz bis nach Niederbayern.

Unternehmen Sie also nicht nur kulinarisch eine Reise, sondern erleben Sie all die verschiedenen Gaumenfreuden und genießen Sie diese. Denn wie schon der Lyriker Giacomo Leopardi wusste: „Die Welt gehört dem, der sie genießt“.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viele genussvolle Stunden!

Herzlichst Ihre

Ulrike Watzl

Bezirksgeschäftsführerin
Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern



Die **RVV-App** macht Busfahren ganz einfach

Nach Eingabe des Start- und Zielpunkts gibt die App des Regensburger Verkehrsverbunds (RVV) eine komfortable Tür-zu-Tür-Auskunft inklusive der Fußwege von und zur Haltestelle.



Unter dem Menüpunkt „Tickets“ können mit der RVV-App zudem Einzel-, Streifen- und Tages-Tickets erworben werden. Die Bezahlung erfolgt über das Lastschriftverfahren oder per Kreditkarte.





Zwei Wege führen zum Ticket: Wissen Sie, welches Ticket Sie benötigen, reicht ein Klick auf das Einkaufswagen-Symbol und alle als Handy-Ticket verfügbaren Tarife stehen zur Auswahl bereit. Über die Suche nach einer ‚Verbindung‘ kann man sich ebenfalls die Strecke und den passenden Tarif anzeigen lassen.

Zum Kauf reicht ein Fingertipp auf das Einkaufswagen-Symbol. Da die Tickets personalifiziert verkauft werden, müssen Sie als Fahrgast zur Ticket-Prüfung ein offizielles Ausweisdokument vorzeigen können.

Mehr unter www.rvv.de/handy-ticket



www.rvv.de

RVV Regensburger
Verkehrsverbund

Empfehlungen für Regensburg & Umland

Liebe Feinschmecker,

auch in diesem Jahr bieten wir wieder einen Überblick über exklusive und schöne Restaurants, Cafés und Bars in Regensburg und der Region. Einmaliger Genuss, unvergessliche Abende und gemütliches Zusammensitzen ist hier in so vielen Locations garantiert. Dazu servieren wir Wissenswertes zum Thema Speisen und Getränke. Wir wünschen Ihnen viele kulinarische Erlebnisse für alle Sinne!
Ihr filter-Verlag-Team

VORWORT 03
Kulinarische Karte 03

WISSENSWERTES
Wein und Käse 08
Rechte & Pflichten 10

GOURMET RESTAURANTS ★
Kreutzer's Resaturant 14
Roter Hahn 15
AVIA Restaurant 16

SPEZIALITÄTEN RESTAURANTS S
Eichmühle 19
Da Pietro É Fabio 20
Seven Oceans 21
San Daniele 22

RESTAURANTS ✕
Haus Heuport 24
Bischofshof am Dom 26
Gasthaus zum Goldenen Krug 27
Hotel ASAM 28
Apostelkeller 29
Alte Ziegelei & Z111 30
Seaside 31
Bio Catering Ebner 32



TRADITIONELLE RESTAURANTS ✕
Gaststätte Pilz „Waldschänke“ 34
Zum Kneißl 35
Hacker Pschorr Wirtshaus 36
Wirtshaus Arberhütte 37
Hofbräuhaus Regensburg 38
Regensburger Ratskeller 39

Brauhaus am Schloss	40
Weltenburger am Dom	41
Alte Kuchl am Königshof	43
Gasthof Zur Post	44



INTERNATIONALE KÜCHE	
NAM	46
Restaurant Plaka	47
Buddies Burger Bar	48
La Gondola	49
Kim Linh	50
Sushi Haus	51
Il Baretto	52
Miss Hong	54

CAFÉS & BARS	
Hotel Goliath	56
Cafe Malefiz	57



Early Bird	58
190°CAFE - Rehorik	59
Meyer Lansky	60
Moccabar	62
Parkside Canteen & Bar	63
Zweigstelle	64
Birretta Feinste Biere	66
Hinterhaus	67
SSV Jahn	68



filterVERLAG

HERAUSGEBER filterVERLAG OHG
Nick Lengfellner & Peter Gnilka (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.gastrofilter.de

REDAKTION Willibald Ferstl, Grafik u.a. Stefanie Böhm
PRODUKTELEITUNG: Nick Lengfellner

ANZEIGEN & VERTRIEB: Peter Gnilka (Vertriebsleitung), Claudia Kraushaar
FON: +49 (0) 941 / 595 60 80 E-Mail: anzeigen@filterverlag.de

INTERNETPLATTFORMEN Milos Mandic, Michael Vogel

Nachdruck, auch auszugsweise, ist nur nach schriftlicher Genehmigung des Herausgebers zulässig. Fotos: bigstockphoto.de, unsplash.com



Wein und Käse - das harmonische Duo

Ein hervorragendes Glas Wein und ein Stück köstlicher Käse und schon schwebt der Gaumen im Siebten Himmel! Dazu noch ein Stück frisches Weißbrot, herrlich. Käse und Wein harmonieren schließlich perfekt. Aber ist das immer so? Kann wirklich jeder Wein zu jeder Käsesorte genossen werden, oder raubt ein sehr fetter Käse wichtige Geschmacksnuancen eines weicheren Tropfens? Welches Duo ist wirklich perfekt aufeinander abgestimmt?

Fünf Grundregeln, die bei der Kombination von Wein und Käse immer beachtet werden sollten:

- Je härter der Käse, desto mehr Gerbstoffe darf der Wein enthalten.
- Je cremiger der Käse, desto säurehaltiger darf der Wein sein.
- Ein säuerlicher Käse sollte mit einem halbtrockenen oder edelsüßen Wein kombiniert werden.
- Sehr salzige Käsesorten werden entweder zu edelsüßen Sorten oder Weinen mit kräftiger Säure gereicht.
- Bei einer Käseplatte, sollte sich die Weinwahl nach der kräftigsten Sorte Käse ausrichten.

	Champagner, Prosecco	Munster, Camembert, Parmesan oder Monterey Jack		
	Riesling	Ricotta oder Gruyere aber auch Käsefondue		
	Pinot Grigio	Fontina, Mozzarella		
	Rosé, lieblich	Ziegenkäse, weißer Cheddar		
	Rosé, trocken	Rioja, Cheddar		
	Pinot Noir	Brie, Taleggio		
	Syrah	Feta aber auch Käsefondue		
	Merlot	Monterey Jack, gereifter Gouda		
	Cabernet Savignon	gereifter Gouda, Taleggio		

Abrundend fehlen zu guter Letzt noch Cracker oder Baguette sowie süße, knackige Früchte wie Trauben, Erdbeeren oder getrocknete Aprikosen. Knusprig geröstete Nüsse, Oliven oder salzige Fleischwaren wie Prosciutto oder Salami perfektionieren überdies das Geschmackserlebnis.



Gut essen, aber bitte nicht abpeisen lassen!

Wer essen geht, erwartet das Rundum-sorglos-Paket und ist zumeist auch voller Vorfreude darauf. Doch manchmal läuft es nicht so, wie man es sich vorher vorgestellt hat: ewige Wartezeiten, lauwarmer Speisen und ein unfreundlicher Service können einem den Abend so richtig vermiesen. Aber wer essen geht, muss sich nicht mit allem abpeisen lassen, was ihm serviert wird. Welche Rechte Sie als Restaurant-Gast haben – und welche der Wirt – erklären wir Ihnen hier.

Tischreservierung-Fehlanzeige

Wer einen Tisch reserviert hat, kann nach 30-minütiger Wartezeit Schadensersatz für die Anfahrt oder die Mehrkosten für das Aufsuchen eines anderen Restaurants geltend machen. Umgekehrt kann auch der Wirt bei Nichterfüllung der Reservierung zur Kasse bitten, wenn er nachweisen kann, dass ihm ein Schaden entstanden ist – insbesondere bei Gruppenreservierungen.

Ewiges Warten bis das Essen kommt

Wer beispielsweise eineinhalb Stunden auf ein einfaches Gericht warten muss, kann eine Preisminderung von bis zu 30 % erstreiten –

aufwändigen, mehrgängigen Menüs müssen sogar noch längere Zeiten eingeräumt werden. Hier empfiehlt es sich seinem Unmut angemessen Luft zu machen, z.B. wenn man erklärt, dass man sein Essen gerne in zehn Minuten hätte und ansonsten geht.

Das Essen schmeckt nicht

Wem sein Essen auf Grund seines persönlichen Gustos nicht schmeckt, hat kein Recht auf Reklamation des Gerichts. Persönliches Empfinden stellt keine Rechtsgrundlage dar – ganz im Sinne des Leitspruchs „Geschmäcker sind verschieden“.

Recht auf Qualität und Nachbesserung

Speisen, die in einem Restaurant serviert werden, müssen laut Verbraucherschutz von einwandfreier Qualität und Zubereitung sein – wenn nicht, dürfen diese reklamiert werden. Sind Teile des Gerichts bereits kalt, das Gemüse verbrannt oder anderweitig ungenießbar, handelt es sich nicht um persönliches Empfinden, sondern um einen Sachmangel. Der Kunde hat hier immer das Recht auf Nachbesserung. Ebenso verhält es sich, wenn etwas Anderes serviert wird, als bestellt wurde. Grundvoraussetzung hierfür ist allerdings immer, dass das Gericht nicht aufgegessen wurde – auch nicht annähernd. Weigert sich der Wirt, haben Sie das Recht auf Preisminderung. Wem der Appetit gänzlich vergangen ist, kann das Essen ohne Bezahlung zurückgehen lassen.

Haftung für die Garderobe

In der Regel gilt Folgendes: Wenn sich die Garderobe eines Restaurants dort befindet, wo sie der Gast während seines Aufenthalts nicht im Blick behalten kann, haftet der Wirt für die verschwundene Garderobe – da hilft auch kein Schild mit der Aufschrift „Keine Haftung für Garderobe“.

Speisekarte als unverbindliches Angebot

Der Wirt muss gegenüber dem Gast nicht jeden Wunsch erfüllen. Ist ein auf der Speisekarte angebotenes Gericht nicht mehr verfügbar, hat der Gast keinen Anspruch darauf.

Der letzte Zahlt die Zeche?

