

# GASTRO filter

Entdecken &  
Genießen  
10. Auflage



2020

REGENSBURG & MEHR



**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](http://www.hotel-von-heyden.de)



## LIEBE LESERINNEN UND LESER,

zum zehnten Mal in Folge lädt Sie der GASTROFILTER zu einer Entdeckungstour durch das kulinarische Regensburg samt Umland ein.

Um Sie tatsächlich auf eine Reise zu entführen, beschränkt sich die Auswahl der vorgestellten Betriebe keineswegs auf die nördlichste Stadt Italiens. Vielmehr möchten wir Sie inspirieren, auch einen ausgewählten Blick über die verlockenden Tellerränder der Regensburger Gastronomielandschaft zu werfen. Somit stellen wir Ihnen auf den folgenden Seiten neben alteingesessenen Institutionen auch eine Vielzahl an neuen gastronomischen Glanzlichtern vor, die unbedingt gekostet werden sollten. Und wir versprechen, egal wie weit Sie ihre Reise auch führen mag – sie wird es definitiv wert sein.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen genussvolle Stunden!

Ihr filterVERLAG-Team



DANKE!

# — INHALTSVERZEICHNIS —

## WISSENSWERTES

- 8 Einmaleins des Weins
- 10 Wein: Qualitätsstufen

## GOURMET RESTAURANTS

- 14 Kreuzer's Restaurant
  - 15 AVIA Hotel
  - 16 Hotel Roter Hahn

## SPEZIALITÄTEN RESTAURANTS

- 20 San Daniele
- 21 Osteria Luna Rossa
- 22 Seven Oceans Seafood Restaurant
- 23 OASIA

## MARITIME KÜCHE

- 26 Amore, Vino & Amici
- 27 Casa Alessandro
- 28 Ristorante Pizzeria Taormina
  - 30 Trattoria Sorano
    - 31 Bolero's
    - 32 Il Baretto
  - 33 Taverne Casa Rios
    - 34 La Gondola

## TRADITIONELLE RESTAURANTS

- 36 Alter Schlachthof
- 37 Waldgaststätte König Otterbachtal
- 38 Kleine Brauschänke Dicker Mann
- 39 Hacker Pschorr Wirtshaus
- 40 Die Oma in da Antn
- 42 Brauereigaststätte Spitalgarten
- 43 Nabburger Rittermahl

## INTERNATIONALE RESTAURANTS

- Burgerheart Regensburg 46
- Food & Wood 47
- Dudes Diner 48
- Lezizel Manti 49
- Restaurant Plaka 50
- Scholz Café, Restaurant & Bar 51
- Nam 52
- VyVu 53
- Kim Linh 54
- Kazoku 56
- Sushihaus Regensburg 57

## CAFÉS & BARS

- Café 190° - Rehorik 60
- Biomarkt / Biobäckerei Neuhoff 61
- Beer Dorado Regensburg 62
- Hinterhaus 64
- Zweigstelle & Billard Central 65
- Augustiner Studentenwirtschaft & Fassbar 67
- wuid & schee 68

## EVENTS & AUSSTATTUNG

- Schlehuber Raum + Küche 70
- SSV Jahn Regensburg 72



**filter**IMPRESSUM  
**VERLAG**

REDAKTION@FILTERVERLAG.DE GÜTENBERGPLATZ 1A-1B, D-93047  
WWW.FILTERVERLAG.DE REGENSBURG TEL: 0941 - 595 60 8 0

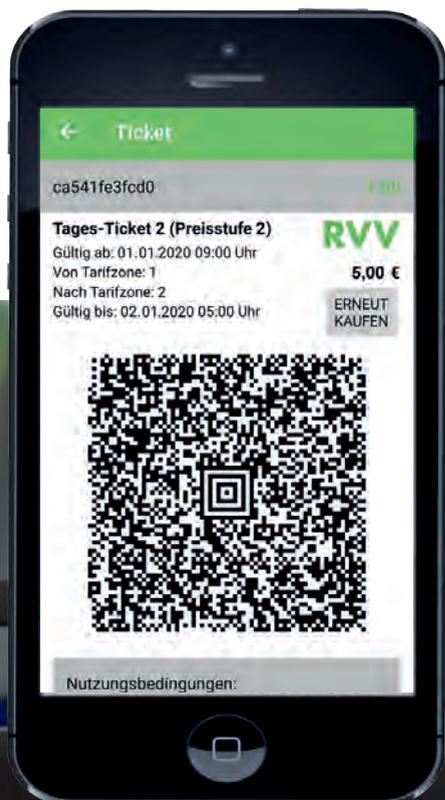
REDAKTION Willibald J. Ferstl GRAFIK Julia Mulzer ANZEIGENVERKAUF Vertriebsleitung  
Peter Gnilka, Evelyn Kudlaciak FOTOGRAFIE filterVERLAG, Weinimages (S.4,8,9,10)  
bigstock.com PRODUKTLEITUNG Nick Lengfellner ERSCHEINUNG jährlich  
PREISE & MEDIADATEN siehe www.filterverlag.de

# Die **RVV-App**: Auskunft und Tickets

Die RVV- App ist Ihre Fahrplan- und Tarifauskunft am Handy. Sie kennt alle Verbindungen und Abfahrtszeiten, weiß, ob die Busse und Bahnen im Verbundgebiet pünktlich sind und bietet Einzel-, Streifen und Tages-Tickets für Ihr Handy.

Die Tickets für Ihr Handy können Sie unter dem Menüpunkt „Tickets“ erwerben.

Einzel-Tickets für das Stadtgebiet Regensburg (= Preisstufe 1) und Streifen-Tickets sind über die RVV-App günstiger als beim Busfahrer erhältlich.





Die Bezahlung erfolgt über das Lastschriftverfahren oder per Kreditkarte. Zum Kauf reicht ein Fingertipp auf das Einkaufswagen-Symbol. Da die Tickets personalisiert verkauft werden, müssen Sie als Fahrgast zur Ticket-Prüfung ein offizielles

Ausweisdokument vorzeigen können. Falls Sie Tickets lieber auf herkömmlichen Weg erwerben möchten, können Sie sich über die App alle unsere Vorverkaufsstellen anzeigen lassen. Mehr unter [www.rvv.de/handy-ticket](http://www.rvv.de/handy-ticket)



[www.rvv.de](http://www.rvv.de)

**RVV** Regensburger  
Verkehrsverbund

# DAS KLEINE EINMALEINS DES WEINS



Ein mehrgängiges Candle-Light-Dinner mit Weinbegleitung verspricht einen Abend, wie er im Buche steht. Zu jedem Gericht den passenden Wein zu genießen, setzt jedoch ein klein wenig Fingerspitzengefühl und Etikette voraus.

## WIE WIRD WEIN SERVIERT?

Zu einem Menü werden entweder gleichfarbige Weine gereicht oder man wechselt von Weißwein zu Rotwein. Davor ein Aperitif, danach gerne ein Dessertwein.

## WELCHER WEIN PASST ZU WELCHER SPEISE?

Erst das Geschmacksspiel zwischen der Speise und dem edlen Traubensaft ergibt den perfekten Genuss. Ein Wein, der alleine verkostet wird, wirkt komplett anders, wenn er zum Essen getrunken wird. Denn die unterschiedlichen Aromen beeinflussen sich gegenseitig. Grundsätzlich lässt sich sagen, dass Wein und Speise stets denselben „Stil“ besitzen sollten: Schwerer, alkoholreicher Wein passt somit zu kräftigem Essen wie dunklem Fleisch – ein leichter, feiner Wein passt hingegen zu leichten Speisen.



## TRINKTEMPERATUR

Die richtige Trinktemperatur beeinflusst maßgeblich den Geschmack der Weine. Leichte Weißweine und Schaumweine konzentrieren ihre Aromen bereits ab einer Trinktemperatur von acht bis zehn Grad. Roséweine sollten etwas wärmer sein – etwa 12 Grad. Die leichten Rotweine entfalten ihre Aromen bei einer Temperatur von 14 Grad und die schweren erst bei einer Trinktemperatur von 18 Grad.

## DIE WICHTIGSTEN BEGRIFFE RUND UM DEN WEIN

Wenn Ihr Gast Sie fragt, ob der Wein passend chambriert wurde, sollten Sie nicht mit dem Rührbesen aufwarten oder die Flasche mit französischen Kinderliedern ansingen. Wir haben ein paar Basic-Begriffe zusammengetragen.



## EINE FRAGE DES GESCHMACKS?

Für das Beschreiben des Geschmacks haben sich beim Wein verschiedene feste Begrifflichkeiten etabliert. Mit folgenden Begriffen können auch Sie Ihrem Geschmack Ausdruck verleihen.

Gerne verwendet werden hier Aromenbeschreibungen wie erdig, blumig, fruchtig, mineralisch (Kalk/Schiefer), grünlich/grasig. Diese erklären sich von selbst.

**ABGANG:** Nachgeschmack eines Weines kurz nach dem Schlucken. Ein Wein kann dabei „kurz“ oder „lang“ sein – je länger der Nachgeschmack, desto besser ist die Qualität des Weines.

**AROMA:** Flüchtige Inhaltsstoffe des Weines, die sich in Geschmack und Geruch ausdrücken.

**BARRIQUE:** Weine, die im Eichenholzfass gereift sind und somit einen feinen Holzton besitzen.

**BUKETT** (frz. *Bouquet*): Summe der vom Geruchssinn wahrgenommenen Duft- und Aromastoffe.

**CHAMBRIEREN:** Den Wein langsam auf Zimmertemperatur bringen.

**DEKANTIEREN:** Um das Depot eines Rotweins oder den Weinstein eines Weißweins zurückzuhalten, wird der Flascheninhalt in eine Karaffe oder einen Dekanter umgefüllt.

**DEPOT:** Bezeichnung für ausgefällte Gerb- und Farbstoffe sowie

von Weinstein, der sich während der Flaschenlagerung gebildet hat.

**EDELFÄULE:** Traubenfäulnis infolge des Befalls reifer Beeren durch den Edelpilz *Botrytis Cinerea*.

**FINNE:** Alterston im Wein, der erst nach längerer Flaschenlagerung auftritt.

**KORKGESCHMACK:** Fehlerhafte Korken oder Schimmelpilze ergeben einen muffig-modrigem Geruch.

**TEXTUR:** Beschreibt, wie sich der Wein im Mund anfühlt – z.B. wässrig, seidig, cremig, schmelzig oder fett.

**TANNIN:** Gerbsäure im Wein. Tanninreiche Weine hinterlassen einen herb-bitteren Geschmack und ein pelziges Gefühl auf der Zunge.

**WEINSTEIN:** Ausgeflockte Kaliumsalze der Weinsäure, die während und nach der Gärung bzw. in der Flasche durch Kälte ausgeschieden werden.

## ANDERE GERNE VERWANDTE ATTRIBUTE:

**SÜSS:** Aromen, die an reife, süße Früchte erinnern oder der Wein besitzt viel Restzucker

**LEICHT:** Die Aromen sind unaufdringlich oder der Alkoholgehalt des Weines ist niedrig

**WARM:** Alkoholreicher und meist süßlicher Wein

**VOLL:** Der Wein ist aromatisch

**KOMPLEX:** Der Wein besitzt sehr viele Aromastoffe

**NEUTRAL:** Der Wein ist arm an Aromen

**FRISCH:** Der Wein schmeckt leicht säuerlich

**WEICH:** Der Wein besitzt eine angenehme Säure

**RUND ODER HARMONISCH:** Das Süße-Säure-Verhältnis ist ausgewogen

**KANTIG:** Süße-Säure-Verhältnis ist unausgewogen

**WÜRZIG:** Der Wein besitzt ausgeprägte Gewürzaromen

**TROCKEN:** Der Wein hinterlässt einen trockenen Geschmack im Mund

**ADSTRINGIEREND:** Der Wein hinterlässt einen herben Gesamteindruck

# ZUCKER VOR REGION?

## DIE QUALITÄTSSTUFEN DEUTSCHER WEINE

Im Unterschied zu anderen Weinbaunationen, in denen die Herkunft der Weine für die Qualitätseinteilung maßgeblich ist, richtet in Deutschland das Mostgewicht der Trauben zum Zeitpunkt der Ernte über die Qualitätsstufe. Das Mostgewicht hängt dabei vom gelösten Zucker im Traubenmost ab und ist für den späteren Alkoholgehalt maßgeblich. Angegeben wird das Mostgewicht in Grad Oechsle (°Oe), wobei ein °Oe angibt, dass ein Liter Most aufgrund der gelösten Stoffe um ein Gramm schwerer ist als ein Liter Wasser. Obwohl das Mostgewicht zwar keinen Aufschluss über den Geschmack des Endprodukts gibt, lässt sich an ihm die Qualität des Leseguts ablesen.





