13. Ausgabe
11/2026

GRATISAUSGABE

Kneitinger Schlachthof-Blad'l

Ein ♥ für Stammtische

Philosophie im Schlachthof auf Seite 2



Speisen Seite 8-11



Getränke Seite 4-7



Ein ♥ Willkommen



„SERVUS IM ALTEN SCHLACHTHOF“

Bereits seit über 6 Jahren heißt euch die Familie Riemhofer & sein Team herzlich willkommen im „wilden“ Osten der Weltkulturerbe-Stadt Regensburg. Als leidenschaftliche Gastgeber, gepaart mit bayrischer Herzlichkeit & einem Gespür für die Wünsche der Gäste sind wir mit unseren Mitarbeitern gerne täglich von 11.00 Uhr bis 23.00 Uhr für euch da.

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

Zusammen mit unserem freundlichen, flinken Service, um unsere Chefin „JR“, verwöhnen wir euch mit den besten Produkten unseres schönen Bayerns. Angefangen bei den handwerklich einwandfrei gebrauten Bieren der Stiftungsbrauerei Kneitinger, feine Weine in Bioqualität, bis hin zu den edlen Bränden aus dem Bayerwald.

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



Bitte beachten Sie die Kennzeichnungen und Erläuterungen der Zusatzstoffe und Allergene unserer Speisen und Getränke (Erläuterung auf Seite 12). Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Unsere Philosophie: Alles aus der Region

Ein herzliches Willkommen im Alten Schlachthof!

Regionaltypische Zutaten, einzigartige Gerichte & deren Zubereitungsarten stehen im Mittelpunkt unserer bayrisch-gemütlichen Oase im Osten von Regensburg.

Alle Grundprodukte aus Küche & Keller sind im Umkreis von ca. 100 km um den Alten Schlachthof herum erzeugt, angebaut oder aufgezogen & geschlachtet worden.

Unser Chefkoch, Wolfgang Riemhofer, achtet darauf, dass alle Grundprodukte der Küche ausschließlich aus Bayern und bestenfalls aus der Oberpfalz stammen.