Ein weit verbreitetes Sprichwort, das mit dem juristischen Sachverhalt nichts zu tun hat: Denn bei der Bestellung schließt der Wirt mit jedem einzelnen Gast einen eigenständigen Bewirtungsvertrag. Der letzte muss die Rechnung für die Zechpreller also nicht begleichen – zumindest dann, wenn jeder für sich selbst bestellt hat. Die Übernahme der Rechnung empfiehlt sich jedoch nicht nur Anstands halber: Der Wirt kann Strafanzeige gegenüber den Zechprellern erheben.

Nicht ewig auf die Rechnung warten

Wer den Kellner mindestens dreimal laut und vernehmlich nach der Rechnung gebeten hat, darf nach dreißigminütiger Wartezeit das Restaurant verlassen. Voraussetzung hierfür: Dem Wirt wird eine Rechnungsadresse hinterlassen und die Rechnung wird beglichen.

Das Recht der EC-Karten Zahlung

Wenn ein Restaurant anbietet mit EC-Karte zu zahlen, handelt es sich immer nur um ein Angebot. Im Normalfall sind die auf der Speisekarte angegebenen Preise immer bar zu entrichtende Preise. Ein Restaurant ist somit auch nicht dazu verpflichtet, darauf hinzuweisen, dass keine Kartenzahlung möglich ist.

Schadensersatz bei Lebensmittelvergiftung

Schadensersatzansprüche geltend zu machen, könnte sich bei einer vermeintlichen Lebensmittelvergiftung als schwierig erweisen, da der Gast hier lückenlos und stichhaltig beweisen können muss, dass er sich diese während des Restaurantbesuchs eingefangen hat. Hierfür reicht es auch nicht aus, wenn unmittelbar nach dem Restaurantbesuch eine solche ärztlich nachgewiesen wird.

Schadensersatz bei Verletzungen beim Verzehr

Dass sich Fremdkörper im Essen befinden, ist zwar nicht die Regel, kommt aber leider immer wieder vor. Wer sich durch ein kleines Steinchen einen Zahn während des Essens abbricht, sollte den Übeltäter am besten mit der abgebrochenen Zahnschubstanz nicht runterschlucken, sondern in die Serviette geben. Denn ohne eindeutige Beweismittel kein Schadensersatz. Doch Achtung bei Wildgerichten: Hier ist davon auszugehen, dass sich noch Schrotkugeln im Fleisch befinden könnten. Verletzt sich ein Gast daran, trägt er selbst eine Kostenbeteiligung von bis zu 25 % für den notwendigen Zahnersatz.



DEHOGA Bayern

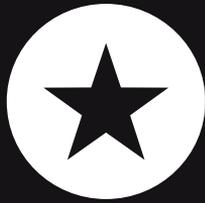
Der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. ist der Unternehmer- und Wirtschaftsverband der gesamten Hotellerie und Gastronomie in Bayern. Als Interessensvertreter der gesamten Branche setzen wir uns für deren Förderung ein, als moderner Dienstleister unterstützen wir Ihren Betrieb mit einem umfassenden Leistungsspektrum.

Die Vorteile einer Mitgliedschaft auf einen Blick:

- Kostenlose Rechtsberatung in allen gastronomischen Angelegenheiten
- Kostenlose Vertretung vor den Arbeitsgerichten in 1. und 2. Instanz
- Nachlass bei den GEMA-Gebühren von 20%
- Vergünstigte Energie- & Stromrahmenverträge sowie Autoversicherungen
- Vergünstigungen beim Autokauf von bis zu 36 % mit dem DEHOGA Sparbuch
- Vergünstigungen bei zahlreichen Partnerfirmen
- Vertragsmuster und Tarifverträge

Wir sparen Ihre Unternehmerzeit durch geprüfte Handlungskonzepte und setzen uns ein:

- für Ihre Anliegen als Gastronom und Hotelier
- gegen wuchernde Bürokratie
- zuverlässige und unmittelbare Information über sämtliche relevanten Rechtsänderungen wie z.B. Kassennachschau, Rauchmelderpflicht, WLAN Nutzung durch Gäste etc.
- Berufsausbildung und Nachwuchsförderung



Gourmet Restaurants



Gourmet
Restaurants



KREUTZER'S
Restaurant - Prinz-Ludwig-Höfe

Mitten im Hafenviertel befindet sich die kulinarische Perle Regensburgs: Kreuzer's Restaurant. Seit sieben Jahren verwöhnt hier das professionelle Team von Matthias Kreuzer Gaumen und Sinne seiner Besucher. Mit seinen exquisiten Speisen auf höchstem Niveau gehört es auch zum Hotspot der Regensburger Stars und Starlets. Den Weg zu Kreuzer's Restaurant findet man leicht, mit dem Auto können die Gäste direkt bis zum Haus vorfahren und parken. Exklusiv, versteht sich.

KREUTZER'S RESTAURANT
Prinz-Ludwig-Straße 15a
93055 Regensburg

Tel: 0941 / 569 56 50 20
www.kreuzers-restaurant.de

Öffnungszeiten:
Mo - Fr: 12 - 14 Uhr & ab 18 Uhr
Sa: ab 18 Uhr
Sonntag Ruhetag

Besonderheiten & Spezialitäten

Feuern und Flamme übernehmen im Kreuzer's die Regie. Den Mittelpunkt der bezaubernd restaurierten historischen Lagerhalle bildet der offene Holzkohlegrill. Von dort aus strömen die Aromen des Kernprodukts des Hauses durch die ganzheitlich offene Architektur: Irish Hereford, Black Angus und US Beef grillen hier direkt vor den Augen der Gäste bis zum optimalen Gar-Punkt - eine Tonne bestes Beef lagern in eigenen Dry-aging-Kühlschränken bis zum gewünschten Reifegrad. 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 Erfrischung sorgen kühle Getränke an der langen Lounge-Bar. Modern, exklusiv, ohne überflüssigen Schnickschnack. Köstlich dinieren und stilvoll Feiern verschmelzen im Kreuzer's zum perfekten Abend. Sommerliche Temperaturen und laue Sommernächte locken auf die stilsichere Terrasse und seit Kurzem auch auf die exklusive Lounge mit mediterranem Flair. Lassen Sie sich vom 24-köpfigen Kreuzer's-Team verwöhnen und genießen Sie ganz zwanglos Tag und Abend in bester Gesellschaft - auch bei Großveranstaltungen von bis zu 200 Personen.





Gourmet
Restaurants

AVIA

RESTAURANT

Das AVIA Restaurant ist ein Ort der Innovation und Tradition - zugleich offen für Neues und dabei der regionalen Küche zugetan. Erlesene Zutaten, frisch und exquisit zubereitet - serviert im angenehmen Ambiente. Entdecken Sie unsere Gourmet-Küche.



AVIA RESTAURANT
Frankenstraße 1-3
93059 Regensburg

Tel: 0941 / 409 80
www.avia-restaurant.de

Öffnungszeiten:
Mo - So: 11.30 - 14 und 18 - 22 Uhr



Besonderheiten & Spezialitäten

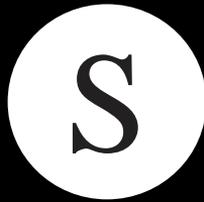
Ausgewählte Produkte, klassisches Handwerk und Kreativität sind die wichtigsten Zutaten unserer Küche. Mit Phantasie und Liebe zum Detail möchten wir unsere Gäste jedes Mal aufs Neue begeistern. Da jedes Menü nur so gut sein kann wie die ihm zu Grunde liegenden Zutaten, legen wir bei all unseren Produkten größten Wert auf Herkunft und Qualität.

Das inhabergeführte AVIA Restaurant ist seit 1956 eine der ersten Adressen Regensburgs und steht für gehobene, regionale-saisonale und innovative Küche sowie einen zuvorkommenden Service. Wir bieten Ihnen eine Vielfalt ausgesuchter Weine. Lassen Sie sich von unserem fachkundigen Serviceteam beraten und genießen Sie den passenden Wein zur Ihrem Essen. Wir wünschen Ihnen schöne und genussreiche Stunden im AVIA Restaurant.

Unsere gehobene Küche, unser Ambiente sowie unser aufmerksamer Service verwöhnen Sie und Ihre Gäste. Je nach Anlass und Anzahl der Personen können Sie den passenden Rahmen für Ihre Feier auswählen: von einem festlichen Menü ab 10 Personen bis zu einem ausgewählten Buffet bei einer Gesellschaft bis ca. 50 Personen.

Im Sommer können Sie unser erlesenes Angebot auf der schönen Terrasse im Schatten genießen. Es stehen ausreichend Parkplätze zur Verfügung.





Spezialitäten Restaurants



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



Besonderheiten & Spezialitäten

Direkt am Regen gelegen, ist die Eichmühle in Regenstauf vor allem für ihr traumhaftes Ambiente und ihre gemütliche Atmosphäre bekannt. In der Küche werden frische europäisch-mediterrane Gerichte zubereitet. Die kleine saisonorientierte Karte wechselt zudem regelmäßig. Die 800 Jahre alten Gemäuer am Regen beherbergen ein Restaurant der besonderen Art: Die Eichmühle. Die mit französischer Raffinesse zubereiteten Kreationen von Claudia Dennys Küchenteam reichen von der mediterranen Käseauswahl bis hin zum Filet vom Hereford Rind und dem gebackenen Lammcarré unter der Kräuterkruste. Wer etwas Außergewöhnliches mag, kann sich während der Fisch- oder Wildwochen mit frischen Spezialitäten verwöhnen lassen. Besonderer Beliebtheit erfreuen sich auch die sonntäglichen 3-gängige Mittagsmenüs, welche immer gutbürgerlich gehalten werden. Die dazu passende Weinbegleitung, empfohlen von Luc Denny, liefert die hauseigene Weinhandlung mit ausgesuchten Weinen aus Frankreich, Italien, Deutschland, Österreich und Spanien.

Das Engagement der Wirtsfamilie Denny auch für die kleinen Gäste ein schönen Aufenthalt zu gestalten, wurde von der DEHOGA, dem Landkreis und der Stadt Regensburg am 7. Juli 2017 mit der Auszeichnung „Stark für Familien“ gewürdigt



Spezialitäten
Restaurants



Direkt am Regen gelegen, ist die Eichmühle in Regenstauf vor allem für ihr traumhaftes Ambiente und ihre gemütliche Atmosphäre bekannt. In der Küche werden frische europäisch-mediterrane Gerichte zubereitet. Die kleine saisonorientierte Karte wechselt regelmäßig.