SEIT 1971 TEILT DAS DEUTSCHE WEINGESETZ DIE QUALITÄTSSTUFEN UND PRÄDIKATE AUSSCHLIESSLICH NACH DEM ZUCKERGEHALT DES MOSTS EIN. JE HÖHER DAS MOSTGEWICHT, DESTO HÖHER DIE QUALITÄTSSTUFE BEIM WEIN. AUFSTIEGEND:

### WEIN OHNE HERKUNFTSANGABE (EHM. TAFELWEINE)

Die niedrigste Qualitätsstufe stellen die bis 2009 noch als Tafelweine bekannten Weine ohne Herkunftsbezeichnung dar. Das Lesegut muss dabei zu 100 % aus deutschem Rebland und von zugelassenen Rebsorten stammen. Der Alkoholgehalt darf vor der Gärung mit Zucker angereichert werden. In diese Qualitätsstufe fallen in der Regel leichte Schoppenweine, die für den schnellen und einfachen Konsum gedacht sind.

**Mostgewicht: 44 - 50 °Oe**

**Tatsächlicher Alkoholgehalt: mind. 8,5 % (Anreicherung bis 15 % erlaubt)**

### LANDWEIN

Der Landwein ist eine gehobene Güteklasse des deutschen Weins und fällt unter die Kategorie Wein mit einer geschützten geografischen Angabe. Allerdings müssen hier nur 85 % des Leseguts auch aus der angegebenen Region stammen. Für den Alkoholgehalt gelten dieselben Vorgaben wie beim „Tafelwein“. Landweine sind stets trocken oder halbtrocken.

**Mostgewicht: 47-55 °Oe**

### QUALITÄTSWEIN BESTIMMTER ANBAUGEBIETE (Q.B.A.)

Seine Trauben müssen nicht nur zu 100 % aus einem der 13 deutschen Anbaugebiete stammen, sondern auch eine amtliche Qualitätsweinprüfung bestehen. Diese prüft, ob die verwendete Rebsorte für das angegebene Gebiet typisch in Geschmack, Geruch und Aussehen sowie allgemein fehlerfrei ist. Eine Lagebezeichnung ist auf dem Etikett gestattet, wenn mindestens 75 %

des Leseguts aus der angegebenen Lage stammen.

**Mostgewicht: 55-72 °Oe**

**tatsächlicher Alkoholgehalt: mind.**

**7 % (Anreicherung ohne Obergrenze erlaubt)**

### QUALITÄTSWEIN MIT PRÄDIKAT

Für Prädikatsweine gelten die höchsten Qualitätsanforderungen hinsichtlich Reife, Harmonie und Eleganz. Die verwendeten Trauben müssen zu 100 % aus dem angegebenen Anbaugebiet stammen und weitere Kriterien erfüllen, die amtlich geprüft werden.

**tatsächlicher Alkoholgehalt:**

**mind. 5,5 % (Anreicherung verboten)**

### KABINETT

Das Prädikat Kabinett steht für grazile, elegante Weine aus reifen Trauben. Ein Kabinett besitzt eine ausgeglichene Struktur mit extrem feinen Akzenten. Unter der Bezeichnung Kabinett werden Weine aller Geschmacksrichtungen vermarktet.

**Mostgewicht: ab 73 °Oe**

### SPÄTLESE

Für das Prädikat Spätlese müssen die Trauben in vollreifem Zustand geerntet worden sein. Der Start der Lese wird dabei von einem kommunalen Ausschuss festgesetzt und darf frühestens sieben Tage nach der Hauptlese erfolgen. Obwohl die Spätlese vor allem für Weine mit natürlicher Restsüße steht, gibt es mittlerweile auch trockene Ausrichtungen.

**Mostgewicht: ab 85 °Oe**

### AUSLESE

Für das Prädikat Auslese dürfen nur vollreife, goldgelbe Weintrauben verwendet werden. Eine Auslese per Hand stellt dabei sicher, dass alle kranken, unreifen und faulen Beeren ausgesondert werden. Dieses Prädikat steht für edle, würzige Weine, die sowohl lieblich süß oder trocken ausgebaut sein können.

**Mostgewicht: ab 92 °Oe**

### BEERENAUSLESE

Für das Prädikat Beerenauslese werden überreife, edelfaule und Botrytis behaftete Trauben verwendet. Die verwendeten Beeren müssen einzeln von Hand gelesen werden und führen zu einem edelsüßen Wein mit hohem Restzucker.

**Mostgewicht: ab 120 °Oe**

### TROCKENBEERENAUSLESE (TBA)

Für das Prädikat Trockenbeerenauslese dürfen nur handverlesene, rosinenartig eingeschrumpfte Beeren verwendet werden. Die so entstehenden edelsüßen Weine zählen zu den hochwertigsten Spitzenweinen mit höchster Geschmacks- und Geruchskonzentration und unendlicher Lagerfähigkeit.

**Mostgewicht: ab 150 °Oe**

### EISWEIN

Für das Prädikat Eiswein müssen die Trauben bei mindestens -7° Celsius von Hand gelesen werden und beim Keltern noch vollständig gefroren sein. Edelfäule ist allerdings nicht erwünscht. Die Eisweine zählen zu den am meisten geschätzten Süßweinen in Deutschland und besitzen neben einer intensiven Süße eine kräftige Säure.

**Mostgewicht: ab 120 °Oe**



# — GOURMET RESTAURANTS —



KREUTZER'S RESTAURANT  
[www.kreutzers-restaurant.de](http://www.kreutzers-restaurant.de)

AVIA HOTEL  
[www.avia-restaurant.de](http://www.avia-restaurant.de)

HOTEL ROTER HAHN  
[www.roter-hahn.com](http://www.roter-hahn.com)



## KREUTZER'S RESTAURANT

Prinz-Ludwig-Straße 15a  
93055 Regensburg

Tel: 0941 / 569 56 50 20  
[www.kreutzers-restaurant.de](http://www.kreutzers-restaurant.de)

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

 barrierefrei

 Parkplätze am Haus

## EXKLUSIVITÄT AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Mitten im Hafenviertel befindet sich das Kreutzer's. Seit nahezu zehn Jahren verwöhnt das Team von Matthias Kreutzer Gaumen und Sinne seiner Besucher. Köstlich dinieren, stilvoll feiern, entspannt genießen – ein Ort, an dem fabelhafte Küche mit elegantem Ambiente verschmilzt.

Die Regie übernehmen Feuer und Flamme des offenen Holzkohlegrills, der den Mittelpunkt der liebevoll restaurierten Lagerhalle bildet. Von dort aus strömen die Aromen des Kernprodukts des Hauses durch die ganzheitlich offene Architektur: Irish Hereford, Black Angus und US Beef brutzeln direkt vor den Augen der Gäste bis zum optimalen Gar-Punkt – eine Tonne bestes Beef lagern in eigenen Dry-Aging-Kühlschränken. An

der Lounge-Bar wird für Erfrischung gesorgt. Modern, exklusiv, ohne überflüssigen Schnickschnack. Im Sommer lockt die Terrasse, inklusive stiler Lounge-Bar. Lassen Sie sich von Kreutzer's-Team in bester Gesellschaft verwöhnen – auch bei Großveranstaltungen mit bis zu 200 Personen.



# AVIA

RESTAURANT



## AVIA HOTEL

Frankenstraße 1-3  
93059 Regensburg

Tel: 0941 / 409 80  
[www.avia-restaurant.de](http://www.avia-restaurant.de)

Öffnungszeiten:  
täglich von  
11.30 - 14 Uhr & 18 - 22 Uhr

**P** 120 kostenlose Parkplätze

## KREATIVE SAISONALE GOURMETKÜCHE

Das AVIA-Restaurant ist schon seit langem ein echter Geheimtipp: ausgewählte Produkte, die Liebe zum Detail und ein begeisterungsfähiges Team – dies sind die wichtigsten Zutaten der AVIA Küche. Mit Phantasie und Kreativität begeistern wir unsere Gäste jedes Mal aufs Neue. Da jedes Menü nur so gut wie die ihm zu Grunde liegenden Zutaten sein kann,

wird bei allen Produkten größter Wert auf Herkunft und Qualität gelegt.

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.

Das AVIA-Restaurant bietet eine Vielfalt ausgesuchter Weine. Auch für

individuelle Feiern wird der passende Rahmen geboten: von einem festlichen Menü ab 10 Personen bis zu einem ausgewählten Buffet bei einer Gesellschaft bis ca. 50 Personen. Gerne berät das Küchen- und Veranstaltungsteam.

Im Sommer können Sie unser erlesenes Angebot auf unserer schönen Gartenterrasse genießen.





## HOTEL ROTER HAHN

Rote-Hahnen-Gasse 10  
93047 Regensburg  
Tel: 0941 / 59 50 90  
[www.rotter-hahn.com](http://www.rotter-hahn.com)

Öffnungszeiten:  
täglich von  
11.30 - 14 Uhr & 17.30 - 24 Uhr  
Küche bis 22.30 Uhr

## WO GESCHICHTE AUFHÖRT UND ZUKUNFT BEGINNT

Exquisit Speisen und vornehm verwöhnen lassen – bereits im 18. Jahrhundert zählte der Rote Hahn zu den nobelsten Gasthäusern der Stadt. Nicht grundlos wurde die ursprüngliche Scherergasse in Hommage an die Gaststätte in Rote-Hahnen-Gasse umgetauft. Dass sich Seele und Anspruch des Hauses bis heute erhalten haben, zeigt sich nicht nur an seinem Eintrag in die 450 Top-Adressen für Feinschmecker in Bayern. Auch der

Gasthausguide fallstaff würdigt Service, Ambiente, Weinkarte und allen voran die Küche mit einer „Gabel“: Der Rote Hahn – eben zum Umfallen gut! Hier trifft Kunst auf Kulinarik und das Personal verwöhnt seine Gäste – ganz individuell – mit einer großen Portion Fingerspitzengefühl. Die Speisekarte entführt dabei in eine kulinarische Welt der Extraklasse – für jeden Anlass, jede Jahreszeit und jeden Geschmack.

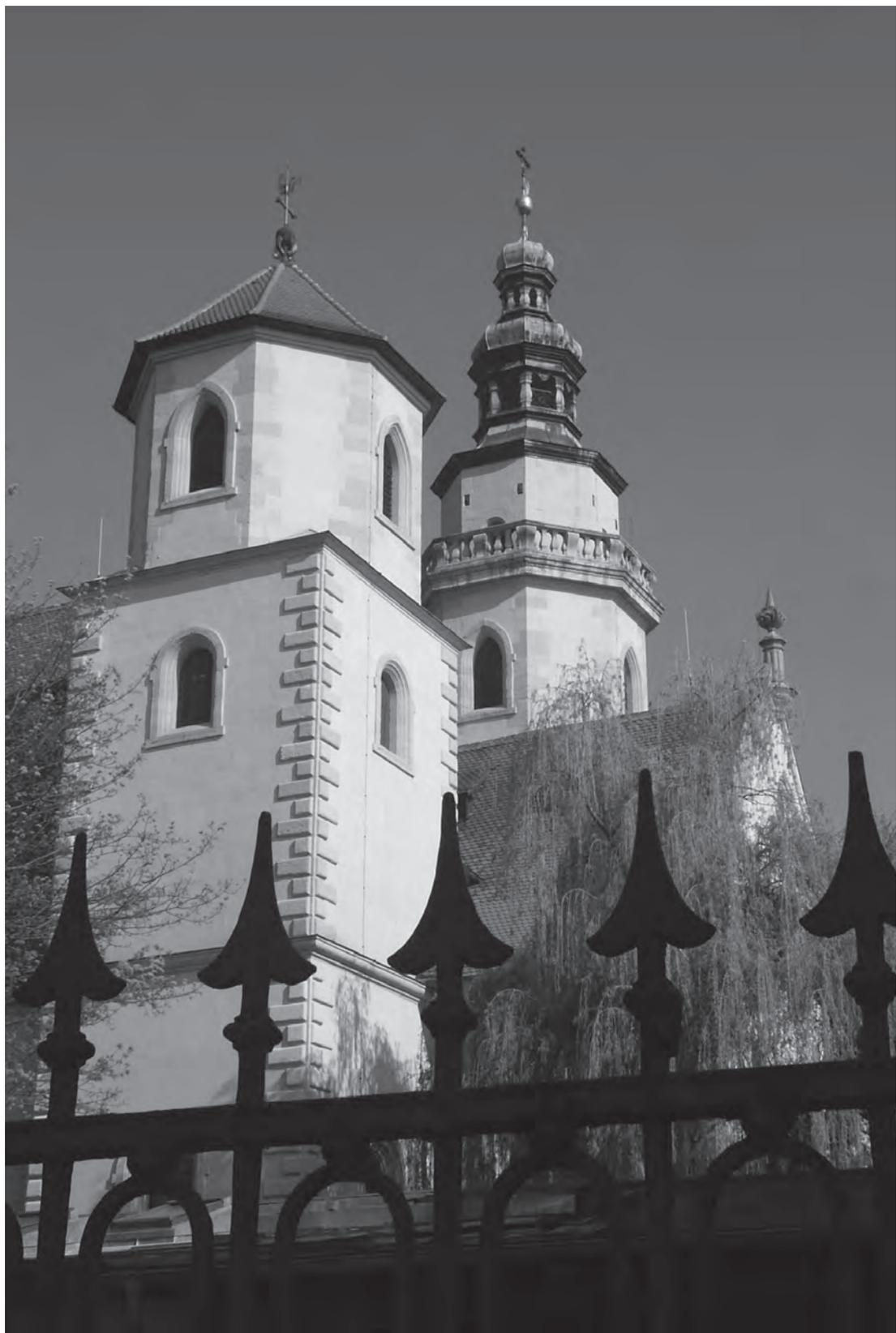
Als Weinverkostung der besonderen Art gilt die Big Bottle Party. Mit dem Öffnen von 1,5 Liter bis 18 Liter Gebinden und einem Gourmetessen um Gans und Auster zählt sie zu den absoluten Gaumenschmäusen für Weinkenner und Insider. Wer sich für den diesjährigen Termin am 14. November 2020 noch einen Platz sichern möchte, sollte schon jetzt zugreifen. Denn die Plätze sind wie immer schnell vergriffen.