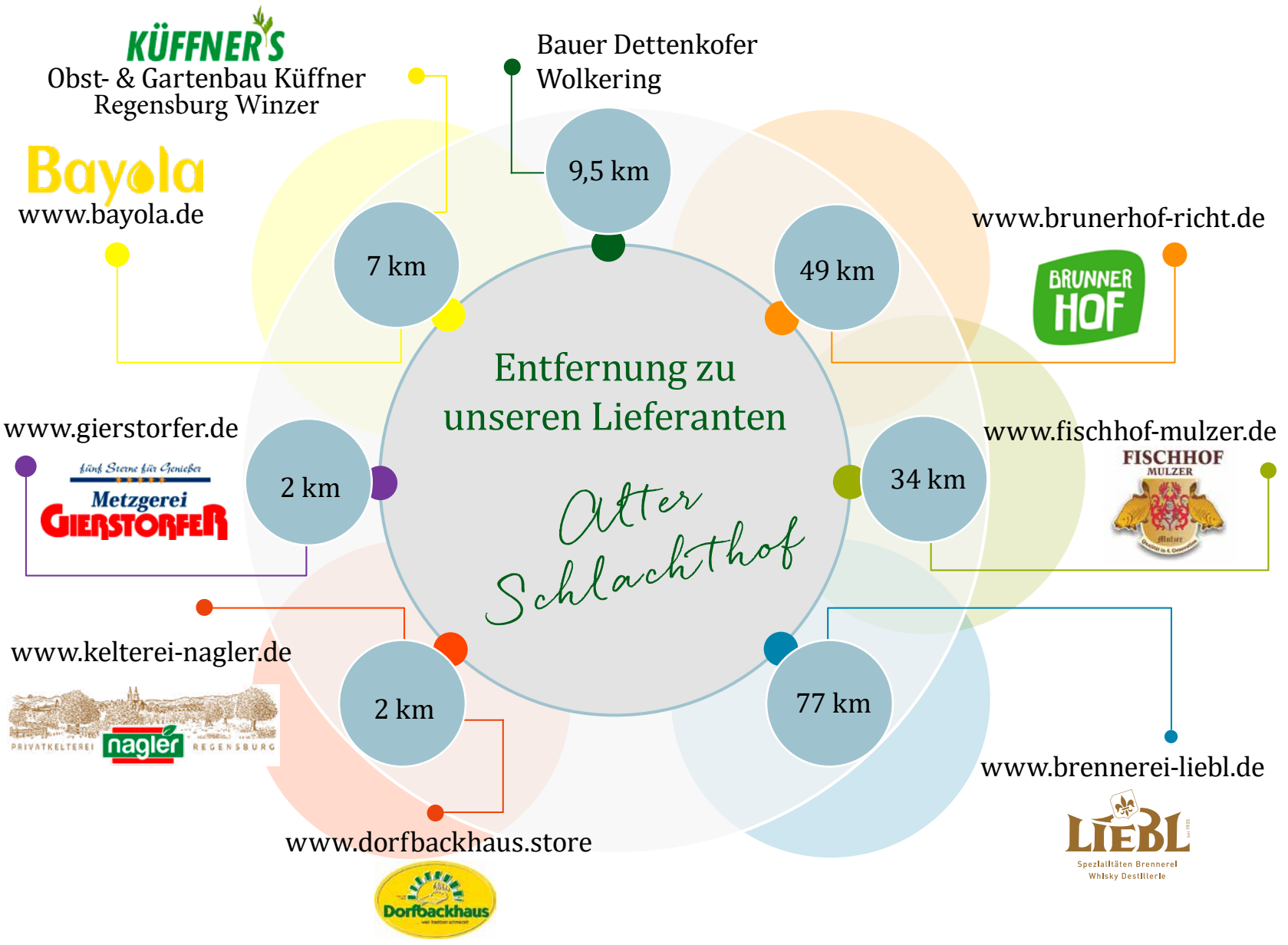
Fleisch, Fisch & Geflügel kommen aus inhabergeführten Betrieben, für die Tierwohl, Tradition, Gesundheitsbewusstsein & Qualität an oberster Stelle stehen.

Mit viel Liebe & Leidenschaft für diese Produkte bereiten wir in unserer Küche die Gerichte für unsere Gäste & Freunde des Hauses zu.

Auch aus dem Keller gelangen nur Getränke in die Gläser, die aus unserer Region stammen. Angefangen bei den Bieren der Brauerei Kneitinger, die nach höchsten Standards handwerklich einwandfrei braut, über das Mineralwasser, die Säfte bis hin zu den Bränden, als Abschluss eines guten Essens, stammt alles aus der Oberpfalz.

Wir sind stolz darauf, ihnen diese Marken- & Produktvielfalt aus unserer Region anbieten zu können und freuen uns, sie hier im Alten Schlachthof bewirten zu dürfen.

Ihre Wirtsfamilie Riemhofer & sein Team





Kneitinger

Eine kurze Chronik zum Traditionshaus







Sofie Kneitinger

Brauerei Kneitinger – Braukultur für einen guten Zweck

Auf über 400 Jahre Brauereihandwerk kann man in der Regensburger Kreuzgasse zurückblicken und seit jeher stand die Qualität der Bierspezialitäten an erster Stelle. Nach zahlreichen Eigentümerwechseln ging im Jahre 1861 die Brauerei gemeinsam mit dem damals schon bestehenden Sommerkeller am Galgenberg (dem jetzigen Kneitinger Keller) durch Heirat in den Besitz von Johann Kneitinger I über.

Der gelernte Braumeister entwickelte als Erster mit großem Erfolg unser Bockbier. Nach seinem Tod verfeinerte sein Sohn Johann Kneitinger II die Bierrezepte noch weiter und gewann damit höchste Preise bei internationalen Ausstellungen. Er eröffnete auch die heute als „Mutterhaus“ bekannte Gaststätte am Arnulfsplatz.

Anschließend führte in dritter Generation Johann Kneitinger III gemeinsam mit seiner Frau Sofie das Traditionsunternehmen fort. 1975 verstarb Johann Kneitinger III, seine Alleinerbin wurde Sofie Kneitinger.