EICHMÜHLE GASTSTÄTTEN GMBH
Zur Mühle 1
93128 Regenstauf

Tel: 09402 / 94 84 10
www.eichmuehle.de

Öffnungszeiten:
Di - Fr: ab 17 Uhr
Sa: 14 - 1 Uhr
Sonn- und Feiertage: ab 11 Uhr
mit Mittagmenü ab 17,90€
Montag: Ruhetag
Von Januar bis April ist auch Dienstag Ruhetag



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 / 784 54 80

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





Spezialitäten
Restaurants



SEVEN OCEANS

SEAFOOD RESTAURANT

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!

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 / 307 59 99
www.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 begehrte Weinschrank bietet für alle Freunde des italienischen Weines den passenden Vino zum Essen.

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





Restaurants



Restaurants

Haus Heuport

CAFE BAR RESTAURANT



Aug' in Aug' mit dem Regensburger Dom, erleben Sie im Haus Heuport gemütliche Frühstücksstunden, ein schnelles Mittagessen, einen ausgedehnten Kaffeeklatsch, ein romantisches Abendessen bei Kerzenschein oder einen Cocktail an der Bar.

HAUS HEUPORT

Café Bar Restaurant
Domplatz 7
93047 Regensburg

Tel: 0941 / 599 92 97
www.heuport.de
info@heuport.de

Öffnungszeiten:

06. November bis 30. März 2018:

ab 11 Uhr nur Tagesfrühstück

ab 02. April 2018:

ab 10 Uhr mit Frühstückskarte

Sa, So und Feiertags:

ab 9 Uhr

samstags mit Frühstücksauswahl, sonntags und feiertags mit Frühstücksbuffet



Besonderheiten & Spezialitäten

Die Kreativität des Teams und saisonale Besonderheiten bestimmen die Vielfalt der Speisen im Haus Heuport. Auf den Teller kommen nur frische, ausgewählte Produkte aus der Region, ins Glas nur erstklassige Erzeugnisse aus Weinbau, Destillation und Bierkeller. Das Haus Heuport garantiert den idealen Rahmen für Ihre Feste, Veranstaltungen, kulinarische Vergnügungen oder das Glas Wein bei Kerzenschein. Im einzigartigen Ambiente der gotischen und barocken Säle des Haus Heuports lässt es sich mit allen Sinnen genießen.

Der umfangreiche Veranstaltungskalender des Hauses hält jeden Monat eine Vielfalt an Überraschungen bereit, z.B. Den Heuport Code, ein Krimidinner der besonderen Art oder eine kulinarisch-musikalische Zeitreise des Hauses. Besuchen Sie am besten regelmäßig die Internetpräsenz des Haus Heuport, so verpassen Sie nichts.



BÜHNE. BAR. RESTAURANT. CASINO.

für
**ASSE &
QUEENS**



SPIELBANK BAD KÖTZING

www.spielbanken-bayern.de



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



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

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.





Besonderheiten & Spezialitäten

Das Gasthaus „Zum Goldenen Krug“ ist im Frühjahr 2016 von den beiden neuen Küchenchefs und Inhabern Peter Grasmeier und Benjamin Staudigl neu eröffnet worden. Ihre Küche bietet anspruchsvolle regionale Kreationen mit mediterraner Ausprägung - dennoch traditionell und bodenständig. Die kreativen Interpretationen reichen dabei von der bayerischen Brotzeit bis hin zum rosa Filet des Iberico Schweins oder dem Steinbuttfilet. Der ländliche Charakter des alten Dorfwirtshauses unterstreicht die Mischung aus Moderne und Tradition.

Im Gastzimmer und Stüberl bietet der Goldene Krug für insgesamt 70 Personen Platz. Hier finden Sie die perfekten Örtlichkeiten für gesellschaftliche Ereignisse, Familienfeiern, Firmenveranstaltungen oder Geschäftsessen.

An warmen Sommertagen lassen sich alle Gerichte im Schatten der Bäume des rustikalen Biergartens genießen. Zudem liegt das Gasthaus „Zum Goldenen Krug“ an einer wunderschönen Radstrecke. (Tour 32 aus dem Radtourenbuch „Mit dem Rad rund um Regensburg“).



Restaurants



GASTHAUS
ZUM GOLDENEN KRUG

Qualitativ hochwertige und frische Produkte sind die Grundlage unserer Küche. Der Charme des über hundertjährigen Gasthauses strahlt dazu die nötige Ruhe aus.

GASTHAUS ZUM GOLDENEN KRUG
Brunnenstraße 6
93098 Sengkofen bei Mintraching

Tel: 09406 / 285 58 11
www.zum-goldenen-krug.de
kontakt@zum-goldenen-krug.de

Öffnungszeiten:
Mi - Sa: ab 17 Uhr
So: ab 11 Uhr
Mo und Di Ruhetag





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.



Hotel ASAM
Wittelsbacher Höhe 1
94315 Straubing

Tel: 09421 / 78 86 80
www.hotelasam.de



Besonderheiten & Spezialitäten

Ein besonderes Schmuckstück ist der historische Quirin-Saal, ein ehemaliges Offizierscasino aus der Gründerzeit. Damals wie heute erweist er sich mit seinem sieben Meter hohen Deckengewölbe, holzvertäfelten Wänden mit Ornamenten und dem original Eichenparkett als idealer Ort für festliche Veranstaltungen jeder Art. Das italienisch anmutende Restaurant ASAM erwartet seine Gäste in moderner Atmosphäre. Zünftig bayerisch hingegen schmeckt es im Agnes-Bernauer-Stüberl. Die Gastronomie zeichnet sich durch traditionelle bayerische Rezepte aus, die mit regional ausgewählten Zutaten der Saison raffiniert umgesetzt und mit der Leichtigkeit der mediterranen Küche kombiniert werden. Bei schönem Wetter lädt der großzügig, modern-bayerische Biergarten ein. Direkt vor dem historischen Casino wurde eine einladende Außenanlage mit drei Bereichen geschaffen: die mediterran gestaltete Sonnenterrasse, der klassische Biergarten mit Kiesboden unter Kastanien und eine urige, mit Altholz verkleidete Remise. Die moderne, künstlerisch gestaltete Art Bar ist zu allen Tageszeiten ein idealer Treffpunkt und das kommunikative Herzstück des Hotels.





Restaurants



Im Herzen der Regensburger Altstadt liegt der historische Apostelkeller. In seinen jahrhundertealten Gemäuern werden bis heute die Bräuche, Sitten und Tischregularien des 14. Jahrhunderts gepflegt.



REGENSBURGER RITTERMAHL IM
APOSTELKELLER
Am Ölberg 5a
93047 Regensburg

Tel: 0941 / 58 39 39 2
www.rittermahl-apostelkeller.de

Öffnungszeiten:
Das Rittermahl wie auch das Bürgermahl können - nach vorheriger verbindlicher Buchung - an jedem Tag genossen werden. Einlass ist um 19 Uhr.

Besonderheiten & Spezialitäten

Mittelalterliche Tafeley, das bedeutet historische Genüsse bei einem festlichen Gelage mit einem bürgerlichen oder ritterlichen Mahl zu erleben, bis das Wams spannt. Denn im Apostelkeller Regensburg wird bei den Mahlzeiten immer noch so beherzt zugegriffen, wie es bereits unsere Vorfahren an ihren Tafeln gemacht haben. Für Kurzweil und Unterhaltung sorgen hierbei verschiedene Gaukler, Spielleute und andere historische Charaktere, die auf Wunsch hinzugebucht werden können.

Das Traditionslokal erweist sich aber nicht nur bei der Qualität der frischen und historisch zubereiteten Speisen als wahres Regensburger Schmuckstück. Seine liebevoll eingerichteten Gewölbe stammen ebenso wie die Rezepte aus dem Mittelalter und bieten die perfekte Kulisse für ein ausgiebiges und authentisches Tafeln in kleiner wie großer Runde.

Wer dem Fleische hat abgeschworen, erhält hier natürlich auch vegetarische Kost.





Restaurants



PREMIER
BEST WESTERN.

Modernes Design trifft im Best Western Premier Hotel auf schnellen, freundlichen und aufmerksamen Service sowie eine vorzügliche Küche. Mit leckeren Cocktails und Longdrinks, erfrischendem lokalen Bier vom Fass, ausgewählten Weinen und ausgefallenen Sprizz sowie internationalen und regionalen Spirituosen können Gäste dann den Abend an der Bar ausklingen lassen. In den Sommermonaten lädt der Freisitz zu entspannten Stunden bei Speisen und Getränken ein.

„ALTE ZIEGELEI“ & „Z111“
Im Best Western
Premier Hotel Regensburg
operated by NOVINA Hotels

ZIEGETSDORFER STR. 111
93051 Regensburg
Tel: 0941 / 46 39 30
www.hotel-regensburg-bestwestern.de

ÖFFNUNGSZEITEN:
Mo - So: 18 - 0 Uhr
Küchenschluss 22.30 Uhr
Business-Lunch Karte:
Mo - Fr: 11.30 - 14 Uhr



Besonderheiten & Spezialitäten

Neben internationalen Klassikern werden regionale Gerichte und saisonale Speisen in den beiden Restaurants „Alte Ziegelei“ und „Z111 – Bar/Restaurant/Lounge“ serviert. Für die Kulinarik sorgt Küchenchef Udo Haug. Mit Liebe zur Kochkunst und frischen Zutaten aus der Region entstehen bei ihm bodenständige Gerichte und schmackhafte Interpretationen. Und das sowohl im täglichen À-la-carte-Geschäft als auch bei den zahlreichen Buffets und Grillabenden, die nicht nur Hotelgästen offen stehen.





Besonderheiten & Spezialitäten

Direkt am Ufer des Murner Sees bietet das Seaside einen herrlichen Ausblick auf das weitläufige Treiben des Seenparadieses. Wer hier zur Ruhe kommt, kann sich neben dem freundlichen und zuvorkommenden Service auch auf ausgewählte Spezialitäten freuen. Dabei verwöhnt das Seaside seine Gäste sowohl mit kreativen Speisen als auch mit traditionellen Klassikern.