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

---



# — SPEZIALITÄTEN RESTAURANTS —



SAN DANIELE  
[www.sandaniele.de](http://www.sandaniele.de)

SEVEN OCEANS  
[www.sevenoceans-regensburg.de](http://www.sevenoceans-regensburg.de)

OSTERIA LUNA ROSSA  
[www.osterialunarossa.de](http://www.osterialunarossa.de)

OASIA  
[www.oasia-regensburg.de](http://www.oasia-regensburg.de)

# San Daniele



## SAN DANIELE

Prüfeninger-Schloßstraße 2  
93051 Regensburg

Tel: 0941 / 307 59 99  
[www.sandaniele.de](http://www.sandaniele.de)

Öffnungszeiten:  
täglich von 10.30 - 23 Uhr

 Parkmöglichkeiten vorhanden

## RISTORANTE, PIZZERIA & VINOHEK

Liebhaber der Italienischen Küche kommen im San Daniele voll auf ihre Kosten. In den großzügigen Räumlichkeiten verbergen sich neben dem Ristorante auch eine Pizzeria, eine Vinothek und eine Eisdielen. Im Lokal finden bis zu 170 Gäste Platz, wobei sich der in der Größe individuell anpassbare Nebenraum sowohl für kleinere als auch größere Veranstaltungen wie Familien- oder Firmenfeiern eignet.

Im San Daniele wird das kulinarische Italien in all seinen Facetten präsentiert: von italienischen Suppen, Salatvariationen und Antipasti über eine abwechslungsreiche Auswahl an

Pasta-, Fisch- und Fleischgerichten bis hin zu Spezialitäten aus dem Friaul, der Heimat des San Daniele Schinken. Gerade Fischkenner erfreuen sich daran, sich ihren Fisch direkt aus der Vitrine auszusuchen. Der begehrte Weinschrank bietet für alle Freunde den passenden Vino zum Essen. Übrigens: Im San Daniele gibt es jetzt auch englischsprachige Speisekarten.





## OSTERIA LUNA ROSSA

Fischgässl 1  
93047 Regensburg

Tel: 0941 / 599 79 33  
www.osterialunarossa.de

Öffnungszeiten:  
Mo-Sa: 17 - 24 Uhr  
Sonntag: Ruhetag

Auf Wunsch auch für größere  
Gesellschaften außerhalb der  
Öffnungszeiten geöffnet



## ZU JEDER ZEIT ETWAS GANZ BESONDERES

Wechselnde Gerichte in saisonaler Harmonie, frisch zubereitet mit Kreativität und viel Liebe zum Detail – dafür steht die gehobene Küche der Osteria Luna Rossa. Zwischen ursprünglichen sizilianischen Rezepten und deren Neuinterpretation bieten wir Ihnen ein abwechslungsreiches Angebot italienischer Spezialitäten. Probieren Sie beispielsweise eines unserer Fisch- und Fleischgerichten, zubereitet mit ausge-

wähltem Gemüse oder Trüffeln nach traditionellen Rezepten.

An Pasta bieten wir Ihnen neben verschiedenen hausgemachten Ravioli mit selbstgemachten Saucen auch unseren Klassiker Tagiolini al Tartufo. Um auch den anspruchsvollsten Gaumen zu verwöhnen, sprüht die Kreativität unserer Köchin Paula bei Fisch- und Fleischspeisen geradezu über. So wandert beispielsweise das argentinische Rinder-

filet im Winter auf die Maronensauce, das Thunfischfilet vom Grill auf Gnocchi all'arrabbiata und die frische Goldbrasse in die Salzkruste. Ein hausgemachtes Tiramisu als süßes Happy End gehört hier selbstverständlich dazu.

Ob nur für einen kurzen Besuch oder den romantischen Abend zu zweit – unsere Auswahl an erlesenen Weinen verspricht in jedem Fall eine vollmundige Unterhaltung.





SEVEN OCEANS  
SEAFOOD RESTAURANT



SEVEN OCEANS  
SEAFOOD RESTAURANT

im Hansa Apart-Hotel Regensburg  
Friedenstraße 7  
93051 Regensburg

Tel: 0941 / 992 90  
www.sevenoceans-regensburg.de  
restaurant@hansa-apart-hotel.de

Öffnungszeiten:

Mo-Fr: 12 - 14.30 Uhr

(warme Küche bis 14 Uhr)

Mo-Sa: 18 - 23 Uhr

(warme Küche bis 22 Uhr)

Sonntag: Ruhetag

**P** kostenfreie Parkplätze in der Tiefgarage (Einfahrt via Bischof-von-Henle-Straße)

## AUS DEN SIEBEN MEEREN

Wer Fisch liebt, der kommt im Seven Oceans voll auf seine Kosten. Das Seafood Restaurant ist mit seinen exzellenten Fischgerichten der perfekte Anlaufhafen für all jene, die Meeresfrüchte in allen möglichen Variationen lieben und genießen möchten. „Simple but nice“ lautet das Motto des Seven Oceans und gemäß bester hanseatischer Tradition

kommen hier sämtliche Köstlichkeiten aus den Sieben Weltmeeren ganz frisch auf den Tisch.

Natürlich, qualitativ hochwertig und kreativ – so sind die Speisen im Seafood Restaurant. Wer sich einmal nicht entscheiden kann, ist mit dem „Überraschungsmenü“ hervorragend bedient: Je nach Wunsch werden

fünf oder drei Überraschungs-Gänge serviert – inklusive korrespondierender Weine. Das Ambiente des Restaurants tut sein Übriges, damit 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.





OASIA

Sushi, Grill und asiatische Cuisine  
Gesandtenstraße 3  
93047 Regensburg  
Tel: 0941 / 46 29 13 71  
www.oasia-regensburg.de

Öffnungszeiten:  
täglich von  
11.30 - 15 Uhr & 17.30 - 23.30 Uhr

 barrierefrei

 Parkhaus Bismarkplatz 200 m



## DIE VIELFALT ASIENS ENTDECKEN

Einmal bezahlen und in den Genuss von über einhundert japanischen und asiatischen Gerichten kommen. Essen und bestellen können Sie dabei so viel, Sie wollen – und das sogar à la Carte.

Sushi zählt hierbei nur zu einer von vielen fernöstlichen Spezialität, die wir frisch für Sie zubereiten. Um Ihnen den Reichtum der asiatischen Küche näher zu bringen, bieten wir Ihnen zusätzlich eine Vielzahl

an asiatischen Grillspezialitäten sowie Fingerfood, Nudelgerichten und Salaten an. Die raffinierten Kreationen unserer Küche dürften Sie dabei jedes Mal aufs Neue überraschen. Bestellt werden die Gerichte im Übrigen per iPad. Mit nur einem Klick wird Ihre Bestellung an die Küche geleitet und dort frisch für Sie zubereitet. Edle Weine, Champagner, Longdrinks, hausgemachten Cocktails und Sakes runden

den entspannten Abend mit Freunden, Geschäftspartnern oder der Familie ab. Das stilvolle Interieur unserer Restaurants verbindet Ästhetik mit moderner Leichtigkeit. Klare Linien, elegante Schlichtheit und dezente asiatische Elemente sorgen in Verbindung mit den kulinarischen Akzenten aus unserer Küche für ein unvergesslich extravagantes Restaurant-Erlebnis. Wir freuen uns auf Sie!



BÜHNE. BAR. RESTAURANT. CASINO.

100.000 €

PREISGELD GARANTIERT

SPIELBANKEN BAYERN

7. POKER



MEISTERSCHAFT AB SOFORT

Full House

Royal Flush

Straight Flush

ALLE  
INFOS UND  
ONLINE-  
ANMELDUNG:  
[www.spielbanken-bayern.de](http://www.spielbanken-bayern.de)



**SPIELBANK BAD KÖTZTING**

[www.spielbanken-bayern.de](http://www.spielbanken-bayern.de)    

Glücksspiel kann süchtig machen. Spielteilnahme ab 21 Jahren.  
Informationen und Hilfe unter [www.spielbanken-bayern.de](http://www.spielbanken-bayern.de)

# — MARITIME KÜCHE —



AMORE, VINO & AMICI

[www.e-amici.de](http://www.e-amici.de)

RISTORANTE PIZZERIA TAORMINA

[www.taormina-regensburg.de](http://www.taormina-regensburg.de)

BOLERO'S

[www.boleros-tapas.de](http://www.boleros-tapas.de)

TAVERNE CASA RIOS

[www.casa-rios.de](http://www.casa-rios.de)

CASA ALESSANDRO

TRATTORIA SORANO

[www.sorano-regensburg.de](http://www.sorano-regensburg.de)

IL BARETTO

[www.il-baretto.com](http://www.il-baretto.com)

LA GONDOLA

[www.la-gondola.de](http://www.la-gondola.de)

amore,

vino

&

amici



## LIEBE, WEIN UND FREUNDSCHAFT

Zwischen den malerischen Straßenzügen „Hinter der Grieb“ und „Vor der Grieb“ hat sich in der ehemaligen Stadtburg eines alten Adelsgeschlechts ein junges und modernes italienisches Restaurant etabliert: Amore, vino & amici. Liebe zum Essen, Freunde und Wein so viel man verträgt – kurz: Alles, was es für einen gemütlichen Abend braucht.

rant aufgewachsen und Vater Carmelo kocht heute im „e amici“. Seine Liebe gilt der sizilianischen Küche und so liegt sein Fokus auf klassischer Pasta und raffinierten Fischgerichten. Als Nachtisch oder nachmittäglicher Kuchen gibt es knusprige Crostate, sizilianische Mürbeteigtorten – abgerundet mit einem hochwertigen Espresso: Semplicemente delizioso!

### AMORE, VINO & AMICI

Hinter der Grieb 8  
93047 Regensburg  
Tel: 0941 / 93 08 15 25  
[www.e-amici.de](http://www.e-amici.de)

#### Öffnungszeiten:

Di-Fr: 11.30 - 15 Uhr & 17 - 23 Uhr  
Sa: 12 - 23 Uhr  
So: 12 - 22 Uhr  
Feiertage: 17 - 23 Uhr

Mit der stilvollen Einrichtung schlägt das „e amici“ die Brücke zwischen der ersten Generation italienischer Einwanderer und dem heutigen Jahrgang – ganz ohne Chi-Chi, dafür aber mit Herzlichkeit und gutem Essen. Die Küche ist so ursprünglich italienisch, wie sie in den 60er Jahren nach Regensburg kam. Die Betreiber Davide und Andrea sind denn in einem Restau-



## Casa Alessandro



### CASA ALESSANDRO

Pommernstraße 17a  
93073 Neutraubling

Tel: 09401 / 912 50 86

Öffnungszeiten:

Mo-Fr: 9 - 22 Uhr

Sa: 11 - 23 Uhr

So & Feiertage: 11 - 21 Uhr

 barrierefrei  
 Parkmöglichkeiten vorhanden

## CUORE E ANIMA DI ITALY

Für gutes Essen schlägt das Herz eines jeden Italieners – seine sorgfältige Zubereitung ist eine Leidenschaft, die wir zu jeder Zeit an unsere Kunden weitergeben.

Die Basis unserer Pizzen, Focaccia oder Pasta-Gerichte sind frische und hochwertige Zutaten sowie die Liebe zu Originalrezepturen, die das Herz und die Seele Italiens für jeden Gast erfahrbar machen: von der sorgfältigen

Auswahl der verwendeten Produkte über die traditionelle Zubereitung bis hin zum authentischen Geschmack.

Egal ob beim reichhaltigen Frühstücksbuffet für 11,90 Euro, bei der Zusammenstellung des eigenen Mittagsmenus (bestehend aus einem Pasta-Gericht, einer Focaccia- und Salatvariationen) für 7,90 Euro am Mittagbuffet oder im À-la-carte-Betrieb

in den Abendstunden – in unserem Haus erfahren Sie die Frische und den Variantenreichtum der italienischen Küche nach traditionellen Rezepten.

Trotz der höheren Herstellungs- und Rohstoffkosten geben wir an unsere Gäste stets faire und angemessene Preise mit einem außerordentlich guten Preis-Leistungs-Verhältnis weiter.

Überzeugen Sie sich live vor Ort! Bella Italia wartet auf Sie im Casa Alessandro.