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

Kneitinger unterstützt als Stiftungsbrauerei soziale Einrichtungen der Alten- und Jugendhilfe in Regensburg (wie das Kinderheim „St. Leonhard“ und das Altenheim „Bürgerheim Kumpfmühl“); das bedeutet: » Jede Maß für einen guten Zweck. «

Wir bilden aus:
Köche
Hotelfachleute
Restaurantfachleute

Feiern oder Tagungen

Von 20 bis 80 Personen bieten wir Raum
für ein gemütliches Miteinander oder ein rauschendes Fest.

Ob in der Johann-Stub‘n (bis 36 Personen), im Sofie-Stüberl (bis 35 Personen) oder in beiden zusammen (bis 70 Personen) - bei uns können Sie feiern und/oder tagen bis in die Puppen.

Unsere Mitarbeiter stehen mit Rat und Tat zur Seite.

HOTEL GASTHAUS
KNEITINGER
Alter Schlachthof
WWW.HOTEL-SCHLACHTHOF-REGENSBURG.DE

Getränke

AUSGEZEICHNETE BIERKULTUR

DER BIERPREIS BLEIBT AUF EINEM STABILEN HOHEN NIVEAU!

KNEITINGER BIERE VOM FASS

Kneitinger Edel Pils[A] 0,3 l € 4,20
0,5 l € 4,90
1,0 l € 8,80
NEU: Regensburger Köpfel im kühlen Steinkrug 0,83 l € 8,20

Beer makes me Hoppy...



Lichtgelbe Pilsener Farbe von 6 EBC-Einheiten, sehr angenehmer hopfenbetonter Geruch durch feinsten Hallertauer Aromahopfen, ideal abgerundet, schlank im Trunk trotz für ein Pilsener hoher Stammwürze von 12,8%, feinperlige Kohlendioxidentwicklung, dadurch sehr feine Rezenz, lang anhaftender Schaum, sehr stabil, 5,2 Vol% Alkohol

FAZIT: Regt zum Weitertrinken an!

Stammwürze 12,8% Alkoholgehalt 5,2 Vol%
Inhaltsstoffe: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen

Kneitinger Export Dunkel[A] 0,3 l € 4,20
0,5 l € 4,90
1,0 l € 8,80
NEU: Regensburger Köpfel im kühlen Steinkrug 0,83 l € 8,20

Wer kein Bier hat, hat nichts zu trinken.



Dunkle Bernsteinfarbe mit 55 EBC Farbeinheiten, angenehm malzaromatischer, leicht hopfenaromatischer Geruch, vollmundiger, malziger Geschmack, Stammwürze 12,8% entsprechend einem Alkoholgehalt von 5,5 Vol%, leichte Hopfennote durch feinsten Aromahopfen aus der Hallertau, 18 EBC, sahnig-cremige Schaumentwicklung

FAZIT: Ein typisches bayerisches Dunkel meisterlicher Brauart!

Stammwürze 12,8% Alkoholgehalt 5,5 Vol%
Inhaltsstoffe: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen

Kneitinger Sommerbier 1861 0,3 l € 4,20
(von Mai bis September) 0,5 l € 4,90
1,0 l € 8,80
NEU: Regensburger Köpfel im kühlen Steinkrug 0,83 l € 8,20

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



Malzfarbenes Bier „heller Bernstein“, leichte, angenehme malzaromatische Geruchsnote. Etwas leichter, sommerlicher Geschmack, Hopfenaroma hält sich im Hintergrund. Im Vergleich zu der restlichen Kneitinger Produktpalette etwas leichter im Trunk, durch verminderten Stammwürzegehalt von 12,2 % und daraus resultierenden Alkoholgehalt von 4,9 %

FAZIT: Ein hervorragender sommerlicher Begleiter!

Stammwürze 12,2 % Alkoholgehalt 4,9 Vol%
Inhaltsstoffe: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen

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

Mit des Bieres Hochgenuss, wächst des Bauches Radius.