Ob Stärkung, Auszeit oder Ausklang im Sonnenuntergang – ein Besuch im Seaside rundet jedes Freizeiterlebnis im Oberpfälzer Seenland ab.



RESTAURANT | TERRASSE | BIERGARTEN

30 Minuten nördlich von Regensburg gelegen, gilt das Oberpfälzer Seenland mit seinen 800 Hektar Wasserfläche als perfekte Urlaubs- und Freizeitregion. Egal, ob Baden, Tretbootfahren, Segeln oder Surfen: das Freizeitdomizil bietet Spaß und Spannung für die ganze Familie. Wer Stärkung braucht oder den Abend ausklingen lassen will, findet im Seaside die entsprechende Kulinarik.



SEASIDE
Sonnenrieder Straße 1
92442 Wackersdorf

Tel: 09431 / 9994490
www.seaside-murnersee.de

Öffnungszeiten:
täglich von 11 - 23 Uhr



Bio-Catering



... wir machen Catering *perfekt!*

Genießen Sie feine Köstlichkeiten einer gesunden, modernen und überraschend vielfältigen Küche, und das nicht nur für Ihre privaten Feiern oder Ihren geschäftlichen Empfang. Egal, ob Sie Fingerfood oder Buffets benötigen, ein Grill- oder Sommerfest veranstalten oder zum Office Lunch laden, mit unserer Erfahrung in den Bereichen Gastronomie und Service verwandeln wir alle Anlässe und Feierlichkeiten in ein sorgenfreies kulinarisches Erlebnis.

EBNER'S CATERING
Ansprechpartnerin:
Frau Melanie Ebner



Tulpenweg 5
93173 Wenzelbach



Bestellungen unter:
09407/30 631 oder 0175/67 50 937

www.ebner-catering.de

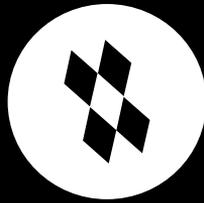
Besonderheiten & Spezialitäten

Sie möchten Ihre Gäste mit Besonderem verwöhnen und legen Wert auf Qualität und Geschmack? Dann gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise! Als langjährig erfahrenes Familienunternehmen aus Regensburg bieten wir gastronomische Genüsse zum fairen Preis, ohne dabei die Qualität der verwendeten Produkte aus den Augen zu verlieren. Als Bioland-Gastronomie-Partner verarbeiten wir ausschließlich hochwertige Bio-Lebensmittel aus ökologischer und regionaler Herkunft – all unsere Speisen sind überdies frei von Geschmacksverstärkern, künstlichen Farbstoffen oder anderen Zusätzen.

Transparenz, Ethik, Genuss und Geschmack sind Mehrwerte, die wir als Bioland Gastronomie-Partner gerne an unsere Gäste weitergeben. Durch die Verwendung von kontrollierten Bioland Lebensmitteln möchten wir Ihnen natürliche Genuss- und Geschmackserlebnisse bieten.

Egal, ob Sie 20 oder dreihundert Personen deftig oder kalorienbewusst verwöhnen möchten. Unsere Küche ist frisch, ausgewogen und facettenreich – und überall da, wo Sie uns brauchen...





Traditionelle Restaurants



Traditionelle
Restaurants



Im Netz wird Johann „Hans“ Pilz als „Godfather of Spanferklhax“ betitelt. Grund hierfür sind neben dem soliden Grundhandwerk die kleinen Raffinessen, die sich der gelernte Koch auf bundesweiten Kochevents mit Spitzenköchen wie Stefan Marquard, Lucki Maurer und Wolfgang Müller angeeignet hat. Trotz aller Feinheiten wird im Dorfwirtshaus vorzugsweise bodenständig bayrisch gekocht.

GASTSTÄTTE PILZ
„WALDSCHÄNKE“
Reiterberg 3
93128 Regenstauf

Tel: 09402 / 53 65
www.waldschaenke-pilz.de

Öffnungszeiten:
Do & Fr: ab 17 Uhr
Sa: ab 14 Uhr
An Sonn- und Feiertagen: ab 10 Uhr
Mo - Mi: Ruhetag

Besonderheiten & Spezialitäten

Bairisch, original und doch anders! So lautet das Motto der Waldschänke Pilz. Johann Pilz gehört zu den „Jungen Wilden“ der deutschen Kochbrigade und ist immer wieder mal mit den „Fleischgöttern“ Deutschlands unterwegs. So verwundert es nicht, dass die Waldschänke Pilz gerade für seine hervorragenden Fleischgerichte wie den butterzarten Spanferklhaxn mit rescher Kruste bekannt ist. Auch wenn die Karte der Waldschänke gut bürgerlich ausgerichtet ist, finden sich auf den wöchentlich wechselnden „Sonntagsempfehlungen“ immer wieder ein paar Positionen „Rock n’ Roll-Food vom Feinsten“. Neben verschiedenen Gasträumen wartet das bayerische Dorfwirtshaus auch mit einer Kegelbahn, einem Veranstaltungssaal, einem Schießstand und einem Biergarten für bis zu 200 Gäste auf. Wer sich und seine Gäste lieber zu Hause mit der ausgezeichneten Küche der „Waldschänke“ verwöhnen möchte, kann bei Festen aller Art den hauseigenen Catering- und Partyservice buchen. Für den Keller hat Pilz einen kleinen Umbau angekündigt, um dort für seine jetzt schon beliebten Candlelight-Dinner das perfekte Ambiente zu schaffen.





Besonderheiten & Spezialitäten

Bei der Zubereitung seiner Speisen verzichtet Stefan Kneißl ganz auf den Einsatz von exotischen Zutaten und künstlichen Geschmacksstoffen. Vielmehr unterstreicht und verfeinert der erfahrene Koch den natürlichen, delikaten Geschmack der sorgfältig ausgewählten Waren von Händlern aus der Region mit handwerklicher Raffinesse und bewährten Methoden. Auf diese Weise bereitet er auch alte, vergessene Gerichte wie „Omas Schwarzbeerstrudel“ oder „Hansgirgerln“ zu. Neben diesen Schätzen bietet die Küche täglich frische bayerische Delikatessen sowie selbstgemachte Kuchen und Brotzeiten, an Sonn- und Feiertagen ergänzt die zusätzliche Bratenkarte das vielfältige Angebot.

Auch für Events aller Art stellt das „Zum Kneißl“ eine attraktive Location dar. Im Gastraum, Nebenraum, Wintergarten, dem zusätzlichen Saal, dem Biergarten oder dem Tagungsraum ist für jede Feier genügend Platz und das passende Ambiente geboten.



Traditionelle
Restaurants



Zum Kneißl
RESTAURANT · CAFÉ

Idyllisch am Rande der Ortschaft, nahe dem Wenzelbach, befindet sich das Wirtshaus „Zum Kneißl“. Unter eigenem Namen bereitet Inhaber Stefan Kneißl, gelernter Koch und Konditor, echte bayerische Schmankerl und traditionelle Oberpfälzer Gerichte zu. Seit Februar führt der gebürtige Oberpfälzer das heimatverbundene Wirtshaus zusammen mit der ebenfalls aus der Region stammenden Margarita Niederhaus. Die erfahrene Restaurantfachfrau sichert den herzlichen Service des Hauses.



ZUM KNEIßL
Jahnweg 8a, 93173 Wenzelbach

Tel: 09407 / 811 97 07
www.zum-kneissl.de

Öffnungszeiten:
Mi bis So: 11 - 22 Uhr
Mo & Di: Ruhetag, feiertags geöffnet



Traditionelle Restaurants



Unser Wirtshaus befindet sich inmitten des historischen Zentrums von Regensburg mit dem vielleicht schönsten Biergarten der Altstadt. Das ehemalige Klostergebäude blickt auf eine 750-jährige Geschichte zurück, der heutige Gastraum wurde 1712 von den Gebrüdern Asam gestaltet. Sein Charme und Flair gelten als Regensburger Rarität. Zum Dom St. Peter sind es lediglich 100 Meter Fußweg.

HACKER PSCHORR WIRTSCHAUS
im alten Augustiner Kloster
Neupfarrplatz 15
93047 Regensburg

Tel: 0941 / 584 04 55
www.hacker-pschorr-regensburg.de

Öffnungszeiten:
Täglich ab 10 Uhr

Besonderheiten & Spezialitäten

Seit 1837 wird hier die bayerische Wirtshauskultur gepflegt. Unsere Spezialität ist die bayerische Küche mit ihren saisonalen Variationen. Besonders empfehlenswert sind hierbei unsere Spanferkelhaxe und unser Wirthaus Reind'l. Ebenso sollte ein Blick auf unser Craftbier-Angebot aus dem Eiswerk München geworfen werden. Die breit angelegte Speisekarte reicht von verschiedenen Brotzeiten bis hin zum originalen Zwiebelrostbraten. Ergänzt wird dieses Angebot durch unsere stetig wechselnde Wochenkarte.

Wir legen großen Wert darauf, unsere Produkte von regionalen Erzeugern zu beziehen. Dies garantiert nicht nur Frische, sondern schon zudem die Umwelt. Unsere barrierefreien Räumlichkeiten eignen sich auch bestens für Familien- und Firmenfeste bis zu 80 Personen.





Besonderheiten & Spezialitäten

Seit Mai 2017 bewirbt der neue Inhaber Thomas Dittmar mit seiner Lebensgefährtin die von Grund auf sanierte Arberhütte und wurde auch prompt mit einer Gabel des fallstaff Gasthausguides belohnt.

Die Arberhütte besticht nicht nur durch ihr gemütliches Ambiente, sondern ebenso mit ihrer bodenständigen bayerischen Küche. Mit handwerklichem Geschick und viel Kreativität und Leidenschaft werden hier ausgewählte regionale Produkte zu richtigen Schmankerln. Das breitgefächerte Angebot reicht hierbei von bayerischen Klassikern wie dem ofenfrischen Schweinebraten bis zum hochwertigen Rindersteak oder Zanderfilet.

Genossen werden die frisch zubereiteten Gerichte entweder in der neu gestalteten Gaststube, im Festsaal oder an sonnigen Tagen auch am mit Kastanienbäumen bestückten Biergarten in verkehrsberuhigter Lage. Der Festsaal wird nach Wunsch individuell gestaltet und bietet bis zu 150 Personen Platz. Bei Feierlichkeiten werden auch maßgeschneiderte Menüs und Buffets angeboten.