## RISTORANTE PIZZERIA TAORMINA



### „ECHTER ITALIENER“ - AUTHENTISCH ITALIENISCH

Seit annähernd 40 Jahren verwöhnt das Ristorante Pizzeria Taormina seine Gäste nach allen Regeln der italienischen Kochkunst. Das Team um Charmeur und Chefwirt Guido Mondì serviert im stilvollen Ambiente unzählige Variationen an Pizza und Pasta sowie Fleisch- und Fischgerichten. Die typisch italienische Küche des Taormina ist ein Erlebnis für alle Sinne!

Als besondere Spezialität haben sich im Laufe der Jahre die Pasta-Gerichte herausgestellt. Gerade die leicht pikanten im Ofen überbackenen Rigatoni Speciali mit Schweinefiletspitzen und Vorderschinken sind in ganz Regensburg und seiner Umgebung bekannt.

Eine offerta speciale lockt um die Mittagszeit: Werktags, von 11 bis 16.30 Uhr, gibt es monatlich eine wechselnde Hausspezialität im Angebot. Aktuelle Aktionen und Angebote sind jederzeit auf der Website abrufbar. Neben den kulinarischen Verlockungen bietet das Taormina feinste, handverlesene Weine als passende Begleitung an.





## RISTORANTE PIZZERIA TAORMINA

Dürerstraße 3  
93051 Regensburg

Tel: 0941 / 962 68  
www.taormina-regensburg.de

Öffnungszeiten:  
täglich von 11 - 22.30 Uhr

 Parkplätze vorm Haus  
 barrierefrei

## ERFOLGSREZEPT

Nach einem halben Jahrhundert Gastronomieerfahrung kennt Guido Mondì das Erfolgsrezept ganz genau. Denn es kommt lange nicht nur auf gute italienische Küche, Kochkunst und zuvorkommenden Service an. Der Respekt gegenüber den Mitarbeitern und den Gästen ist das A und O. Erst dieser sorgt dafür, dass sich der Gast wirklich wohlfühlt. Egal ob mit

der Familie, den Freunden oder den Arbeitskollegen – im Taormina können sich die Gäste voll und ganz umsorgen lassen und sowohl die gemeinsame Zeit als auch die authentische Küche Italiens genießen. Gut 80 Prozent seiner Kundschaft kennt der Wirt persönlich. Sie über die Jahre hinweg aufwachsen zu sehen, macht Guido Mondì mehr als stolz.

## 100 % ITALIENISCH

Um seinen Gästen und allen Italien-Liebhabern die Möglichkeit zu geben, authentisch italienisch einzukaufen und zu kochen, eröffnete Guido Mondì außerdem den Groß- und Einzelhandel Tutto Italiano im Auweg 13. In seinem italienischen Feinkost Supermarkt, der sich auf Produkte des nahen Südens spezialisiert hat, bekommen die Kunden eine kompetente Beratung und finden alles, was das Herz begehrt. 100 Prozent italienische Originalprodukte, die es nicht überall zu finden gibt. Wer sich also ein wenig Taormina in die eigene Küche holen möchte, kann im Tutto Italiano vorbeischaun und sich von der italienischen Leidenschaft mitreißen lassen. Guido Mondì und das gesamte Team freuen sich auf Ihren Besuch!



T R A T T O R I A  
SORANO



TRATTORIA SORANO

Landshuter Straße 19  
(Höhe Hallenbad)  
93047 Regensburg  
Tel: 0941 / 60 09 22 61  
[www.sorano-regensburg.de](http://www.sorano-regensburg.de)

Öffnungszeiten:  
Di-Sa: 17.30 - 23.30 Uhr  
So: 12 - 14.30 Uhr & 17.30 - 23.30 Uhr  
Montag: Ruhetag

## MEHR ITALIEN ALS IN ITALIEN

Karierte Tischdecken, Vintage-Möbel, Italo-pop-Klassiker und Kerzenschein: Nicht nur im ersten Moment klingt das nach viel Kitsch, aber im Sorano ist es auch das Rezept für einen stilvoll und feinfühlig umgesetzten, szenigen Retro-Italiener, der wohl in jeder europäischen Großstadt angesagt wäre – außer vielleicht in Rom.

Die Betreiber vom Hotel Luis haben hier am östlichen Rand der Altstadt durch das Spiel mit Klischees und Design-Zitaten aus den 70ern die Basis gelegt – die äußerst authentische italienische Küche mit Pizza, Pasta-, Fisch- und Fleisch-Gerichten macht das Sorano zu einer sicheren Bank für einen gelungenen Abend.

Die Küchencrew wurde extra aus Sizilien in die nördlichste Stadt Italiens eingeflogen, um den Speisen einzig-

artige Originalität einzuhauchen. Und egal ob an langen Tafeln in großen Gruppen oder für einen romantischen Abend zu zweit: Die auf Originalrezepturen basierenden, mit frischen Zutaten und molto amore e passione zubereiteten Speisen entführen Sie zusammen mit dem Charme und dem Flair der stimmungsvollen Einrichtung direkt nach Bella Italia. Nur eben mit mehr Italien als in Italien selbst.





BOLERO'S

Obere Bachgasse 6  
93047 Regensburg

Tel: 0178 / 930 04 32  
www.boleros-tapas.de

Öffnungszeiten:  
täglich ab 18 Uhr

**P** Parkhaus Petersweg 200 m



## EIN STÜCK KASTILIEN IN REGENSBURG

Spanischer Flair, würzige Aioli, hausgemachte Auberginen-Creme, scharf angebratene Gambas, Datteln im Speckmantel, Babyoktopus und Jakobsmuscheln – die Tapas, die im Bolero's in der Oberen Bachgasse auf die Tische wandern, könnten durchaus auch in den Gassen Madrids serviert werden.

Die Tradition der kleinen spanischen

Gerichte, die mit Deckeln (span. Tapas) bedeckt wurden, reicht dabei bis ins 13. Jahrhundert zurück. Welchem Variantenreichtum sich die kastilische Kulinarik heute hingibt, lässt sich am Angebot des Bolero's ablesen. Hier setzt man nicht nur auf edle und frische Zutaten, sondern neben Tapas-Originale wie spanischen Schafskäse, hausgemachten Tortillas, grüne und

schwarze Oliven oder Serrano Schinken auch auf moderne Tapas-Interpretationen ganz wie in der kulinarischen Tradition Kastiliens. So wird der Tostas Salmoné beispielsweise mit Avocado-mousse verfeinert und das argentinische Roast-Beef sous-vide gegart. Hausgemachte Limonaden machen den spanischen Genuss komplett. Das können die Madrilenen nicht besser!



# IL BARETTO



## EINE KLEINE AUSZEIT

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 original 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.

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 wohlfühlen. 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.“

Dank seiner günstigen Lage hat sich das Il Baretto zudem als Networking-Restaurant für jedermann etabliert.



## IL BARETTO

Fritz-Fend-Straße 1  
93047 Regensburg  
Tel: 0941 / 64 09 66 96  
[www.il-baretto.com](http://www.il-baretto.com)

Öffnungszeiten:  
Mo-Fr: 11.30 - 14.30 Uhr & 18 - 23 Uhr  
Küchenzeiten:  
11.30 - 14 Uhr & 18 - 22 Uhr  
Sa & So: Ruhetag



# Casa Rios

Spanische Taverne

TAVERNE CASA RIOS  
Rote-Löwen-Straße 10  
93047 Regensburg

Tel: 0941 / 599 95 98  
www.casa-rios.de

Öffnungszeiten:  
Mi-Mo: 18 - 1 Uhr  
Dienstag: Ruhetag

**P** Parkhaus Arnulfplatz 100 m  
& Bismarckplatz 300 m



## DER STIER IN DER ROTE-LÖWEN-STRASSE

Wer das Restaurant Casa Rios betritt, wird sofort von Gemütlichkeit und Gastfreundlichkeit in entspannter Atmosphäre empfangen. Spanisches Flair soweit das Auge reicht – angefangen von der Musik bis hin zu den köstlichen Landesgerichten wie Steak, Paella, Fisch, Garnelen, Tapas und Lamm. Wechselnde Tagesgerichte und Tagestapas erweitern

das Angebot immer um neue Kreationen.

Für Theatergäste und Nachtschwärmer bietet das Casa Rios sogar bis um 23 Uhr warme Küche an. Zu den Speisen wird eine erlesene Auswahl an spanischen Weinen gereicht sowie als Digestif eine kleine aber feine Wahl an Sherrys und Brandys

oder Kaffeespezialitäten. An lauen Abenden lockt die kleine, romantische Terrasse zum Entspannen und Genießen. Das gesamte Ambiente bietet aber nicht nur im kleinen Rahmen, sondern auch für Familien-, Firmen- oder Weihnachtsfeiern die optimale Location.



# La Gondola

RISTORANTE PIZZERIA



## LA GONDOLA

Gerlichstraße 2  
93049 Regensburg

Tel: 0941 / 224 06  
[www.la-gondola.de](http://www.la-gondola.de)

Öffnungszeiten:  
täglich von 11 - 23 Uhr

**P** Parkplätze vorm Haus

## TUTTO BOUNO!

Das La Gondola gehört zu den ältesten Pizzerien im Welterbe. Mit ihrer über 40-jährigen Tradition ist es mittlerweile eine echte italienische Institution in der Regensburger Kulinarik-Landschaft geworden.

Hier genießen die Gäste typisch italienische Gerichte in gemütlichem Ambiente. Im Frühling und Sommer

lockt die ruhige Lage auf die Terrasse – hausgemachte Eiskreationen sind dann ein kulinarisches Muss!

Als absolutes Highlight präsentiert sich im Restaurant La Gondola der drehbare Holzofen. Er intensiviert den Geschmack der Original-Holzofenpizzen. Mittags bietet das von waschechten Italienern geführte Restaurant ein

wechselndes Mittagmenü, 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 Kaffeeaktionen, Joghurt-Spezialitäten und Milch-shakes.



# — TRADITIONELLE RESTAURANTS —



ALTER SCHLACHTHOF  
[www.schlachthof-regensburg.de](http://www.schlachthof-regensburg.de)

KLEINE BRAUSCHÄNKE  
DICKER MANN  
[www.dicker-mann.de](http://www.dicker-mann.de)

BRAUEREIGASTSTÄTTE SPITALGARTEN  
[www.spitalgarten.de](http://www.spitalgarten.de)

WALDGASTSTÄTTE KÖNIG OTTERBACHTAL

HACKER PSCHORR WIRTSCHAUS  
[www.hacker-pschorr-regensburg.de](http://www.hacker-pschorr-regensburg.de)

NABBURGER RITTERMAHL  
[www.original-rittermahl.de](http://www.original-rittermahl.de)

DIE OMA IN DA ANTN  
[www.oma-plüs.ch.de](http://www.oma-plüs.ch.de)

## Alter Schlachthof

---

---



### ALTER SCHLACHTHOF

Inh. Wolfgang Riemhofer  
Am Alten Schlachthof 9  
93055 Regensburg

Tel: 0941 / 463 77 70

[www.schlachthof-regensburg.de](http://www.schlachthof-regensburg.de)

Öffnungszeiten:

Frühstück:

Mo-Fr: 6.30 - 9.30 Uhr

Sa & So: 7.30 - 10.30 Uhr

Küchenzeiten:

täglich von

11.30 - 14 Uhr & 17.30 - 21.30 Uhr

Brotzeitkarte:

täglich von 14 - 18 Uhr

 10 eigene Parkplätze  
 barrierefrei

## EIN ECHTES STÜCK BAYERN

Egal ob bei der deftigen Brotzeit, bei der Maß Bier am Stammtisch oder beim ausgiebigen Mittagstisch – im Alten Schlachthof erwarten Sie Charme, Herz und Seele der bayerischen Gasthauskultur in einem wunderschön urigen, denkmalgeschützten Gasthaus – samt Berggarten und zugehörigem Spielplatz. Die Küche ist bayerisch weltoffen und steht unter der Leitung des erfahrenen

Regensburger Gastronomenpaars Wolfgang und Juliette Riemhofer.

Doch auch für kleinere Feste und Tagungen bietet das Haus den richtigen Rahmen. Hierfür stehen Ihnen entweder das Sophiestüberl (30 Pers.) und/oder die Johannstüb'n (36 Pers.) zur Verfügung. Mit zwei Einzel- sowie 23 Doppelzimmern und Suiten verfügt der Alte Schlachthof zudem über moderne

und komfortable Übernachtungsmöglichkeiten. Bei der Bewirtung ihrer Gäste legen Sie deren leibliches Wohl in bewährte Hände. Mit über 20 Jahren Erfahrung in Gastronomie und Catering versorgt Familie Riemhofer Sie und Ihre Gäste mit jahrzehntelanger Übung – gerne auch bei Ihnen zu Hause oder am Ort Ihrer Wahl. Das „Riemhofer Catering“ erreichen Sie unter 0151 / 64 95 90 20.