Voll dem Typ entsprechende schwarzbraune Farbtiefe mit 80 EBC aus ausgewähltem Wiener-Malz bayerischen Ursprungs, fruchtig aromatischer malziger Geruch mit leichter Hopfenblume, im Trunk ölig, angenehme Hopfenbittere mit 21 EBC, ausgeprägtes Malzaroma durch hohen Stammwürzeanteil von 16,9%, im Nachtrunk harmonisch ausklingend, samtiger Eindruck, Alkoholgehalt 6,8 Vol%, feinporig-sahniger Schaum

FAZIT: Hier schnalzt der Kenner mit der Zunge!

Stammwürze 16,9% Alkoholgehalt 6,8 Vol%
Inhaltsstoffe: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen

Kneitingers Heller Hans[A] 0,3 l € 4,20
0,5 l € 4,90
1,0 l € 8,80
NEU: Regensburger Köpfel im kühlen Steinkrug 0,83 l € 8,20

Man darf die Hopfnung niemals aufgeben!



Der Neuzugang in der Kneitinger Familie!

Kneitinger Hell

Blumige Erscheinung, strohgelbe Farbe, leicht malzaromatisch, rund im Trunk, Nuancen von Honigmelone und Erdbeere ...

FAZIT: Sommerlicher Biergenuss!

Stammwürze 11,6% Alkoholgehalt 4,9 Vol%
Inhaltsstoffe: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen

Probier-Tipp:

Kneitinger Bierprobe **4x 0,1l € 5,60**

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

Bitte beachten Sie die Kennzeichnungen und Erläuterungen der Zusatzstoffe und Allergene unserer Speisen und Getränke (Erläuterung auf Seite 12). Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Getränke

SONSTIGE BIERE AUS DER FLASCHE

Kneitinger Alkoholfrei (Flasche) [A]	0,5 l	€ 4,90
Schneider Weiße [A]	0,5 l	€ 5,20
Schneider Weiße leicht [A]	0,5 l	€ 5,20
Schneider Weiße alkoholfrei [A]	0,5 l	€ 5,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,50 l	€ 3,90
	1,00 l	€ 6,50
Labertaler naturell	0,25 l	€ 2,90
	0,75 l	€ 6,50
Labertaler classic	0,25 l	€ 2,90
	0,75 l	€ 6,50
Sinalco COLA [1,3,9]	0,33 l	€ 4,40
Sinalco COLA OHNE ZUCKER [1,3,9]	0,33 l	€ 4,40
Sinalco ORANGE [1,3,11,16,17]	0,33 l	€ 4,40
Zitronenlimonade	0,33 l	€ 3,80
	0,50 l	€ 4,20
Almdudler Kräuterlimonade	0,35 l	€ 4,20
Hausgemachte Limonade	0,33l	€ 5,50

Holunder-Limette, Grenadine-Orange oder Erdbeere

Cola Mix	0,33 l	€ 3,80
	0,50 l	€ 4,20
Schweppes Tonic Water [10] **,Ginger Ale** [1] **,Bitter Lemon** [10]	0,25 l	€ 3,90



NAGLER SÄFTE AUS REGENSBURG

Apfelsaft	0,2 l	€ 3,70
Traubensaft	0,2 l	€ 3,70
Johannisbeernektar	0,2 l	€ 3,70
Maracujanektar	0,2 l	€ 3,70
Alle Säfte & Nektare auch als Schorlen	0,4 l	€ 4,50

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crema [G,9]	€ 3,00
Espresso [9]	€ 2,90
Espresso doppelt [9]	€ 4,70
Espresso Macchiato [G,9]	€ 3,00
Cappuccino [G,9]	€ 3,90
Latte Macchiato [G,9]	€ 4,50
Heiße Schokolade [G]	€ 4,40
Tee	€ 3,20

(Darjeeling[9], Grün, Minze, Früchte, Kamille, Rooibos, Kräuter)

LONG DRINKS

Aperol Sprizz [1,10]	0,2 l	€ 8,50
Campari Orange [1]	0,2 l	€8,50
Gin Tonic [10]	0,2 l	€ 8,50
Havanna Cola [1,3,9]	0,2 l	€ 8,50