Traditionelle
Restaurants



Wirtshaus Arberhütte
BAYRISCH - GMIATLICH - GUAT

Im September 2017 wurde die Arberhütte als einziges Regensburger Wirtshaus in den fallstaff Gasthausguide 2018 aufgenommen und mit einem Gabel ausgezeichnet. Im österreichischen Gourmetjournal fallstaff befinden sich die 500 besten Gasthäuser Deutschlands – und darunter auch die Arberhütte.

WIRTSHAUS ARBERHÜTTE
Arberstraße 15
93059 Regensburg

Tel: 0941 / 416 38
www.arberhuette.com

Öffnungszeiten:
Di – Do: 11 – 22 Uhr
Fr und Sa: 11 – 0 Uhr
So und Feiertage: 9 – 22 Uhr



Traditionelle
Restaurants

Hofbräuhaus Regensburg

Das Hofbräuhaus Regensburg lockt Gäste aus aller Welt in die historische Altstadt. In exklusiver Lage gegenüber dem Alten Rathaus erleben Sie die bayerische Wirtshauskultur. Sie lieben gutes bayerisches Essen und möchten es frisch, ehrlich und mit handwerklicher Kochkunst, dann sind Sie in der Traditionsgaststätte genau richtig.

HOFBRÄUHAUS REGENSBURG

Am Alten Rathaus
Waaggässchen 1
93047 Regensburg

Tel: 0941 / 512 80
www.hofbraeuhaus-regensburg.de
facebook.com/Hofbräuhaus-Regensburg

Öffnungszeiten:
So - Mi: 9 - 24 Uhr
Do - Sa: 9 - 00.30 Uhr

Erster Sonntag nach Ostern bis
Ende September sonntags Ruhetag

Durchgehend warme Küche
Biergarten im Innenhof

Besonderheiten & Spezialitäten

Das Hofbräuhaus gilt als „Institution“ und gehört zu den schönsten historischen Wirtshäusern in der Oberpfalz. Bayerische Spezialitäten und das Münchner Hofbräu Bier sind das Erfolgsrezept der Familie Schafbauer, die bereits seit drei Jahrzehnten mit täglichem Einsatz und einem Team von 25 Mitarbeitern zu den traditionsreichsten Wirtshäusern der Stadt gehören. In der täglich wechselnden Speisekarte findet man für jeden Anlass, jede Jahreszeit und jeden Geschmack das Richtige. Das Hofbräuhaus ist nicht nur mehrfach ausgezeichnet, sondern auch in den Top 10 der Bayerischen – Regionalen Küche. Die erfolgreiche Gastronomenfamilie hat das Zepter bereits seit Jahren an die junge Generation Thomas und Karin weitergegeben. Gastgeber und Küchenmeister Thomas Schafbauer legt großen Wert auf frische und regionale Produkte. Begehrt sind auch der idyllische Innenhof und der Freisitz vor dem Haus. Das familienfreundliche Wirtshaus ist beliebt bei seinen Regensburger Stammgästen und Besuchern aus der ganzen Welt. Mit etwas Glück werden Sie vom Seniorchef Hans Schafbauer an den Tisch geführt. Er gilt als „der grüßende Wirt“ und hat sich mit seiner Frau Gerti einen Namen weit über die Grenzen Regensburgs gemacht.





Besonderheiten & Spezialitäten

An kaum einem anderen Ort ist die mittelalterliche Geschichte Regensburgs besser spürbar als in den historischen Gewölbekellern des Alten Rathauses. Hier genießen Sie eine herzhaft-deutsche Küche vom Rustikalen bis zum Exklusiven – zubereitet werden die Speisen mit Zutaten aus der regionalen und eigenen Produktion. Teile unseres Fleischangebots werden in der eigenen Metzgerei verarbeitet, Kartoffeln und Gemüse bieten wir Ihnen aus unserer eigenen Landwirtschaft an. Zu Fleisch und Fisch vom Grill reichen wir Weine ausgewählter deutscher und internationaler Weingüter oder ein kühles, traditionelles Bischofshof-Bier.

Egal, ob Sie bei uns im historischen Regensburger Ratskeller tagen wollen, Ihre Hochzeit, einen Geburtstag oder die Weihnachtsfeier planen – ob vier oder vierhundert Gäste, das Team vom Regensburger Ratskeller empfängt Sie gerne. Wir richten für Sie in einem unserer zahlreichen Festsäle Veranstaltungen jeglicher Art aus.



Traditionelle
Restaurants



REGENSBURGER
Ratskeller

REGENSBURGER RATSCELLER
Rathausplatz 1
93047 Regensburg

Tel: 0941 / 28 05 22 22
www.regensburger-ratskeller.de

Öffnungszeiten:
Mo - So: 11 - 1 Uhr
Betriebsurlaub im Januar 2018

Informieren Sie sich auch über unsere kulinarischen Events wie das Dinner in the dark, Krimidinner, Bier-Verkostung, Wurstschule und vieles mehr. Reservieren Sie Ihr Event oder verschenken Sie Freude, Genuss und Spaß mit einem Gutschein unter Tel: 0941 / 58 61 98 50 (Mo - Fr: 9 - 17 Uhr) oder reservierung@gastro-deutsch.de.



Traditionelle
Restaurants

Hacker-Pschorr
**Brauhaus
am Schloss**

Inmitten der Regensburger Innenstadt liegt das Brauhaus am Schloss. Direkt am fürstlichen Schloss Thurn und Taxis gelegen, spiegelt sich der ganze historische Flair Regensburgs im gemütlichen Wirtshaus des ehemaligen fürstlichen Marstalls.



BRAUHAUS AM SCHLOSS

Waffnergasse 6 - 8
93047 Regensburg

Tel: 0941 / 280 43 30
www.brauhaus-am-schloss.com

Öffnungszeiten:
Mo - Fr: 11 - 23.30 Uhr
Sa, So und Feiertage: 10 - 23.30 Uhr

Besonderheiten & Spezialitäten

Traditionelle Wirtshauskultur und angenehmes Ambiente laden in unserem Brauhaus am Schloss zum genussvollen Aufenthalt ein. Erleben Sie die aufgeschlossene und internationale Atmosphäre, die hier Jung und Alt, ob Student oder Geschäftsmann, ob Einheimischer oder Tourist, alle gleichermaßen mit viel Gastfreundschaft willkommen heißt. Lassen Sie es sich schmecken, während unser Brauhaus-Team Ihnen eine gesellige Zeit bereitet. Ob bayerische Küche, vegetarische, vegane Speisen oder ein Gericht aus unserer Kreativkarte – alle unsere Produkte sind von bester Qualität. Kommen Sie auch in den Genuss unserer einmaligen Bierkultur: Unser hausgebrautes Bier sollte jeder einmal probiert haben. Neben dem Wirtshaus sitzt es sich auch hervorragend im überdachten Palmengarten oder romantischen Schlosspark-Biergarten.

Ein Helles, ein Dunkles oder lieber ein Weißbier? Der Braumeister braut nicht nur die drei Stammbiere im Brauhaus, sondern sorgt das ganze Jahr über mit Sonderbieren für saisonale Highlights, welche dank Abfüllstation auch als ausgefallenes Mitbringsel für zu Hause angeboten werden. Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen: Während des Maischens, Läuterns oder Würzekochens zeigt unser Braumeister jedem Biergenießer die Geheimnisse des Brauens. Für Brauerei-Führungen mit Verkostung unserer drei Stammbiersorten werden 8,50 EUR / Person berechnet - um Anmeldung wird gebeten.



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.



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 / 586 14 60
www.weltenburger-am-dom.de

Öffnungszeiten:
Mo - So: 11 - 23 Uhr



„Juradistl-Biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura“ ist ein Biodiversitätsprojekt der Landschaftspflegeverbände Amberg-Sulzbach, Neumarkt i. d. OPf., Regensburg, Schwandorf und der Regierung der Oberpfalz. Ziel ist es, in

der Jura region der vier Landkreise die Vielfalt an wild lebenden Tieren und Pflanzen zu erhalten. Das geht am besten über traditionelle, naturschutzorientierte Nutzungsformen wie die Hüteschaffhaltung, extensive Rinderbeweidung und den Streuobstanbau. Naturnah, regionaltypisch und möglichst artgerecht entstehen Produkte wie Juradistl-Lamm, Juradistl-Weide-rind und die Juradistl Apfelsaftschorle.

Juradistl - Naturschutz auf dem Teller

Bei unseren Partnerbetrieben des Metzgerhandwerks und der Gastronomie können Sie diese genießen. Und einen wichtigen Beitrag für den Erhalt unserer schönen Natur und deren Artenvielfalt leisten. Ein biotopischer Genuss!



www.juradistl.de



Besonderheiten & Spezialitäten

Seit Januar 2017 führen Inhaberin Esther Schuml und Küchenchef René Schmitt mit Leidenschaft die „Alte Kuchl am Königshof“. Die herzliche Wirtin bedient ihre Gäste persönlich und verwöhnt sie mit bodenständigen, bayerischen Gerichten – zubereitet aus regionalen und saisonalen Produkten.

Das Speisenangebot reicht von deftigen Käsespätzle bis hin zu hausgemachten Fleischpflanzerln. Wechselnde Wochengerichte ergänzen die kleine, aber feine Speisekarte. Besondere Schmankerl sind Schweinebraten und Ripperl: nur an bestimmten Tagen, auf Vorbestellung serviert – somit immer ofenfrisch: ein wahrer Genuss.

Auf Vorbestellung:

Schweinebraten: Mittwochabend / Sonntagmittag

Ripperl: Donnerstagabend



Traditionelle
Restaurants



Alte Kuchl
AM KÖNIGSHOF

In einem versteckten Winkel inmitten der Regensburger Altstadt liegt idyllisch das Wirtshaus „Alte Kuchl am Königshof“. In der gemütlichen Gaststube fühlt sich manch Regensburger wie in seinem Wohnzimmer. Der lauschige, efeuumrankte Biergarten lädt in der warmen Jahreszeit zum Verweilen ein.