## DER KOREAWIRT

### WALDGASTSTÄTTE KÖNIG OTTERBACHTAL

„Der Koreawirt“  
Bruckhaus 1  
93177 Altenthann

Tel: 09408 / 555  
<https://www.facebook.com/Der-Koreawirt/>

Öffnungszeiten:  
Mo & Di: Ruhetag  
Mi-Fr: ab 13 Uhr geöffnet - mit  
Kaffee, Kuchen & Brotzeiten  
Sa, So & Feiertage: warme Küche  
Das ganze Jahr über geöffnet

 eigene Parkplätze



## WALDSTERNEKÜCHE BEIM KOREAWIRT

Fast am Ende des Wanderwegs am Otterbach liegt die Waldgaststätte König im Otterbachtal, bekannt als „Der Koreawirt“. Den Gast erfreuen hier unter der Woche die selbstgemachten Brotzeiten aller Art und am Wochenende – wenn es warme Küche gibt – hervorragende bayerische und mediterrane Spezialitäten: alles liebevoll angerichtet. Eine absolute Emp-

fehlung also, die sich hier tief im Wald versteckt. Im „Koreawirt“ ist noch die ganze Familie am Zaubern.

Während die Mutter unter der Woche für beste Brotzeiten sorgt, ist der Juniorchef Franze König für die Wochenendküche und die vielen verschiedenen Themenabende verantwortlich. Musik, Kabarett und Filmea-

bende – von Frühjahr bis Herbst sind jeden Monat meist mehrere Samstage live bespielt, der Eintritt ist frei.

Wer möchte, genießt zum jeweiligen Themenabend passende Speiseangebote mit Wild, Grill, Fisch und anderen Geschmacks-Mottos.





## KLEINE BRAUSCHÄNKE DICKER MANN

Krebsgasse 6 (Haidplatz)  
93047 Regensburg  
Tel.: 0941 / 573 70  
[www.dicker-mann.de](http://www.dicker-mann.de)

Öffnungszeiten:  
täglich von 9 - 1 Uhr  
durchgehend warme Küche  
bis 23 Uhr

## LEGENDÄRER SCHLEMMERGENUSS

Mitten in der Regensburger Altstadt des 14. Jahrhunderts befand sich beim Haidplatz der Gasthof „Zum Blauen Krebs“. Die traditionsreiche Gaststätte gab dem Straßenzug nicht nur seinen Namen, sondern besteht auch heute noch. Heute allerdings in der Form der kleinen Brauschänke „Dicke Mann“ und dem „Hotel zum Blauen Krebs“. Wer die kleine Brauschänke betritt,

schlüpft wie vor Jahrhunderten in eine Bierstube urbayerischer Gemütlichkeit. Mit seinen elegant eingerichteten Nebenzimmern, dem mediterranen Innenhof und dem Freisitz in der Krebsgasse zählt der Dicke Mann zu den gemütlichsten historischen Gasthäusern in Regensburg. Wer hier einen Platz ergattert, kommt in den Genuss einer ausgezeichneten österreichischen und

bayerischen Küche. Diese reicht von der rustikalen Brotzeit über Steak, Braten- oder Fischvariationen bis zum original Wiener Schnitzel und original Salzburger Nockerl. Mit seinem legendären Schlemmerfrühstück und seinen preiswerten Mittagsgrennern hat der Dicke Mann einen festen Platz unter den kulinarischen Krachern in Regensburg.





## HISTORISCHE GENUSSZEIT

Das Hacker Pschorr im alten Augustiner Kloster blickt auf eine 750-jährige Geschichte zurück. Sein heutiger Gastraum wurde 1712 von den Gebrüdern Asam umgestaltet – sein spätbarocker Charme gilt als Regensburger Rarität.

Die Spezialität unserer Küche ist das bürgerlich Bayerische mit seinen saisonalen Variationen. Das Angebot reicht dabei von verschiedenen Brotzeiten bis hin zum originalen Zwiebelrostbraten und Zanderfilet. Besonders empfehlenswert sind dabei unsere Spanferkelhaxe und das Wirtshaus Reind'l. Ebenso sollte unbedingt ein Blick auf unser Craftbeer-Angebot geworfen werden.

Auf den Bezug saisonaler Produkte über regionale Erzeuger legen wir besonders großen Wert. So stammen

alle Wurstwaren von der Metzgerei Landendinger aus Donaustauf und unser Obst und Gemüse von Früchte Preussner aus Lappersdorf. Auch bei den Weinen geben wir den einheimischen den Vorzug. Unsere Limonade ist zertifiziert vegan, unser Bio-Mineralwasser stammt aus Schierling und unsere Säfte von der Kelterei Nagler aus Regensburg.



## HACKER PSCHORR WIRTSHAUS

im alten Augustiner Kloster  
Neupfarrplatz 15  
93047 Regensburg

Tel: 0941 / 584 04 55

[www.hacker-pschorr-regensburg.de](http://www.hacker-pschorr-regensburg.de)

Öffnungszeiten: täglich ab 10 Uhr,  
durchgehend warme Küche

 barrierefrei





## VON BEIDEM NUR DAS BESTE OMA IN DA ANTN

Bei der Oma in da Antn verschmelzen zwei Klassiker zu einem neuen Gastro-Highlight. Das neue Lokal entstand immerhin aus der legendären Oma Plüsch und der kultigen Goldenen Ente.

Der Biergarten mit den meisten Sonnenstunden in der Stadt lädt ein, die warmen Sonnenstrahlen lustvoll auszukosten. In lockerer Atmosphäre lässt sich in einem der schönsten und ältesten Biergärten der Stadt ein kühles Bier vom Fass am besten genießen.

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 Gläser zu fairen Preisen. Die Gäste sollen sich

absolut wohlfühlen, dem stressigen Alltag entfliehen und bei leckeren Köstlichkeiten mit Freunden und Familie gemütlich zusammensitzen. Feierstimmung herrscht wie auch in der alten Oma zwei Mal im Jahr. Am 23. Dezember und zu Weiberfasching gibt das Wirtshaus Vollgas und lockt mit jeder Menge Highlights. Der Nebenraum der Gaststube kann kostenlos „gemietet“ werden.



### DIE OMA IN DA ANTN

Die Oma in da Antn  
Badstraße 32  
93059 Regensburg  
Tel: 0941 / 20 90 94 00  
[www.oma-plüsch.de](http://www.oma-plüsch.de)

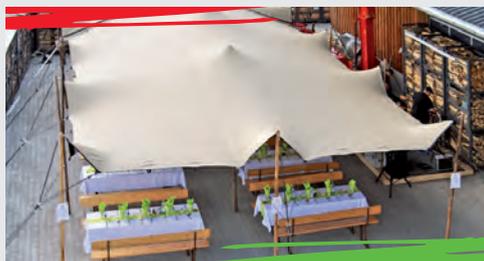
Bei schönem Wetter: Biergarten  
täglich ab 11.30 Uhr geöffnet  
Regelöffnungszeiten:  
Mo-Fr: ab 17 Uhr, Sa: ab 11.30 Uhr  
So: 11.30 - 14 Uhr



# FLEXZELT VERLEIH OSTBAYERN

**Flexzelte: der absolute Eyecatcher bei jeder Veranstaltung.  
Die wahre Innovation in der Welt der Zeltindustrie.**

- TÜV geprüftes Baubuch
- Verkauf und Verleih möglich
- Unterschiedliche Größen:  
37,5 m<sup>2</sup> bis 300 m<sup>2</sup>
- Komplette koppelbar
- 100% wind- und wasserdicht
- Bestens geeignet für Hochzeiten, Betriebsfeiern, Tagungen, Privatpartys, Außengastronomie, permanente Überdachungen von Terrassen und Biergärten, Catering. usw.



Ihr Ansprechpartner: Peter Alberter · Tel.: +49 (0) 9404 96 93 26 · [info@flexzelt-verleih.de](mailto:info@flexzelt-verleih.de)  
[www.flexzelt-verleih.de](http://www.flexzelt-verleih.de)



## BRAUEREIGASTSTÄTTE SPITALGARTEN

St. Katharinen-Platz 1  
93059 Regensburg  
Tel: 0941 / 84 77 4  
[www.spitalgarten.de](http://www.spitalgarten.de)

Öffnungszeiten:  
täglich von 10 - 23 Uhr

 barrierefrei



## MALERISCH HISTORISCH

Direkt an der Steinernen Brücke lockt der Spitalgarten mit malerischem Blick und feinsten Bier- und Brotzeitspezialitäten. Bereits seit 1226 wird hier Bier gebraut – zuallererst natürlich nur für die Spitalbewohner.

Anton Sperger leitet den wohl bekanntesten Biergarten Regensburgs. Mit seinen 750 Sitzplätzen und seinem

jahrhundertealten Lindenbestand bietet der Biergarten sowohl ausreichend Platz als auch Schatten im Freien. Bei Regen verleiten die frisch renovierte Gaststube und ihr Nebenzimmer zum Verweilen und Genießen – zusätzlich wurde der Spitalgarten um ein Hotel erweitert. Gereicht werden hier seit jeher traditionelle, regionale Gerichte: Von der klassischen Brotzeit bis hin

zum originalen Brauerschnitzel gibt es zahlreiche bayerische Schmankerl zu entdecken. Doch auch Ernährungsbewusste finden hier eine leichte, ausgewogene Kost. Was jedoch niemand vergessen sollte: Genießen Sie auf alle Fälle eine süffige Bierspezialität aus der hauseigenen, traditionsbewussten Produktion!





## FÜR RITTER, KNAPPEN UND MAIDEN

Seid begrüßt in unseren alten Gemäuern! Wir nehmen Sie und Ihr bis zu 100-köpfiges Gefolge mit auf eine authentische Reise in eine längst vergangene Zeit – voller Minne, Gaukeley und einem mittelalterlichen Schlemmerspektakel! Es erwartet Sie ein einmaliges Programm, das seit über 35 Jahren seines Gleichen sucht!

Unser Küchenmeister bereitet Ihnen dabei nicht nur eine fürstliche Tafel bestehend aus einem mittelalterlichen 7-Gänge-Menü aus Kessel, Pfanne und Ofen zu, sondern reicht Ihnen dazu alle Getränke in unbegrenzter Menge – inklusive „Branntewein“ und „Den labig Trunk vom selbstgemachten Honigmet“. Um Ihnen unvergessliche Momente in authentischer Atmosphäre mit jeder Menge Spaß und Humor

zu garantieren, gehört zu dieser edlen Tafeley natürlich auch ein abwechslungsreiches Programm mit Musikus, Gauklern, Narren und Co.

Das familienfreundliche und familiengeführte Theater-Dinner findet dabei in lauschigem Kerzenschein statt – alle Sitzplätze verfügen über gepolsterte Sitzflächen mit Rückenlehne.



### NABBURGER RITTERMAHL

Das Original Ritteressen – seit 1984  
Oberer Markt 10  
92507 Nabburg  
Tel: 09976 / 838 98 33  
Wunschtermine auf Anfrage!  
Feste Termine und Events:  
[www.original-rittermahl.de](http://www.original-rittermahl.de)

**P** Ausreichend Parkplätze direkt vor der Gaststätte am Marktplatz





# — INTERNATIONALE RESTAURANTS —



BURGERHEART REGENSBURG  
[regensburg.burgerheart.com](http://regensburg.burgerheart.com)

DUDES DINER  
[www.dudes-diner.de](http://www.dudes-diner.de)

RESTAURANT PLAKA  
[www.plakarestaurant.de](http://www.plakarestaurant.de)

NAM  
[www.nam-regensburg.de](http://www.nam-regensburg.de)

KIM LINH

FOOD & WOOD  
[www.foodandwood.info](http://www.foodandwood.info)

LEZIZEL MANTI  
[www.lezizel.de](http://www.lezizel.de)

SCHOLZ CAFÉ, RESTAURANT & BAR  
[www.scholz-regensburg.com](http://www.scholz-regensburg.com)

VYVU

KAZOKU  
[www.kazoku-restaurant.de](http://www.kazoku-restaurant.de)

SUSHIHAUS REGENSBURG  
[www.sushihaus-regensburg.de](http://www.sushihaus-regensburg.de)



## WILLKOMMEN IM BURGERHIMMEL

Ihr Herz schlägt für saftige Burger, einzigartiges BBQ und knusprige Fritten? Dann sind Sie bei uns goldrichtig – willkommen im Burgerhimmel! Mitten in der Regensburger City geht es für die Geschmacksnerven rund! Hier warten nicht nur die wohl besten Burger der Stadt, sondern auch ein unfassbar saftiges BBQ, knackig-frische Salate, ausgefallene Drinks und zum Träumen leckere Desserts. Alles serviert von unserem gut gelaunten Team der Burgerheart-Family.

Die ehemalige Landeszentralbank wurde nach ein paar Jahren Leerstand auf ganz besondere Art wiederbelebt. Dabei blieb der Charme und Charakter der ehemaligen Bank im Burger-Restaurant erhalten und

wird auf urbane Art in die Innenarchitektur integriert. Selbst der Tresor im Keller wurde neu aktiviert und schützt unsere Top Secret Burgerheart Original Burger Rezeptur. Das Burgerheart Regensburg hat ausreichend Platz für 150 hungrige Herzen und lädt dank Freisitz im Sommer zum gemeinsamen Burgern im Freien ein.