BITTER & KRÄUTER

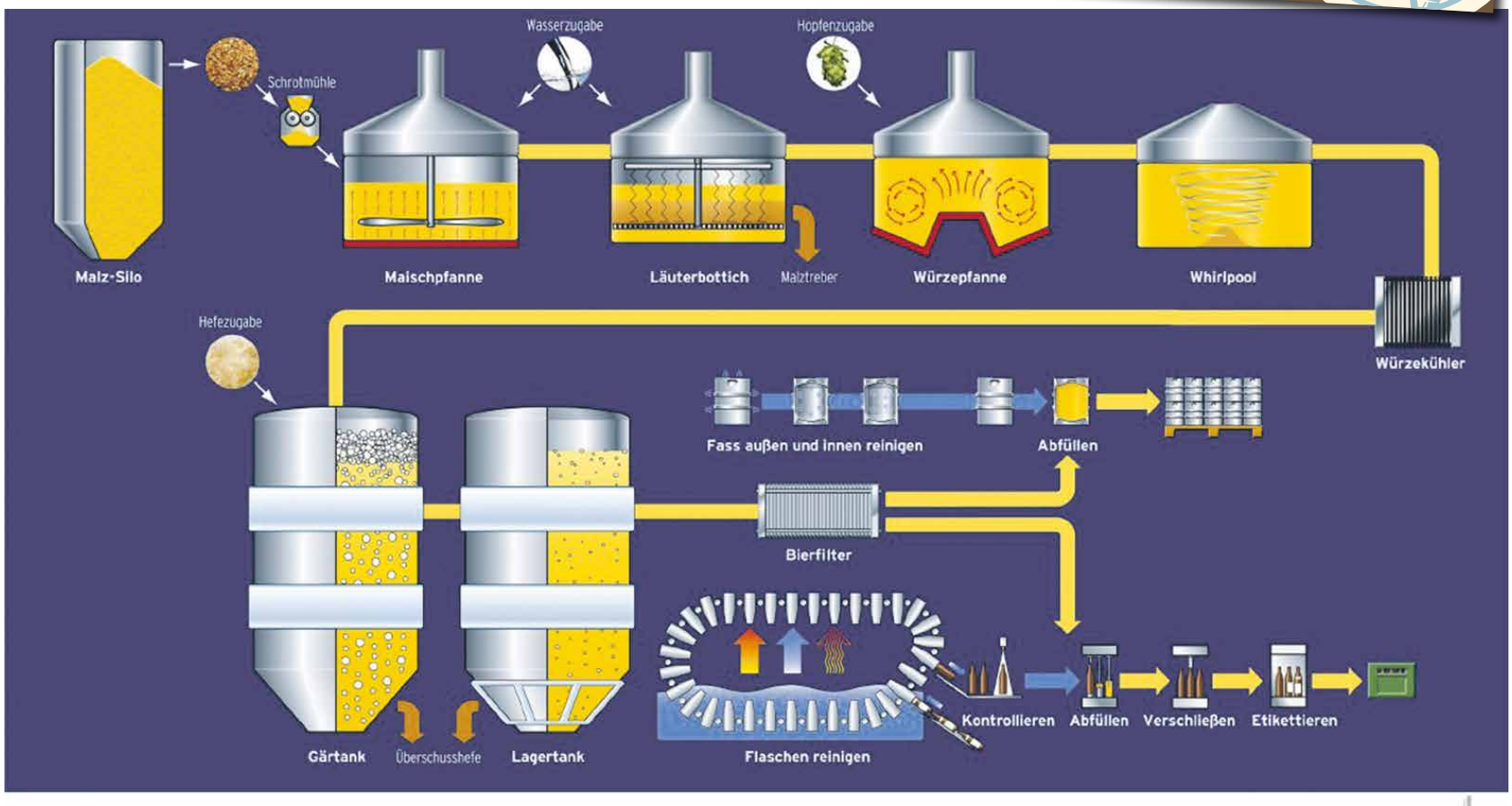
Ramazzotti	4 cl	€ 4,60
Averna	4 cl	€ 4,60
Jägermeister	4 cl	€ 4,60
Kneitinger Kräuter	4 cl	€ 4,60

Lust, Teil des Schlachthof-Teams zu werden? Melde dich ganz unkompliziert an der Theke.