ALTE KUCHL AM KÖNIGSHOF
Am Königshof 2
93047 Regensburg

Tel: 0941 / 599 85 30
Mobil: 0175 / 5814307
www.altekuchl.de

Öffnungszeiten:

Mi: 11.30 - 14 und 17.30 - 23 Uhr
Do, Fr und Sa: 11.30 - 14 und 17.30
bis 24 Uhr
So: 11.30 - 14 Uhr
Ruhetag: Mo und Di



Traditionelle
Restaurants

Gasthof
Zur Post
Hohenschambach

Die Wurzeln des Gasthofs „Zur Post“ liegen in der urbayerischen Gemütlichkeit eines Dorfwirtshauses. In dieser besonders familiären Atmosphäre umsorgt Wirtsfamilie Tischler ihre Gäste mit einer hervorragenden, regionalen Küche. Im Sommer kann man die Tage im geschützten Biergarten bei einer frischen Maß mit zünftiger Brotzeit oder auch beim Grillbuffet ausklingen lassen.

GASTHOF „ZUR POST“
Theresia & Konrad Tischler
Hochstraße 15
93155 Hohenschambach

Tel: 09491 / 654
www.posthalter-schama.de

Öffnungszeiten Wirtshaus:
Mi: ab 17 Uhr
Do - So: ab 10 Uhr

Öffnungszeiten Küche:
Do - So: 11 - 20.30 Uhr

Besonderheiten & Spezialitäten

Wirtsfamilie Tischler hat es sich zur Aufgabe gemacht, die alten Oberpfälzer Rezepte zeitgemäß zu interpretieren. Was dabei herauskommt ist eine „ausgezeichnete Bayerische Küche“-DieswürdigteauchdasAmtfürErnährung, Landwirtschaft und Forsten sowie der Hotel und Gaststättenverband (DEHOGA) mit einer Urkunde. Die Posthalter-Küche legt größten Wert auf unverfälschten Genuss ohne künstliche Zusatzstoffe. „Man soll die Oberpfalz schmecken“, sagen die Küchenchefs.

Der Oberpfälzer Geschmack beginnt im Posthalter schon bei der Auswahl der Produkte. Alles, was für ein hervorragendes Essen benötigt wird, gibt es schließlich direkt vor der Haustüre. Die Wirtsfamilie bezieht ihre Produkte direkt beim Erzeuger in der Nachbarschaft: das Jura-Distl Lamm, Ochsenfleisch aus Effenricht oder Jägerwild aus den heimischen Revieren sind nur ein paar Beispiele. Somit sorgt man sowohl für den Erhalt der hervorragenden Qualität der regionalen Produkte als auch der Natur – dank positiver Ökobilanz.

Für Feiern jeder Art steht ein Saal von 20 bis 180 Plätzen zur Verfügung. Dieser lässt je nach Bedarf und Wunsch teilen. Wer das Festessen außerhalb des Gasthofes genießen möchte, kann sich die Küche direkt liefern lassen.





Internationale Küche



Internationale
Küche



Die kulinarische Vielfalt des Nam – Asian Cuisine tritt seit Langem den Geschmack der Regensburger. Hier werden alle Gerichte der vielfältigen und gesunden Küche Asiens mit hochwertigen, frischen Zutaten und größter Sorgfalt zubereitet, sodass die Nährstoffe und Aromen der Speisen vollständig erhalten bleiben. Der Gasträum mit seinem freundlichen Ambiente sowie die Exotik der Speisen sorgen stets für eine stimmungsvolle und lockere Atmosphäre im Nam, ganz egal ob sich die Gäste hier nur zu einem kurzen Mittagslunch, einem ausgiebigen Abendessen oder zu einer großen privaten Feier zusammenfinden.

NAM
Puricellstraße 40
93049 Regensburg

Tel: 0941 / 461 16 48
www.nam-regensburg.de

Öffnungszeiten:
Mo - Fr: 11 - 20 Uhr

Besonderheiten & Spezialitäten

Auf der Speisekarte finden die Gäste des Nam alle beliebten Klassikern aus der chinesischen, japanischen, vietnamesischen oder thailändischen Küche. Und täglich werden die Freunde der kulinarischen Vielfalt Asiens mit einem neuen, innovativen und besonders günstigen Mittagsangebot verwöhnt: Knackiges Gemüse, knusprig gebratenes Fleisch, scharfe, exotische Suppen und vieles mehr zaubert das Team des Nam auf die Teller seiner Gäste. Eine Besonderheit des Nam ist das bereits legendäre Flying Dinner, das gerade bei festlichen Anlässen wie Geburtstags- Weihnachts-, Firmen- oder Familienfesten stets großen Anklang endet. Außerdem bietet das Nam einen exklusiven Catering- Service für Business-Events an.





Internationale Küche



Besonderheiten & Spezialitäten

Speisen wie die Götter auf dem Olymp - das Traditionslokal Plaka in Graßlfing entführt seine Besucher wieder nach Griechenland! Seit Januar verwöhnt der neue Inhaber Marián Rybár alte wie neue Gäste mit den bewährten Hausspezialitäten der vergangen zwanzig Jahre. Rybár hat sich hierbei sowohl die authentische, griechische Kochkunst als auch die Karte des ehemaligen Küchenchefs angeeignet - zwei Jahre lang durfte er diesem über die Schulter schauen: Erfahrung, die sich auszahlt. Ob Oktopus, Gyros, Bifteki oder Lachs: Fleisch- und Fischgerichte sind die Spezialitäten des Hauses – das meiste davon kommt dabei frisch vom Grill. Griechenland pur heißt es auch bei Wein und Ouzo, die wie einige andere Produkte extra aus Griechenland importiert werden, um den angebotenen Vor-, Haupt-, und Nachspeisen so viel Authentizität wie möglich zu verleihen.

Genau in der Mitte zwischen Bad Abbach und Pentling liegt der Ort Graßlfing. Inmitten dieser Dorfidylle befindet sich seit zwanzig Jahren das Traditionslokal Plaka, wo es seit jeher Ihre Gäste mit authentischen griechischen Spezialitäten verwöhnt.



Restaurant Plaka
Dorfstraße 4
93080 Graßlfing

Tel: 09405 / 10 73
www.plakarestaurant.de

Öffnungszeiten:
Di - Sa: 17 - 24 Uhr
So und Feiertage: 11 - 14 & 17 - 24 Uhr
Montag Ruhetag

Bitte vereinbaren Sie Reservierungen telefonisch.



Internationale
Küche



Leiningen Schönbach GALLERIES Flix Boutique

Buddies Burger Bar liegt im Herzen der Regensburger Altstadt direkt im Parkhaus St.-Peters-Weg. Ein perfekter Ausgangspunkt, um die Regensburger Innenstadt zu erkunden und sich sowohl Mittags als auch Abends zu stärken und einen Moment der Erholung zu genießen.

BUDDIES BURGER BAR
Dante GmbH
St. Petersweg 15
93047 Regensburg

Tel: 0941 / 59 99 02 70
www.buddiesburgerbar.de

Öffnungszeiten:
Mo - Sa: 11 - 2 Uhr
Sonn- und Feiertage: 17 - 0 Uhr



Besonderheiten

Unsere Burger Bar wurde ganz im Stil des Industrial Designs gestaltet und bietet mit einem Mix aus unbehandeltem Metall, Beton, alten Keramikfliesen und viel warmem Holz ein Wohlfühlambiente, das unseren Burgerkreationen in Nichts nachsteht. In den Sommermonaten bietet ein großer Freisitz viel Platz, um die sonnigen Momente in Regensburg noch etwas schöner zu machen. Auf Frische, Regionalität und Nachhaltigkeit unserer Zutaten legen wir sehr großen Wert und unsere Küchenbuddies fertigen das ganze Jahr in echter Handarbeit alle Zutaten unserer Burger selbst.

Unsere Spezialitäten

In Buddies Burger Bar servieren wir nur handgemachte Burgerkreationen aus den besten Zutaten unserer Region. Das Fleisch unserer Pattys stammt vom Französischen Charolais-Bullen vom Bauernhof aus Weng und wird täglich frisch in unserem Haus gewolft – auch unsere Burger-Buns werden vom Bäcker aus der Nachbarschaft nach unserem Hausrezept gebacken und gibt es selbstverständlich auch in einer Vollkornvariante. Sämtliche Dips, Chutneys und Soßen sind hausgemacht und können, wie auch die Beilagen frei zu jedem Burger dazugewählt werden. So können wir jedem Gast seinen individuellen Genuss sichern. Selbstverständlich kommen auch alle Naschkatzen bei uns nicht zu kurz und können zwischen verschiedenen Shakes und Desserts Ihr Menü vervollständigen. Die umfangreiche Getränkekarte bietet hierzu immer die passende Begleitung an. Wir freuen uns auf Euren Besuch.



Internationale Küche | 

La Gondola

RISTORANTE PIZZERIA

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.

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 / 224 06
www.la-gondola.de

Öffnungszeiten:
täglich 11 - 23 Uhr oder früher



Internationale
Küche



Im Herzen der Altstadt liegt das vietnamesische Restaurant Kim Linh. Hier lädt Sie Familie Phan Luu dazu ein, die Küche ihrer Heimat zu entdecken. Die authentisch vietnamesischen Gerichte bestechen mit außergewöhnlichen Aromen und frischen Zutaten. Nicht umsonst gilt die vietnamesische Küche als eine der gesündesten der Welt. Hier können Sie mit gutem Gewissen genießen!

KIM LINH

Rote-Stern-Gasse 6
93045 Regensburg

Tel: 0941 / 59 98 89 42

Öffnungszeiten:

Mo bis Sa: 11 - 14.30
und 17.30 - 23 Uhr

So: 12 - 15 und 17 - 22 Uhr

Besonderheiten & Spezialitäten

Im Kim Linh begeben Sie sich auf eine wahrhaftige kulinarische Reise. Seit Jahren verköstigt hier Familie Phan Luu ihre Gäste mit hauseigenen Rezepten aus Vietnam. Daneben bietet ihre internationale Küche Gerichte aus dem gesamten asiatischen Raum an, denn die vietnamesische Küche wurde in der Vergangenheit stark von China, Thailand und Indien 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 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.





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.