### BURGERHEART REGENSBURG

Schwarze-Bären-Straße 10  
93047 Regensburg

Tel: 0941 / 46 62 73 30  
regensburg.burgerheart.com

Öffnungszeiten:  
Mo-Fr: 11.30 - 15 Uhr & 17 - 23 Uhr  
Sa-So: 11.30 - 23 Uhr

**P** Parkhaus Dachauplatz 200 m



**food**  
  
**wood**  
 mediterranean  
 cuisine &  
 selected wines



## DER LECKERSTE SHOWROOM DER STADT

Das „food & wood“ bietet seinen Gästen mehr als eine hochwertige mediterrane Küche mit breiter Weinauswahl. Denn egal ob edle Weinvintrine, imposante Wurzelschale oder Design-Stühle, Tische oder Leuchten – alles, was nicht niet- und nagelfest ist, kann im „food & wood“ erworben werden.

Dass Wertigkeit jedoch seinen berechtigten Preis besitzt, erkennen die Gäste spätestens beim Blick auf die Speisekarte. Anstelle auf Masse zu setzen, fokussiert sich das „food & wood“ auf den Bezug hochwertiger Produkte und der Zubereitung ausgewählter Speisen. Mit Gerichten wie Carpaccio vom Oktopus oder Rind, Thunfisch-Steak in Sashimi-Qualität, Soya-Medaillons oder 350 Gramm Rinderfiletsteak platziert sich

das „food & wood“ bewusst im mittleren Preissegment mit einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Neben dem offenen À-la-carte-Betrieb bietet das „food & wood“ aber auch ein Séparée für ein Private-Menu-Dining an einer 24 Personen starken Rittertafel an – wahlweise mit fünf, sieben, neun, elf oder mehr Gängen mit oder ohne Weinbegleitung. Ein Besuch lohnt sich also allemal!



## FOOD & WOOD

Domplatz 3  
 93047 Regensburg  
[www.foodandwood.info](http://www.foodandwood.info)  
 Tel: 0941 / 58 62 38 11

Öffnungszeiten:  
 Di-Fr: 17 - 23 Uhr  
 Sa: 11.30 - 23 Uhr  
 So: 11.30 - 14 Uhr & 17 - 23 Uhr

 Parkplätze Domplatz 20 m





## DUDES DINER

St. Petersweg 15  
93047 Regensburg

Tel: 0941 / 59 93 05 03  
[www.dudes-diner.de](http://www.dudes-diner.de)

Öffnungszeiten:  
Mo, Mi, So: 9 - 23 Uhr  
Di, Do, Fr, Sa: 9 - 2 Uhr

**P** Parkhaus Petersweg 10 Meter

## BAYERISCH — AMERIKANISCH — WILD

Die Dudes sind Fans ihrer Heimat, aber auch des American Lifestyles. Nach längeren Aufenthalten in den USA kamen sie mit einem neuen Konzept im Gepäck zurück: Regensburg mit Bavarican-Fusion-Schmankerl glücklich zu machen. Das Konzept ist easy: gute Zutaten aus der Region, authentische bayerische und amerikanische Kompositionen im griabigen Ambiente. Egal ob Chili Dog mit Jalapenos, Buffalo Wings oder Philly Cheese Sandwich – jedes Gericht wurde von den Köchen in Zusammenarbeit mit den Lieferanten aus der Region entwickelt.

Die Produkte kommen dabei alle aus der Region: das Wild aus den Wäldern Sinzings, die Brezen, Burger Buns und Hot Dog Semmeln von der Bäckerei Bindl und Weber, die Wurstwaren

von der Metzgerei Höcherl aus Falkenstein und das Fleisch von der Metzgerei Butz. Unsere Biere stammen von der Familienbrauerei Jacob aus Bodenwöhr und dem Prösslbräu aus Adlersberg. Die Biere passen nicht nur zu unseren Speisen, sondern verfeinern auch das ein oder andere Gericht.

Die Dudes freuen sich auf euch!





## TURKISH HANDMADE

Im Lezizel Manti kommt man in den Genuss einer ganz besonderen türkischen Spezialität – handgemachter Manti. Diese kleinen, wahlweise mit Rinderhack oder Bio-Spinat und Brokkoli gefüllten Pendanten zu Manteltaschen werden traditionell mit Tomaten-Soße, Joghurt und einer heißen Butter-Paprika-Soße serviert. Aufgepeppt werden die Gerichte mit verschiedenen frei wählbaren Toppings. Hausgemachte Desserts und Beilagen sowie weitere türkische Leckereien und frisch gepresste Säfte machen die Mittagspause komplett. Unbedingt probiert werden sollten auch der hauseigene Ayran und die hausgemachte Zitronen-Limonade.

Ob vegan, vegetarisch oder mit Rind gefüllt: Wir legen hohen Wert darauf, unsere Zutaten von regionalen Anbie-

tern zu beziehen. Für den traditionellen Geschmack und die optimale Verarbeitung verwenden wir bestes mageres Rindfleisch aus der Oberschale. Ebenso verzichten wir bei der traditionellen Herstellung und Zubereitung aller unserer hausgemachten Waren auf jegliche Art von Zusatz-, Farb- und Konservierungsstoffe. Aufgrund der hohen Nachfrage liefern wir unsere Spezialität gerne auch frei Haus.



### LEZIZEL MANTI

Fröhliche-Türken Straße 14  
93047 Regensburg

Tel: 0941 / 58 61 74 07  
[www.lezizel.de](http://www.lezizel.de)

Öffnungszeiten:  
Mo-Sa: 11 - 20 Uhr  
Feiertage: 14 - 20 Uhr

 Parkhaus Petersweg 20 Meter





## RESTAURANT PLAKA

Dorfstraße 4  
93080 Graßlfing

Tel: 09405 / 10 73 oder  
0151 21884320  
[www.plakarestaurant.de](http://www.plakarestaurant.de)

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

**P** Parkplätze vorm Haus

## SPEISEN WIE DIE GÖTTER AUF DEM OLYMP

Endlich wieder speisen wie die Götter auf dem Olymp. Das Traditionslokal Plaka in Graßlfing entführt seine Besucher seit einem Jahr wieder nach Griechenland. Seit Januar 2017 verwöhnt Inhaber Marián Rybár alte wie neue Gäste mit den bewährten Hausspezialitäten der vergangenen 20 Jahre. Rybár hat sich hierbei sowohl die authentische, griechische Kochkunst

als auch die Karte des ehemaligen Küchenchefs angeeignet – über zwei Jahre lang durfte er diesem über die Schulter schauen, um sich alle Kniffe der griechischen Küche anzueignen: Erfahrung, die sich auszahlt.

Egal ob Oktopus, Gyros, Bifteki oder Lachs: Fleisch- und Fischgerichte sind die Spezialitäten des Hauses

– das Meiste davon kommt frisch vom Grill auf die Teller der Gäste. Griechenland pur heißt es auch bei Wein und Ouzo, die wie einige andere Produkte und Zutaten extra aus Griechenland importiert werden, um den angebotenen Vor-, Haupt-, und Nachspeisen so viel Authentizität wie möglich zu verleihen.



# SCHOLZ

ESSEN & TRINKEN



## VON FRÜH BIS SPÄT GUT AUFGEHOBBEN

Den Morgen mit einem leckeren Frühstück beginnen, in stilvollem Ambiente mittags preiswert speisen, am Nachmittag einen guten Kaffee auf der geräumigen Sonnenterrasse genießen und den Abend in heiterer Runde verbringen oder einfach schöne Momente in entspannter Atmosphäre erleben. Das gastronomische Angebot im Scholz konzentriert sich auf das Wesentliche und setzt auf frische Produkte mit wechselnder Karte und Gespür für den richtigen Geschmack.

Ob tagsüber zum Frühstück, Businesslunch, Snack, Kaffee und Kuchen oder abends zu Drei-Gänge-Menü, speziellen Empfehlungen oder Barbetrieb – im Scholz fühlen Sie sich zu jeder Tages- und Abendzeit gut aufgehoben. Perfekte Drinks, Cocktails und ausgewählte Spitzen-Weine in stilvollem Am-

biente runden unser Angebot ab. Erleben Sie besondere Events und ausgewählte, musikalische Untermalung in einzigartiger Lichtatmosphäre mit unvergleichlichem Flair – im Sommer auch auf unserer gemütlichen Terrassen-Lounge.

Das facettenreiche Frühstücksangebot servieren wir im Übrigen bis 15 Uhr, so dass garantiert jeder seinen persönlichen Morgen im Scholz genießen kann.



### SCHOLZ CAFÉ, RESTAURANT & BAR

D.-Martin-Luther-Straße-2 (Dachauplatz)  
93047 Regensburg  
Tel: 0941 / 59 98 27 00  
[www.scholz-regensburg.com](http://www.scholz-regensburg.com)

Öffnungszeiten:

Mo: 9 - 18 Uhr  
Di-Do: 9 - 23 Uhr  
Fr & Sa: 9 - 1 Uhr  
So: 10 - 18 Uhr

 direkt am Dachauparkhaus





## ASIAN CUISINE

Die kulinarische Vielfalt des Nam trifft seit langem den Geschmack der Regensburger. Alle Gerichte der gesunden Küche Asiens werden mit hochwertigen, frischen Zutaten und größter Sorgfalt zubereitet, damit 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.

Auf der Speisekarte finden die Gäste alle beliebten Klassiker aus der chinesischen, japanischen, vietnamesischen oder thailändischen Küche: Knackiges Gemüse, knusprig gebratenes Fleisch, scharfe, exotische Suppen und vieles mehr

zaubert das Team des Nam auf die Teller.

Auch beim schnellen Lunch erwartet die Gäste ein innovatives und besonders günstiges Mittagsangebot! Eine weitere Besonderheit stellt das legendäre Flying Dinner für festliche Anlässe dar. Außerdem bietet das Nam einen exklusiven Catering-Service für Business-Events an.



NAM

Puricellstraße 40  
93049 Regensburg

Tel: 0941 / 461 16 48  
[www.nam-regensburg.de](http://www.nam-regensburg.de)

Öffnungszeiten:  
Mo-Fr: 11 - 20 Uhr

 barrierefrei  
 Parkmöglichkeiten vor Ort





**VYVU**  
 Prinz-Ludwig-Straße 9  
 93055 Regensburg  
[www.facebook.com/vyvu.vietnam.asia.cuisine](http://www.facebook.com/vyvu.vietnam.asia.cuisine)  
 Tel: 0941 / 78 52 29 87

Öffnungszeiten:  
 Di-Fr: 11.30 - 14.30 Uhr & 17.30 - 23 Uhr  
 Sa: 17.30 - 23 Uhr  
 So: 11.30 - 14.30 Uhr & 17.30 - 23 Uhr  
 Montag: Ruhetag

 barrierefrei  
 Parkplätze vorm Haus



## VYVU VIETNAM CUISINE

Das VyVu bietet die Vielfalt der vietnamesischen Küche gepaart mit einem eindrucksvollen Ambiente. Mit dem stilvoll 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 Ge-

richten, das jedes Schlemmer-Herz höher schlagen lässt. Der hauseigene Parkplatz umfasst rund 20 Stellplätze. Die Küche des VyVu bietet eine köstliche Einzigartigkeit. Denn der Inhaber und Koch Ton Vu Tran legt besonderen Wert auf die Qualität, sodass bei der Herstellung der Gerichte nicht nur auf Glutamat oder künstliche Aromen verzichtet wird, sondern auch die Vor-

speisen wie Frühlingsrollen und Co. komplett selbst hergestellt werden. Die Gerichte werden immer frisch gekocht und stilvoll serviert – denn auch das Auge ist ja bekanntlich mit. Natürlich ist ebenso der Kaffee von hoher Qualität und wird von der italienischen Familienrösterei Martella bezogen. Ein Genuss auf der ganzen Linie – allerdings nur mit Reservierung.



# KimLinh



## KIM LINH

Rote-Sterngasse 6  
93045 Regensburg

Tel: 0941 / 59 98 89 42  
[www.facebook.com/  
KimLinhPhanLuu](http://www.facebook.com/KimLinhPhanLuu)

Öffnungszeiten:  
Mo & Mi - Sa: 11-14.30 & 17.30-23 Uhr  
So & Feiertage: 12-14.30 & 17.30-22 Uhr  
Dienstag: Ruhetag

**P** Parkhaus Petersweg 300m

## FAMILIENREZEPTE AUS VIETNAM

Seit Jahren lädt Familie Phan Luu dazu ein, die Küche ihrer Heimat zu entdecken und verwöhnt ihre Gäste dabei mit hauseigenen Rezepten aus Vietnam. Durch die Balance zwischen Fleisch, fangfrischem Fisch, knackigem Gemüse, aromatischen Kräutern und Gewürzen bietet Vietnam für jeden Geschmack etwas – zudem die vietnamesische Küche in der

Geschichte stark von China, Thailand und Indien beeinflusst wurde und somit alle Facetten des asiatischen Raums in sich vereint.