Wir suchen Service-Aushilfen auf Minijob-Basis.

Alter Schlachthof

BIERSCHAUTAFEL



Die deutschen Brauer

Wein, Sekt & Prosecco

WEISSWEINE

Grüner Silvaner, QbA, trocken Cuvèe „Elisabeth“		
Weingut Hemer, Worms-Abenheim, DEUTSCHLAND [N]	0,1 l	€ 3,70
	0,2 l	€ 6,70
	0,75 l	€ 28,00
Riesling QbA, Gutswein Weingut Roth, Franken, DEUTSCHLAND[N]	0,1 l	€ 4,90
	0,2 l	€ 8,60
	0,75 l	€ 36,00
Lugana – DOC, Cantina Albino Armani, Venezien, ITALIEN [N]	0,1 l	€ 4,80
	0,2 l	€ 8,50
	0,75 l	€ 35,00
Chardonnay VDP d` Oc , Les Jamelles Langeduoc, FRANKREICH [N]	0,1 l	€ 4,50
	0,2 l	€ 7,50
	0,75 l	€ 32,00



ROSÉ

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

ROTWEIN

Cuvèe „Ludwig“ QbA, trocken,		
Weingut Hemer, Worms-Abenheim, DEUTSCHLAND [N]	0,1 l	€ 3,90
	0,2 l	€ 7,50
	0,75 l	€ 29,00
Primitivo di Manduria DOP, Carlo Sani, Apulien, ITALIEN [N]	0,1 l	€ 4,90
	0,2 l	€ 8,90
	0,75 l	€ 39,00
Merlot VdP d`Oc, Weingut Les Jamelles, Languedoc, FRANKREICH [N]	0,1 l	€ 3,70
	0,2 l	€ 6,80
	0,75 l	€ 28,00
Tempranillo, Weingut Bodegas Lozano, La Mancha, SPANIEN [N]	0,1 l	€ 4,20
	0,2 l	€ 7,90
	0,75 l	€ 32,00



PROSECCO & SEKT:

Vino Frizzante Prosecco Polloni DOC, Casara della Delizia, ITALIEN [N]	0,1 l	€ 3,90
[italienischer Schaumwein]	0,75 l	€ 28,00
“Leonie” Scheurebe extra dry Sekt [N]		
Weingut Hemer, Worms-Abenheim, DEUTSCHLAND	0,1 l	€ 4,70
	0,75 l	€ 32,00

Bitte beachten Sie die Kennzeichnungen und Erläuterungen der Zusatzstoffe und Allergene unserer Speisen und Getränke (Erläuterung auf Seite 12). Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Catering Riemhofer

www.riemhofer-catering.de

Ihr wollt feiern?

Wendet euch einfach an unser Veranstaltungsmanagement.

Wir kommen auch gerne zu euch, falls ihr in anderen Räumen oder zu Hause feiern möchtet.
Gerne unterstützen wir euch mit mehr als 20 jähriger Catering- & Gastroerfahrung.

Riemhofer Catering GmbH & Co. KG - Tel. 0151 64959020 · riemhofer-catering@t-online.de

Bayern-Brand

BAYRISCHE SPEZIALITÄTEN:

SPEZIALITÄTEN BRENNEREI LIEBL
Aus Bad Kötzting im Bayrischen Wald

Bayerwald Bärwurz 40% vol ..... 2cl € 3,90

Original Liebl`s Bärwurz wird ausschließlich aus frischen Bärwurz-Wurzeln destilliert. Erst mit einem Alter von 7-8 Jahren stecken in den Wurzeln der Bärwurz die Würze und Aromatik, um diese für die Destillation verwenden zu können. Durch eine langsame und schonende Destillation auf unseren kleinen Kupferbrennblasen und eine 2- 3-jährige Reifephase in unseren Kellergewölben erhält diese Bayerische Spezialität sein einzigartiges Aroma und seine milde Reife.