Internationale
Küche



sushihaus

Japanische Küche

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
Wollwürgergasse 2
93047 Regensburg

Tel: 0941 / 56 76 480
www.sushihaus-regensburg.de

Öffnungszeiten:
Mo - Sa: 11.30 - 15 & 17.00 - 23 Uhr



Internationale
Küche

IL BARETTO

Seit Juni 2014 überzeugt das Il Baretto mit freundlichem und hellem Design im Außenbereich, kombiniert mit einem Innenraum in modernen, dunklen Tönen. So entsteht ein perfektes Gesamtbild, um sich rundum wohl zu fühlen. Mit Blick auf das Regensburger Straßenleben wird man an kleineren Tischen oder größeren Tafeln verköstigt und das Beste: Den ganzen Service gibt es zu guten Preisen in kürzester Zeit. Also einfach vorbeischaun, ganz nach dem Motto „Genießen soll Spaß machen.“

IL BARETTO
Fritz-Fend-Straße 1
93047 Regensburg

Tel: 0941 / 64 09 66 96
www.il-baretto.com

Öffnungszeiten:
Mo - Fr: 11.30 - 14.30 Uhr
und 18 - 22.30 Uhr
Küchenzeiten:
11.30 - 14 und 18 - 21.30 Uhr
Sa und So: Ruhetag

Besonderheiten & Spezialitäten

Feinste Pizza, leckere Pasta und ein kühlendes Glas Prosecco...
Im Il Baretto erwartet Sie eine kleine Auszeit mit kulinarischen Köstlichkeiten und täglich wechselnden Mittagsangeboten. Ein originaler Pizzaofen garantiert frische und knusprige Pizza und ein Gefühl wie in Bella Italia. Das Angebot wird durch eine Wochenkarte regelmäßig um ausgefallene und neue Kreationen ergänzt, natürlich auch zum Mitnehmen.



Daheim entscheiden Sie, wann
das Dessert vernascht wird!



Mit der richtigen Küche wird das Kochen
selbst zum genussvollen Erlebnis.

Küchen
zum
Leben.

KÜCHE&CO NEUTRAUBLING

Pommernstraße 11 | 93073 Neutraubling
Tel.: 09401-526 94 34
Im Gewerbegebiet gegenüber dem Globus

www.kueche-co.de

KÜCHE & CO



Internationale
Küche



Lassen Sie sich von Miss Hong in die kulinarische Welt Asiens entführen. Hier genießen Sie nicht nur frisches Sushi und außergewöhnliche Salate, sondern ebenso modernes Soul Food für jeden Geschmack. Lassen Sie sich und Ihren Gaumen in zeitgenössischer Ambiente von unserem freundlichen und aufmerksamen Team verwöhnen.

MISS HONG SUSHI & SOUL FOOD

Rote Stern Gasse 4
93047 Regensburg

Tel: 0941 / 586 16 818

Öffnungszeiten:
Di - So: 11.30 - 14.30 Uhr
und 17 - 23 Uhr
Montag Ruhetag

Besonderheiten & Spezialitäten

Sie sind Sushi-Liebhaber oder Neuling? Dann kommen Sie zu uns und entdecken Sie eine außergewöhnliche Vielfalt von frisch zubereiteten Sushi-Kreationen. Egal, ob Sie klassisches Maki- oder Nigiri-Sushi bevorzugen oder neue Variationen wie unsere Crunchy-Rolls probieren möchten, wir lassen Ihr Sushiherz höher schlagen. Wählen Sie zudem aus verschiedenen Salatvariationen wie unseren Lachs-Salat mit hausgemachter Sesam-Vinaigrette oder aus unserem Soul-Food-Angebot – Pad-Thai, Chicken-Curry oder Tori Karaage sind wahre Gaumenfreunden der asiatischen Küche. Unsere Gerichte werden natürlich ohne Zugabe von Geschmacksverstärkern und immer frisch auf Bestellung zubereitet. Ein Zwei-Gänge-Mittagsmenü ist bereits ab 5,50 € erhältlich. Probieren Sie auch unsere hausgemachten Getränke oder selbst gemixten Cocktails. Wir freuen uns auf Sie!





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.

HOTEL GOLIATH AM DOM GMBH
Goliathstraße 10
93047 Regensburg

Tel: 0941 / 200 09 00
www.hotel-goliath.de

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.





Besonderheiten & Spezialitäten

Egal, ob Pulled-Pork, Pastrami, Lachs oder Veggie - in der Café-Bar finden nur die feinsten Zutaten auf die speziell angefertigten Sandwichbrötchen. Dabei legen die Inhaber größten Wert auf Frische, Qualität und Regionalität der verwendeten Produkte. Ziel des Malefiz ist es schließlich nicht, lediglich leckeres Essen mit kurzen Wartezeiten anzubieten, sondern mit qualitativ hochwertigen und gesunden Sandwichkompositionen den Hunger ihrer Mittagsgäste zu vertreiben, damit diese relaxed in den zweiten Arbeitsabschnitt starten können. Hierzu bietet die Café-Bar neben dem ausgewählten Sandwichangebot auch wechselnde Wochenspecials und ein Kuchensortiment von Regensburger Konditoren an. Am Abend verwandelt sich das Café Malefiz schließlich in eine aufgeschlossene Afterwork-Bar mit klassischen Cocktails und einer Auswahl regionaler Biere.

Das angenehme Industrial-Ambiente aus Holz und Stahl bietet neben den klassischen Restauranttischen auch Stehtische mit Barhockern und einen versteckten Lounge-Bereich – somit findet jeder Gast für jeden Anlass die passende Sitzgelegenheit.



Cafés
& Bars



Spezialisiert auf ausgefeilte und durchkomponierte Sandwichkreationen locken die Inhaber Maximilian Reif und Julian Meindl seit 6. November 2017 vor allem Mittagsgenießer unter Zeitdruck in ihr neueröffnetes Malefiz. Aber auch Freunde von frischem Kaffee, Kuchen oder Cocktails kommen im warmen und detailverliebten Industrial-Ambiente des Malefiz voll auf ihre Kosten.

Cafe Malefiz
Pfarrergasse 6
93047 Regensburg
Tel: 0941 / 70 90 59 37

www.malefiz-regensburg.de
info@malefiz-regensburg.de
www.facebook.com/cafemalefiz

Öffnungszeiten:
Mo - Fr: 11 bis 2 Uhr
Sa: 10 bis 2 Uhr



Cafés
& Bars

early  bird

Frühstücksküche

Frühstück nicht nur für Frühaufsteher: Das early bird sorgt für die wichtigste Mahlzeit des Tages und das am wohl schönsten Fleckchen in Stadthamhof.



EARLY BIRD FRÜHSTÜCKSKÜCHE
Stadthamhof 6
93059 Regensburg

Tel: 0941 / 37 80 41 35
kontakt@early-bird-regensburg.de

Öffnungszeiten:
Di - Fr: 8 - 18 Uhr
Sa und So: 9 - 19 Uhr



Besonderheiten & Spezialitäten

Stadthamhof lockt nicht nur mit bester Lage, Sicht und Atmosphäre, sondern auch mit ausgewählten Leckereien für den leeren Magen am Morgen. Das early bird bietet ein ausgewogenes Frühstück für den perfekten Start in den Tag und das mit ausschließlich regionalen Produkten. Brot aus Prüfening, Gemüse aus Winzer, Wurst aus Regensburg, Käse aus dem Bayerischen Wald sowie Kaffee aus Parsberg vereinen sich mit den hausgemachten Marmeladen und Marc's Frühstückskreationen zu einem unvergleichlichen Start in den Tag.

Egal, ob auf einem der Freisitze, vor dem Lokal oder im Innenraum die Frühstücksküche erfreut seine Gäste mit erfrischender Gemütlichkeit. Durch die halboffen gestaltete Küche kann bei der Zubereitung des Frühstücks sogar zugesehen werden. Neben einer festen Karte gibt es auch zweimal wöchentlich wechselnde Spezialgerichte.





Heiko Rehorik an der Kugelröstmaschine. Baujahr 1926.

Foto: Martin Holzner

Cafés
& Bars



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 / 517 27

www.rehorik.de

www.facebook.com/rehorik190grad

Öffnungszeiten:

Mo - Mi: 08.30 bis 18 Uhr

Do + Fr: 08.30 bis 19 Uhr

Sa: 9 bis 19 Uhr

So: 10 bis 18 Uhr



Café 190° mit gläserner Rösterei.



Cafés
& Bars



MEYER LANSKY

Seit dem 16.11.2017 lebt im Meyer Lansky die Barkultur der 1920er Jahre wieder auf. Umgeben vom eleganten Ambiente des Art-déco-Stils genießen die Gäste hier eine hochwertige und breitgefächerte Getränkeauswahl, die keine Wünsche offen lässt.

MEYER LANSKY
Obermünsterstraße 19
93047 Regensburg
Tel: 0171 / 99 33 128

Öffnungszeiten:
Di - Sa: 19 - 2 Uhr

Besonderheiten & Spezialitäten

Eine außergewöhnliche Location mit einem außergewöhnlichen Service und Angebot. Im Meyer Lansky wird der Abend zur stilvollen Partynacht für Jung und Alt. In diesem einmaligen Ambiente begeistert neben Stil und Klasse auch die ausgefeilte Getränkekarte, die von klassischen Cocktails und Longdrinks über hochwertige Weine und Spirituosen bis hin zu ausgewählten Bieren reicht. Erweitert wird das Angebot durch eine große Auswahl an Antialkoholika und Kaffee sowie verschiedenen Barsnacks. Kleinere Speisen sowie warme und kalte Barsnacks verwandeln das Meyer Lansky zur optimalen After-Work-Location, die nicht nur zum Feiern, sondern auch zum Verweilen einlädt. Mittelpunkt der Szenerie bildet das riesige Kunstwerk an der Decke der zweistöckigen Bar – ein eleganter und beeindruckender Begleiter durch die Nacht.



bio
mineralwasser



LABERTALER
Heil- und Mineralquellen

*The
voice of
nature...*



labertaler.de

Gourmet: 0,75l - 0,5l - 0,25l



Cafés
& Bars

moccabar

Im Herzen des Weltkulturerbes italienische Kaffeekultur genießen. Daran hätten sicher auch die alten Römer ihre Freude gehabt. Die moccabar macht diesen besonderen Genuss auch heute möglich. Neben Kaffeespezialitäten, Kuchen und Snacks werden hier auch erlesene Spirituosen und Weine angeboten. An sonnigen Tagen lädt ein Freisitz ein, unter blauem Himmel zu entspannen; werden die Tage und Nächte kälter, ziehen sich die Gäste gerne in den gemütlichen Innenraum zurück. Bei angenehmer Musik und guten Gesprächen vergehen die Stunden hier wie im Flug.