Ein absoluter Klassiker ist „Pho“, eine vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit viel Fleischanteil, Zwiebeln und Sternanis auf Basis von Rinderbrühe und acht Stunden Kochzeit. Aber

nicht nur Fleischfreunde, auch Vegetarier und Veganer werden auf der großen Speisekarte fündig. Von Montag bis Samstag gibt es außerdem Mittagsangebote ab 6 Euro. Hier können Sie mit gutem Gewissen genießen! Die Speisen werden im Kim Linh ausschließlich ohne Glutamate zubereitet. Bis hin zu den leckeren Soßen ist hier alles hausgemacht.





Für Ihren Erfolg  
als Unternehmer.

Als Unternehmer-Berater unterstützen wir Sie, den Erfolg und die Zukunft Ihres Betriebs zu sichern und weiterzuentwickeln. Dabei sind wir spezialisiert auf individuell zugeschnittene Lösungen in den Bereichen:

Liquidität optimieren, Risiken minimieren und Mitarbeiter binden. Vertrauen Sie auf die bewährten Qualitätsprodukte unserer leistungsstarken Partner. Nehmen Sie Kontakt auf und lassen Sie sich beraten.



**Allfinanz**  
**Deutsche Vermögensberatung**  
Vermögensaufbau für jeden!

Regionaldirektion für Allfinanz  
Deutsche Vermögensberatung

**Stefan Schulz**

Hauptstr. 69  
93105 Tegernheim  
Telefon 09403 9690298  
S.Schulz@allfinanz.ag



# kazoku

JAPANISCHES RESTAURANT



## KAZOKU

Japanisches Restaurant  
Werftstraße 3  
93059 Regensburg

Tel: 0941 / 59 99 94 54  
[www.kazoku-restaurant.de](http://www.kazoku-restaurant.de)

Öffnungszeiten:  
Mi-So: 11.30 - 14.30 & 17 - 22.30 Uhr

Mo & Di: Ruhetag

**P** Parkplätze Wöhrdstraße fußläufig

## KAZOKU — JAPANISCH: FAMILIE

Die Familie spielt im asiatischen Raum eine sehr große Rolle, ebenso wie gutes Essen mit den Elementen. Es spendet Kraft und Energie für den Tag, stärkt die Gesundheit und streichelt die Seele. Wir leben den Begriff Familie tagtäglich und wollen Ihnen genau dies in unseren Speisen und unserem Service erlebbar machen. Ziehen Sie die Schuhe aus, nehmen Sie Platz und

lassen Sie sich mit gutem Essen verwöhnen, während Sie im Kreise Ihrer Familie und Freunde lachen oder während eines Treffen mit Geschäftsfreunden ungezwungen plaudern.

Wir kochen natürlich ohne Geschmacksverstärker und bereiten die Speisen mit traditionellen Gewürzen und Kräutern zu – verfeinert mit viel Liebe und Wertschätzung. Denn in Ja-

pan gibt es wundervolle Richtlinien, wie Essen zubereitet, angerichtet und serviert werden soll. Hierbei kann man den Menschen z. B. ein langes Leben, Glück, Gesundheit und vieles mehr wünschen. Alles hat eine Bedeutung und dies zelebrieren wir auch in unserem Restaurant.





# SUSHIHAUS



## TRADITION TRIFFT MODERNE

Der Geist und die Gastlichkeit der japanischen Küche im kosmopolitischen Gewand. Mit seinem umfangreichen Umbau serviert das Sushihaus Regensburg seinen Gästen die altherwürdige japanische Kultur seit September 2019 in einem zeitgenössischen Umfeld. Dabei stellt die gekonnte Fusion aus Moderne und Tradition seit jeher einen wesentlichen Bestandteil der japanischen Kultur dar.

Bewusst genießen, zwischen Ruhe und behaglichen Gesprächen – genau dafür steht die traditionelle japanische Esskultur und mit ihr das Sushihaus in Regensburg. Das Raumkonzept setzt die Sushikreationen gleich kulinarischen Farbtupfen in Szene und lässt sich dabei eins zu eins auf die zubereiteten Speisen übertragen. Auf den Tellern und Sushibrücken wird alles

auf das Wesentliche reduziert: Frische, Geschmack und eine traditionelle Zubereitung auf Bestellung.

Das Sushihaus Regensburg zählt zu den Urgesteinen der asiatischen Kulinarik in der Domstadt. Bereits vor 18 Jahren verwöhnte hier Familie Nguyen ihre Gäste mit traditionellen japanischen Sushikreationen. Heute führt ihr jüngster Spross An Nguyen die Tradition des Hauses fort.



## SUSHIHAUS REGENSBURG

Wollwürgergasse 2  
93047 Regensburg  
Tel: 0941 / 56 76 480  
[www.sushihaus-regensburg.de](http://www.sushihaus-regensburg.de)

Öffnungszeiten:  
Mo-Sa: 11.30 - 15 & 17 - 23 Uhr  
So: Ruhetag

 barrierefrei

 Parkhaus Arnulfplatz 20 m





# — CAFÉS & BARS —



190° CAFÉ, BAR, RÖSTEREI  
[www.rehorik.de](http://www.rehorik.de)

BEER DORADO REGENSBURG

HINTERHAUS  
[www.hinterhaus-regensburg.de](http://www.hinterhaus-regensburg.de)

BIOMARKT / BIOBÄCKEREI NEUHOFF  
[www.biomarkt-neuhoff.de](http://www.biomarkt-neuhoff.de)

ZWEIGSTELLE & BILLARD CENTRAL  
[www.die-zweigstelle.de](http://www.die-zweigstelle.de)

AUGUSTINER STUDENTENWIRTSCHAFT  
& FASSBAR  
[www.studentenwirtschaft.de](http://www.studentenwirtschaft.de)

WUID & SCHEE



## 190° CAFÉ, BAR, RÖSTEREI

Am Brixener Hof 6  
93047 Regensburg  
Tel: 0941 / 517 27  
[www.rehorik.de](http://www.rehorik.de)

Öffnungszeiten:  
Mo-Mi: 8.30 - 18 Uhr  
Do & Fr: 8.30 - 19 Uhr  
Sa: 9 - 19 Uhr  
So: 10 - 18 Uhr

**P** Parkhaus Dachauplatz 200 m

## 90-JÄHRIGE KAFFEELIEBE

Für einen Besuch im 190° sprechen viele Gründe. Einer davon ist sicher unsere über 90-jährige Tradition in der Herstellung feinsten Kaffees. Von Hugo bis Heiko steht der Name Rehorik seit vier Generationen für beste Qualität und höchste Sorgfalt im Einkauf, beim Rösten und der Zubereitung ausgewählter Kaffeespezialitäten.

Geröstet wird im 190° übrigens im alten Kugelröster aus den 20er Jahren, an dem Sie unseren Röstmeistern oder ab und zu auch 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 Frühstück und Snacks, für die wir Käsespezialitäten aus unserem Käseladen nebenan und

Brote und Backwaren von regionalen Produzenten verwenden.

Nicht nur Qualität ist uns wichtig, sondern auch die Vielfalt. Neben 30 verschiedenen Sorten frisch gerösteten Kaffees und Tees bieten wir in unseren Geschäften auch Süßwaren und über 400 Weine und Sekt sowie 130 Käsesorten an.





**Biomarkt**  
NEUHOFF

**BIOMARKT NEUHOFF**  
im DEZ  
Weichser Weg 5  
93059 Regensburg  
Tel: 0941/ 46 16 540  
www.biomarkt-neuhoff.de

**BIOBÄCKEREI NEUHOFF**  
Engelberggasse 23/ Ecke  
Ludwigstraße  
93059 Regensburg  
Tel: 0941/ 59 99 40 04  
www.biobaekerei-neuhoff.de

 barrierefrei



## HANDWERK, FRISCHE UND BIO-QUALITÄT

Seit mehr als 30 Jahren steht Familie Neuhoff für Lebensmittel in Bioqualität. In ihrer Filiale in der Ludwigstraße lädt die Biobäckerei Neuhoff ihre Kunden auf feine Kaffeespezialitäten im Steh-Café ein. Phantasievolle Kuchenangebote, Naschereien und Snacks lassen das Herz eines jeden Genießers höher schlagen. Wer zu Hause weitererschlemmen möchte, dem empfehlen wir die Brote und Semmeln – natürlich

in Regensburg gebacken. Dass unsere Bäcker und Konditoren nach handwerklicher Tradition, ohne Einsatz von Hilfsmitteln und nur mit biologischen Rohstoffen backen, ist für uns eine absolute Selbstverständlichkeit. Im inhabergeführten Biomarkt im DEZ bietet das Team der Familie Neuhoff täglich verschiedene warme Gerichte an. Das Biobistro ist die richtige Adresse für alle, die sich in ihrer Mittags-

pause oder zur Stärkung während ihrer Shoppingtour gesund ernähren wollen. Hier warten jeden Tag eine Suppe, vegane und vegetarische Speisen sowie abwechselnd Fleisch- und Fischgerichte. Der Schwerpunkt liegt auf saisonalen Gerichten. Die beiden Köche „kaufen“ ihre Zutaten direkt aus dem Bio-Gemüseregal vor Ort. Natürlich gibt es auch hier die feinen Brote der Biobäckerei.





## BLUES ROCK, BIER UND PIZZA

Das Tarantino's heißt jetzt Beer Dorado. Die neue „Musikbar“, wie Wirt Tom Bockes sein Beer Dorado nennt, macht ihrem Namen alle Ehre: Blues Rock gemischt mit Rock'n' Roll und Motown heizen den Gehörgängen der Gäste ein, für Gaumenfreuden sorgen 50 Biersorten, 18 Zapfhähne und Pizzen vom echten Pizzabäcker und der Boazen-Zeitgeist mit Jukebox aus dem Jahr 1958, Flipper und Kicker im Nebenzimmer erledigt den Rest. Auf der kleinen Bühne geben außerdem ab und an fein ausgewählte Bands ihre Songs zum Besten.

Wer die Bar im Kellergewölbe aus dem 12. Jahrhundert mit ausdrucksstarker Akustik, historischem Marmor-Boden und Quentin Tarantino Movie-Flair betritt, kommt außerdem aus dem Staunen nicht mehr raus. Den vielen kleinen verbauten „Gags“, wie Tom Bockes sie

nennt, sei Dank: Die Attraktionen im Beer Dorado reichen dabei vom biertrinkenden Skelett über zwei holzgeschnitzte Engel, die nun direkt aus der Kirche über dem Tresen schweben, bis hin zu skurrilen Schildern mit lustigen Sprüchen. Kurzum: Die Musikbar ist definitiv mehr als einen Besuch wert. Denn egal ob Jung oder Alt, für den Beer Dorado-Wirt hat das Wohlbefinden seiner Gäste oberste Priorität.



## BEER DORADO REGENSBURG

Ostengasse 13  
93047 Regensburg  
Tel: 0941 / 99 22 98 09

Öffnungszeiten:  
Di-Sa: 18 - 1 Uhr  
So & Mo: Ruhetag





EXPERIENDO MAGIS QUAM DISCENDO COGNOVIMUS  
PROBIEREN GEHT ÜBER STUDIERN



## URIGE GEMÜTLICHKEIT IM HINTERHAUS

Ins Hinterhaus kommen all jene, die eine lockere und gemütliche Atmosphäre zum Sinnieren, Diskutieren, Feiern und Dartspielen schätzen. Typische Kneipen, in denen man das so ausgelassen wie hier tun kann, sind rar geworden. Bis heute treffen sich die Regensburger im Hinterhaus, um bei gelegentlicher Live-Musik und Konzerten bekannter überregionaler Musik-Acts und einem frisch gezapften Bier vom Alltag zu entspannen.

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 Leute gemietet werden. Wichtige Fußballereignisse werden auf zwei großen Leinwänden übertragen. Für den kleinen Hunger

bietet die Kneipe auch Snacks wie pikante Flammkuchen.

Eine Riesenauswahl an Bier und Spirituosen, gute Musik von Rock über Oldies und ein treues, gut gelauntes Publikum machen einen jeden Abend im Hinterhaus stets zu etwas Besonderem.

### HINTERHAUS

Rote-Hahnen-Gasse 2  
93047 Regensburg

Tel: 0941 / 599 81 34  
[www.hinterhaus-regensburg.de](http://www.hinterhaus-regensburg.de)

Öffnungszeiten:  
täglich von 18 - 2 Uhr

**P** Parkhaus Arnulfsplatz 300 m





Billard & Bar  
CENTRAL



Rote Hahnengasse 8, 1. Stock  
93047 Regensburg  
Tel: 0941 / 599 98 07  
[www.die-zweigstelle.de](http://www.die-zweigstelle.de)

ZWEIFSTELLE, 1. Stock  
Öffnungszeiten: Mi-Sa: ab 20 Uhr

BILLARD CENTRAL, 2. Stock  
Öffnungszeiten:  
**Oktober bis Ende April**  
Mo-Do: 19 - 2 Uhr  
Fr & Sa: 18 - 2 Uhr  
So: 15 - 19 Uhr  
**Mai bis Ende September**  
täglich von 19 - 2 Uhr

## ZWEIFSTELLE & BILLARD-CENTRAL

Bei Rock- und Metal-Fans gilt die Zweigstelle bereits als Institution. Mittwochsabend dröhnt Heavy-Metal aus den Lautsprechern, an den anderen Abenden geht es mit Hard & Classic Rock etwas gemäßiger zu. Neben klassischen Cocktails und Longdrinks bietet die Bar auch die breite Palette der Brauerei Meißel sowie Salitos an. Auch für die

Unterhaltung wird gesorgt! Neben einem Kicker gibt es jetzt auch einen Steel-Dart. In der täglichen Happy-Hour bis 22 Uhr gibt es Cocktails & Longdrinks für nur 4,90 Euro.