Bavarian Rum 40% vol ..... 2cl € 7,50

Nach traditioneller und klassischer Methode destillieren wir unseren Rum im sogenannten „Pot Still-Brennverfahren“ in unseren kleinen Kupferbrennkesseln besonders langsam und aromaschonend durch eine doppelte Destillation. Die Lagerung erfolgt für mehrere Jahre auf hochwertigen Cognac- und Portfässern.

Limitierte Auflage von: 952 x 0,7 Liter - Flaschen!

EDLE BRÄNDE & GEISTER:

Waldbeerentraum 42% vol ..... 2cl € 4,50

Obstbrand aus Äpfel & Birne 40% vol ..... 2cl € 4,90

Bergkirschbrand 42% vol ..... 2cl € 4,90

Wahlsche Schnapsbirne 42% vol ..... 2cl € 4,90

Rubinette Apfelbrand 42% vol ..... 2cl € 4,90

Haselnussgeist 40% vol ..... 2cl € 4,50

„EDELBRAND“ 40% vol ..... 2cl € 4,50
... aus dem beliebten Kneitinger Bockbier.

LIEBL seit 1935 Spezialitäten Brennerei Whisky Destillerie

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

HOLZFASS- & ZIGARRENBRÄNDE

Durch die Holzfasslagerung bekommen unsere Destillate nicht nur die wunderschönen Farbreflexe von Gold über Bernstein bis zu Mahagoni, sondern auch ihren besonders weichen Körper, leicht vanillige Strukturen und ausgewogene Persistenz.

Williamsbirne Holzfass 42% vol ..... 2cl € 6,50

Bockbier Zigarrenbrand 44% vol ..... 2cl € 7,50



Bitte beachten Sie die Kennzeichnungen und Erläuterungen der Zusatzstoffe und Allergene unserer Speisen und Getränke (Erläuterung auf Seite 12). Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

EIN GUTSCHEIN GEHT IMMER!

Verschenken sie ein Stück regionale Zünftigkeit mit einem unserer Gutscheine.

Unsere Mitarbeiter helfen ihnen gerne weiter.



Speisekarte

Küchenzeiten von 11.30 – 21.00 Uhr durchgehend



GRÜNZEUGS - FRISCH & G´SUND & SO

Kleiner gemischter Salat ..... € 5,50
mit Tomate-, Gurke-, Weißkraut-, Kartoffelsalat, Blattsalate im Frenchdressing [I,J,N,3,5,16]

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

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

Schweizer Wurstsalat ..... € 13,50
mit Käsestreifen, Essiggurken, Zwiebeln & Kipferl [G,J,N,3,4,5,7,8,11,16]

Rote Beete-Carpaccio ..... € 14,50
mit gebackenem Ziegenkäse, Walnüssen und Pinienkernen [A, C,16]



VORWEG, ZWISCHENDURCH, DAZUA, NEBENBEI

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

Käsebrot ..... € 8,90
Würziger Bergkäse auf Treberbrot, mit gekochtem Ei, Paprika, Zwiebeln [A,C,G]

Würziger Obazda ..... € 9,90
Bayrische Käsespezialität mit einer ofenfrischen Breze [A,G,8]

Traditionelles bayrisches Brotzeitbrettl ..... € 14,90
Geräuchertes, Obazda, Emmentaler, kalter Braten, Pfefferbeißer,
Gurke, Zwiebeln, Treberbrot [A,C,G,I,J,15]

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



Alter Schlachthof



AUS DEM SUPPENTOPF

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

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

Kürbiscremesuppe ..... € 6,50
mit Kernöl & gerösteten Kernen

FLEISCHLOS LECKER (vegetarisch)

V

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

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

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

Schwammerl in Rahm €13,90
mit hausgemachtem Semmelknödel [A,C,G,I]

BAYRISCHE PASTA

Alter Schlachthof

Hausgemachte Maultaschen ..... € 14,90
mit Schweinebrät & gehackter Petersilie gefüllt, in Rinderbrühe,
dazu knackige Salate & Schmelzzwiebeln [A,C,I,J,15]