MOCCABAR REGENSBURG
Brückstraße 5
93047 Regensburg
Tel: 0941 / 586 55 27
www.moccabar-regensburg.com

Öffnungszeiten
Mo - Do: 08-01 Uhr
Fr - Sa: 08-02 Uhr
So: 09-01 Uhr



Besonderheiten & Spezialitäten

Die lebendige Atmosphäre der moccabar zieht Jung und Alt in ihren Bann. Ebenso gemischt wie das Publikum sind auch die Angebote zu stets fairen Preisen. Für Frühaufsteher gibt es vom herzhaften bayerischen Lausbub- bis hin zum süßen Florentiner-Frühstück genau das richtige, um beschwingt in den Tag zu starten. Mittags stillt an Werktagen ein täglich wechselndes Pastagericht auch den größeren Hunger. Besonderer Wert wird in der moccabar auf guten Kaffee gelegt. Dieser schmeckt am besten mit einem der Panini, Snacks oder hausgemachten Kuchen aus der Vitrine. Nachtschwärmer lieben die ausgelassene Stimmung in den Abendstunden und lassen den Tag bei einem leckeren Cocktail oder dem Wein des Monats genussvoll ausklingen.





Cafés
& Bars | 

PARKSIDE

CANTEEN & BAR

Besonderheiten & Spezialitäten

Direkt am Stadtpark gelegen bieten wir Ihnen einzigartige Räumlichkeiten für Ihre Events. „VermietBar“ ist unser Konzept, das wir individuell auf Ihre Wünsche anpassen.

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem Aperitif auf der Terrasse, tagen Sie in einem einmaligen Ambiente und feiern Sie mit Ihren Kollegen und Gästen in unserer Canteen & Bar oder unseren Panorama-Räumen mit atemberaubendem Ausblick.

Egal, ob Weihnachtsfeier, Jahresauftakt, Sommerfest oder Konferenz, wir schaffen die perfekte Atmosphäre für Ihre Veranstaltung. Unsere Bar kann ganzjährig von Sonntag bis Freitag ab 16:00 Uhr und Samstag ganztägig gemietet werden. Die Panorama Räume für bis zu 400 Personen stehen Ihnen jederzeit zur Anmietung zur Verfügung.

Die Parkside Canteen & Bar bietet ein reichhaltiges Frühstück, frische, moderne und internationale Mittagsgerichte, gute Weine sowie klassische Cocktails. Alle Produkte stammen soweit als möglich aus eigener Herstellung und damit aus nachhaltigem, regionalem Anbau. Durch Saisonalität ist Frische garantiert. Im Sommer lädt die Terrasse mit 400 Plätzen zum Public Viewing der WM 2018 ein.

PARKSIDE CANTEEN & BAR
UND PARKSIDE EVENTS
Prüfenerger Straße 20
93049 Regensburg

Telefon: 0941 / 600 32 02
Fax: 0941 / 600 31 99
www.parkside-events.de
www.parkside-canteen-bar.de

Öffnungszeiten Canteen & Bar:
Mo bis Fr: 9.30 Uhr bis 15 Uhr
So: Brunch von 10 bis 14 Uhr





Cafés
& Bars

Billard & Bar
CENTRAL



Direkt neben dem Hotel Roter Hahn (über der Apotheke) kommen Rock-, Metal-, Dart- und Billard-Fans voll auf ihre Kosten.

ZWEIGSTELLE
Rote Hahnengasse 8
1. Stock
93047 Regensburg

Tel: 0941 / 599 98 07
www.die-zweigstelle.de
facebook.com/Die.Zweigstelle

Öffnungszeiten:
Mi - Sa: ab 20 Uhr

BILLARD CENTRAL
2. Stock

Öffnungszeiten:
Mo - Do: ab 19 Uhr
Fr und Sa: ab 18 Uhr
So: ab 15 Uhr

Zweigstelle

Bei Rock- und Metal-Fans gilt die Zweigstelle bereits als Institution. Seit 12 Jahren kommen alteingesessene Regensburger wie auch Studenten gleichermaßen gerne in die Regensburger Rock-Boazn. Während hier an den Mittwochabenden Heavy-Metal aus den Lautsprechern dröhnt, geht es an den anderen Abenden mit Hard- und Classic-Rock gemäßiger zu. Neben klassischen Cocktails und Longdrinks bietet die Bar auch die breite Palette der Brauerei Meißel – neu im Angebot sind die Craft-Biere Pale Ale, IPA und Citrilla. Ebenfalls neu ist der Steel-Dart, der neben dem Kicker für Unterhaltung sorgt.

Cocktails und Longdrinks kosten in der täglichen Happy-Hour bis 22 Uhr nur 4,40 EUR.

Billard Central

Im 2. Stock wartet die einzige Billard-Kneipe in der Regensburger Altstadt neben E-Dart und Billard auch mit klassischen Cocktails, Longdrinks, Bieren und weiteren Getränken zu günstigen Preisen auf. Sonntags kosten 3 Std. Billard lediglich 12 EUR – das Bier bis 19 Uhr nur 2 EUR. Freitag und Samstag wird zwischen 18 und 20 Uhr sogar kostenfrei Billard gespielt. Tische können während der normalen Billardzeiten auch reserviert werden.



ESTD 1830

TALISKER SKYE™

SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

DIE GANZE RAUE SCHÖNHEIT EINER WILDEN INSEL



EIN TALISKER VOLLER CHARAKTER,
RAUCHIG-SÜSS MIT EINER WÜRZIGEN
NOTE, REICH AN KONTRASTEN WIE
DIE ÜBERWÄLTIGENDE INSEL SKYE

TRINKEN SIE VERANTWORTUNGSVOLL. | DRINKIQ.com

Die Wörter TALISKER SKYE und damit verbundene Logos sind Markenzeichen © Diageo 2015



Cafés
& Bars



Im Stil eines Tap-Houses betreiben die birretta Inhaber zusammen mit den lokalen/regionalen Brauereien Spital, Nittenauer, Riedenburger und Eichhofener ein einzigartiges, unkonventionelles Gastronomiekonzept in Regensburg, nämlich eine Bierspezialitäten-Bar im historischen Kellergewölbe aus dem 12. Jahrhundert.

BIRRETTA BIER BAR
Ostengasse 13
93047 Regensburg

Öffnungszeiten:
Di - Do: 19 - 1 Uhr
Fr - Sa: 19 - 2 Uhr

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

LADENGESCHÄFT:
BIRRETTA FEINSTE BIERE
Posthorngäßchen 2 / Ecke Goldene
Bären Straße

Öffnungszeiten:
Di - Fr: 14 - 19 Uhr
Sa: 11 - 17 Uhr

Besonderheiten & Spezialitäten

Am ellenlangen Tresen gibt es 19 Zapfhähne mit ständig wechselndem Angebot und über 140 Bierschmankerl, davon mind. sechs bayerische Helle, amerikanische Westcoast IPAs, Cider, belgische Spezialitäten, bis zum Isländischen Porter - einfach alles, was das Biergenießer-Herz begehrt.

Ergänzt wird das exklusive Bierangebot durch ausgewählte Weine, außergewöhnliche Gins und Whiskeys und zum Bier passende Gerichte mit regionalen, frischen Zutaten, sowie diverser Pop-Up-Küche, auch nach Vereinbarung.

Mittlerweile legendär ist schon der birrizza-Tag (jeden Mittwoch) mit der Original Birretta Bier Bar Pizza.

Im kreativen Hauptraum mit Bühne gibt es neben Livemusik auch DJ-Auftritte, der gemütliche Nebenraum kann für ungezwungene Privatfeiern, Firmenevents und z.B. Craftbier-Verkostungen genutzt werden.





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



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 / 599 81 34

www.hinterhaus-regensburg.de

Öffnungszeiten:

Täglich 18 - 2 Uhr

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!

Sie haben Interesse, dann melden Sie sich bei Ihrer Ansprechpartnerin: Elena Freitag
Vermarktung Geschäftskunden
Tel: 0941/6983-136
Fax: 0941/6983-220
E-Mail: elena.freitag@ssv-jahn.de

Alternativ können Sie Karten auch hier erwerben:

- Online unter ssv-jahnshop.de
- Im Jahn Fanshop in der Continental Arena



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 2. Liga liegt bei 195,- Euro (inkl. 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: 5.900 Euro 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 der Abteilung Vermarktung Geschäftskunden gerne.



The METRO logo is displayed in a bold, yellow, sans-serif font within a blue rectangular box. This box is set against a dark purple background that also contains contact information. The background image of the entire page is a close-up of a wooden tray holding several glasses of red wine, with a basket of dark 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

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:

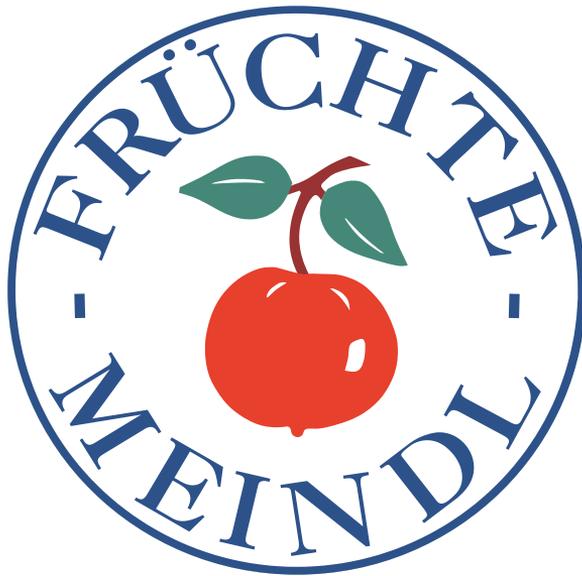
Um bei der perfekten Weinauswahl zur aktuellen Saison zu unterstützen, bietet METRO Cash & Carry Deutschland in jedem seiner Großmärkte den „Wein des Monats“ an. Standesgemäß präsentiert und sorgsam ausgewählt von den Weinexperten der METRO richtet sich das Angebot an Gastronomen, die ihren Gästen exklusive 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

www.fruechte-meindl.de

Früchte
MEINDL
das

Frische-Team