Im 2. Stock wartet die einzige Billard-Kneipe in der Regensburger Altstadt, das Billard-Central, neben E-Dart und Billard auch mit klassischen Cocktails,

Longdrinks, Bieren und weiteren Getränken zu günstigen Preisen auf. Sonntags kosten 3 Stunden Billard lediglich 12 Euro. Freitag und Samstag wird zwischen 18 und 20 Uhr sogar kostenfrei Billard gespielt. Tische können während der normalen Billardzeiten auch reserviert werden.



vorsicht:  
nacht süchtig.



vielviel koffein



# FASSBAR



## AUGUSTINER STUDENTENWIRTSCHAFT & FASSBAR

Spiegelgasse 10  
93047 Regensburg  
Tel: 0941 / 46 37 12 40  
[www.studentenwirtschaft.de](http://www.studentenwirtschaft.de)

Öffnungszeiten:  
Studentenwirtschaft:  
Di-Fr: 18 - 2 Uhr  
Sa: 14.30 - 2 Uhr  
**Sonderöffnung bei allen Spielen des  
FC Bayern München**

Fassbar:  
Do-Sa: 21 - 2 Uhr

**Tischreservierungen sind in beiden  
Locations möglich**

## WIRTSCHAUSKULTUR NEU AUFGELEGT!

Die Studentenwirtschaft erscheint im klassischen Gewand eines urigen Wirtshauses. Vom Schüler bis zum Senior wird hier geratscht, gegessen, gekartelt und der FC Bayern München bei allen Liga- und Pokalspielen angefeuert. Modern wird es hingegen bei den Speisen. Denn neben klassischem Jägerbraten oder kleineren Snacks serviert das Gasthaus auch ausgefeilte Burger-Variationen nach urbayerischer Art: Der

saftige Schweinebraten mit herbsüßem Augustiner-Dunkel-Bier-Dip, Röstzwiebeln und Salat in der Brezensemmel ist dabei nur eine von verschiedenen ausgefallenen Interpretationen. Während die Stimmung bei der schönsten Nebensache der Welt immer ausgelassener wird, finden die Gäste in der „Fassbar“, dem uralten Partykeller des ehemaligen „Goldenen Fass“, die eigentliche Party-Location. Hier sorgen

regelmäßige Longdrink- und Shot-Specials sowie ein zeitgemäßes Ambiente für ausgiebige Partystimmung bei Jung und Alt.

Mit der Augustiner Studentenwirtschaft und der FassBar bringen die Stadioncaterer der Arena Regensburg zusammen, was längst zusammen gehört: klassische Wirtshauskultur oben und junges, zeitgemäßes Feiern unten.





## WUID & SCHEE

Unter den Schwibbögen 1  
93047 Regensburg  
Tel: 0171 / 363 79 96  
[www.facebook.com/wuidundschee](http://www.facebook.com/wuidundschee)

Öffnungszeiten:  
Di-So: 19 - 2 Uhr

## WUIDE ZEITEN KEMMAN

Eine Bar, so einzigartig wie ihre Heimat. So unverwechselbar wie die Menschen in und um Regensburg. Gemacht, um mit ihnen zu feiern, was alle verbindet: Heimatstolz. Stolz, der sich widerspiegelt in vielen Details der rustikal, urigen aber zugleich modernen Einrichtung der Bar. Charakter zeigt das „wuid & schee“ aber auch mit seiner Cocktailkarte.

Neben den zeitlosen und wohl bekannten Klassikern bietet die Bar einzigartige „Signature-Drinks“. Hier finden die Gäste ganz besondere Kreationen des Hauses. Mischungen mit bayerischer Seele, an denen wuide Geschmacksnerven ihre Freude haben werden. Mit viel Herz zubereitet von professionell geschultem Barpersonal, die bereit sind, mit den Besuchern

unvergessliche Nächte zu feiern. Eventbezogene Angebote, DJs und individuell auf die Veranstaltung zugeschnittene Aktionen verleihen jedem Abend eine eigene Note. Wer also in der Heimat ein weiteres Zuhause, weit abgelegen von Langeweile und Alltagstrott sucht, ist in dieser Bar genau richtig.



# — EVENTS & AUSSTATTUNG —



DAS HOSPITALITY ANGEBOT DES SSV JAHN  
[www.ssv-jahn.de](http://www.ssv-jahn.de)

SCHLEHUBER RAUM + KÜCHE  
[www.schlehuber-raum-kueche.de](http://www.schlehuber-raum-kueche.de)



# WAHRE SCHÖNHEIT KOMMT VON INNEN

Raum + Küche  
**Schlehuber**

## ELEGANT KOCHEN — ZEITLOS WOHNEN

Wer unsere Ausstellungsräume betritt, wird schnell feststellen, dass wir Ihnen mehr anbieten als simple Küchen. Hand in Hand mit namhaften Küchenherstellern, regionalen Handwerksbetrieben und Lieferanten planen wir Ihre Traumküche nicht nur nach Maß, Geschmack und Ihren individuellen Bedürfnissen, sondern vom Bodenbelag über die Wandgestaltung bis zur Decke und der richtigen Ausleuchtung von Raum und Küche. Und das nicht nur mit allem Drum und Dran und aus einer Hand, sondern für jedes Budget.



## DESIGNVORSCHAU UND VOLLE PLANUNGSKONTROLLE

Egal, ob Sie Ihre Küche mit maßgeschneidertem Massivholzelement versehen wollen, sich einen individuellen Spritzschutz aus Naturstein-, Keramik- oder Vollholzmaterialien wünschen oder Ihre Küche mit funktionalen Designelementen ausstatten wollen – dank eines detailreichen, dreidimensionalen Modelles unserer modernen Planungssoftware wissen Sie von Anfang an, ob Ihre Wünsche auch tatsächlich Ihren Vorstellungen entsprechen. Da diese Software jede Anpassung unmittelbar für Sie sichtbar macht, können Sie zu jederzeit steuernd in den Planungsprozess eingreifen und gemeinsam mit uns Ihren Raum perfekt ihre Bedürfnisse abstimmen. Um Ihnen dabei ein Gefühl für die Haptik, Optik und Harmonie der ausgewählten Materialien zu vermitteln, erstellen wir für Sie eine Materialcollage, auf deren Basis alle weiteren Planungen durchgeführt und bei Bedarf angepasst werden.

Damit ihre Küche als offenes Raumkonzept auch in andere Wohnbereiche überfließen kann, bieten uns unsere Hersteller die Möglichkeit, intuitive Möbellösungen für weitere Wohnräume zu beziehen. Hier werden die Materialien und Designlinien der von Ihnen entworfenen Küche aufgegriffen und neuen Wohnmöbel zugeführt.



## ALLE DIENSTLEISTUNGEN UND GERÄTE AUS EINER HAND

Für die Erstellung und Umsetzung Ihrer zeitlos modernen Küche arbeiten wir seit 15 Jahren mit einem breiten Netzwerk an regionalen Firmen zusammen. Somit stellen wir nicht nur sicher, dass jedes Material mit fachmännischer Präzision bearbeitet wird, sondern auch, dass die Wege möglichst kurz gehalten und Terminfristen eingehalten werden.

Egal ob ihre Küche individuelle Schreiner-, Elektro- oder Glaserarbeiten bedarf, während Sie mit uns Ihre Küche planen, organisieren und koordinieren wir im Hintergrund die dafür notwendigen Abläufe. Maler- und Bodenbelagsarbeiten erledigt unser erfahrenes Team in Eigenregie. Das erspart Ihnen nicht nur Kosten und Nerven, sondern vor allem eines: Zeit. Bei der Auswahl an Küchen- und Elektrogeräten greifen wir auf über 2.600 gelistete Küchenverbandshändler zurück und garantieren Ihnen eine faire Preisstruktur.

Sie wünschen sich ein ganzheitliches und offenes Raumkonzept? Wir beraten Sie gerne in unserem Studio!



## SCHLEHUBER RAUM + KÜCHE

Lilienthalstr. 6  
93049 Regensburg  
[www.schlehuber-raum-kueche.de](http://www.schlehuber-raum-kueche.de)  
Tel: 0941 / 30 76 37 66

Öffnungszeiten:  
Mo-Do: 8 - 16 Uhr  
Fr: 8 - 14 Uhr  
Sowie Termine nach Vereinbarung



## DAS HOSPITALITY ANGEBOT DES SSV JAHN

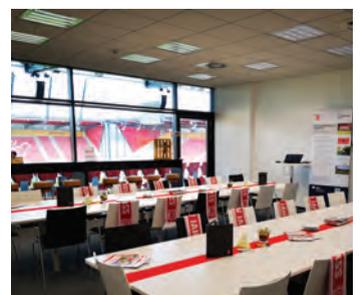
Bis zu 700 Personen – darunter das „Who-is-Who“ aus Wirtschaft, Sport, Kultur und Politik – treffen sich bei jedem Heimspiel des SSV Jahn Regensburg im Projekt 29 Business Club der Arena Regensburg. Dieser bietet ein spannendes Spieltagerlebnis in einer modernen und exklusiven Atmosphäre. Nehmen auch Sie diese Gelegenheit wahr.

Business Ticket für eine Partie in der 2. Liga liegt bei 221 Euro (inkl. USt.). Sie profitieren unter anderem von folgenden Vorteilen:

- Gepolsterter Komfortsitzplatz auf der Haupttribüne
- Freie Platzwahl im Projekt 29 Business Club
- Exquisites Buffet und Ausschank am exklusiven Barbereich inklusive
- Stadionmagazin „Jahnzeit“ und Mannschaftsaufstellung
- Unterhaltsames Rahmenprogramm und Gewinnspiele
- Exklusiver Besuch der Jahn Profis im Business Bereich nach dem Spiel
- Live-Übertragung der Pressekonferenz nach dem Spiel

### 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





Fotos: Photo-Studio Büttner

## EVENT LOGE

Noch exklusiver wird es in der Event-Loge der Arena Regensburg – 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: 6.500 Euro zzgl. USt.). Dieses Arrangement ist zudem mit Fach-, Vortrags- und Motivations-Veranstaltungen kombinierbar, sodass 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.

## IHRE ANSPRECHPARTNERIN:

Elena Freitag  
Vermarktung Geschäftskunden  
Tel: 0941 / 69 83 136  
Fax: 0941 / 69 83 220  
E-Mail: elena.freitag@ssv-jahn.de

Hier können Tickets direkt erworben werden:

- Online unter [ssv-jahnshop.de](http://ssv-jahnshop.de)
- Im Jahn Fanshop in der Arena Regensburg

Aktuelle Spieltermine unter [www.ssv-jahn.de](http://www.ssv-jahn.de)



ATELIER

# HAAR KULT

SIMPLY HAIRLICIOUS



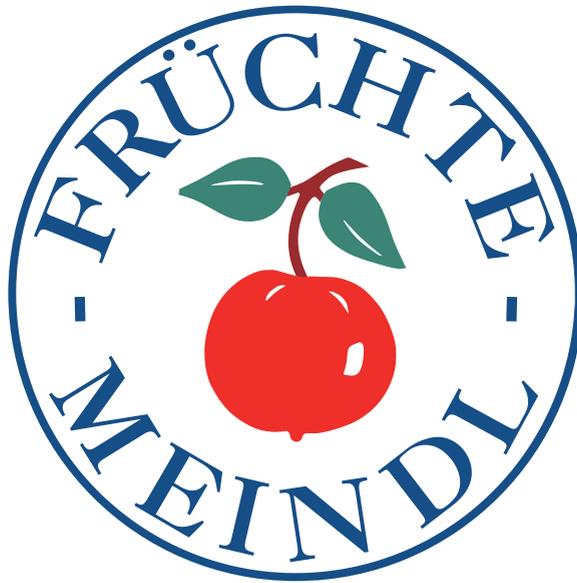
HAAR  KULT  
OBERE BACHGASSE 4

0941 / 462 911 66  
93047 REGENSBURG



**LIEBE  
GEHT DURCH  
DIE AUGEN**

[WWW.HAAR-KULT.DE](http://WWW.HAAR-KULT.DE)



**REGIONALE** PRODUKTE FÜR UNSERE GASTRONOMEN

**VON DEN BESTEN  
FÜR DIE BESTEN!**

OBST-GEMÜSE-CONVENIENCE  
[www.fruechte-meindl.de](http://www.fruechte-meindl.de)

Früchte  
MEINDL  
das

*Frische-Team*