Bitte beachten Sie die Kennzeichnungen und Erläuterungen der Zusatzstoffe und Allergene unserer Speisen und Getränke (Erläuterung auf Seite 12). Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Speisekarte

Küchenzeiten von
11.30 – 21.00 Uhr

KOMBI-PROBIER-TIPP:
LAUTER KLEINE PROBIERERLE

fünf Sterne für Genießer
Metzgerei GIERSTORFER
BRUNNER HOF

DEFTIG & LECKER

„Schwabenpfanne“ ..... € 21,50
Schweinemedaillons, Schwammerlrahmsauce, Kässpätzle, Speckbohnen A,C,G,I,J

Geschnetzelte Kalbsleber
mit Speck, Gewürzgurke, Zwiebeln in Balsamico-Jus mit Kartoffelpüree A,C,G,I,8 € 22,50

„Kneitinger‘s Bierbrauersteak“ ..... € 18,50
Eingelegter Schweinenacken vom Grill, Dunkelbiersauce, Speck, Zwiebel, Gurke, Kräuterbutter, Bratkarffeln, knackige Blattsalate G,I,J,N

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

Hirschgulasch ..... € 24,50
mit Schwammerl & Semmelknödel, dazu ein kleiner Salat A,C,G,I,J,N,3,5,16

Bayrischer Antipasti-Teller

(von Allem a bisserl was) ..... **€ 14,90**
Wurstsalat, Schnitzel Wiener Art, Kartoffelsalat, Obazda, Bratwürstl mit Kraut, kalter Braten, gebackene Weißwurst, Händelmaier‘s Hausmachersenf A,C,G,I,J,N,3,4,5,7,8,11,16

Kneitinger Bierprobe

4x 0,1l ..... **€ 5,60**

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



AUSGEZEICHNETE BAYERISCHE KÜCHE

TIPP WENN AUS, DANN AUS!

Alter Schlachthof

TÄGLICH FRISCH AUS DEM ROHR

Altbayrischer Schweinebraten vom Brunnerhof Schwandorf ..... € 15,50
mit Kneitinger Dunkelbiersauce, Krautsalat & Reibeknödel G,M,J,I,N,3,8

1/2 Ente ..... € 28,50
mit Blaukraut & Reibeknödel A,I,N

DER BURGER-MEISTER EMPFIEHLT

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

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

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



Alter Schlachthof

SCHNITZELVARIATIONEN

Hähnchenschnitzel „Florentiner Art“ ..... **€ 14,90**
gefüllt mit Paprikafrischkäse, paniert & gebacken,
serviert auf Parmesan-Blattspinat & gegrillter Kirschtomate A,C,G,I, J,H

Schnitzel „Wiener Art“ aus dem Schweinerücken ..... **€ 11,50**
mit kaltgerührten Wildpreiselbeeren A,C,G,H

„Münchner Schnitzel“ aus dem Schweinerücken ..... **€ 13,50**
mit süßem Senf & Meerrettich bestrichen, in der Brezenpanade & Wildpreiselbeeren A,C,G,H

„Cordon Bleu“ aus dem Schweinerücken ..... **€ 15,40**
gefüllt mit Käse & Schinken, serviert mit Wildpreiselbeeren A,C,G,H



Alter Schlachthof

AUS BAYRISCHEN GEWÄSSERN vom Mulzerhof aus Schwandorf

FISCHHOF MULZER

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

Forelle „Müllerin Art“ ..... € 26,50
mit Petersilienkartoffeln, Zitronenbutter & Blattsalat A,C,D,G,I,8,16

Alle Fische exkl. nur aus Schwandorf, wöchtlich frische Lieferung!

Speisekarte

Küchenzeiten von 11.30 – 21.00 Uhr



AUS DER WURSTEREI

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

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

Currywurst vom Gierstorfer Artur aus Pfatter ..... **€ 12,50**
mit scharfer Sauce (Geheimrezept aus unserer Küche) & Pommes frites I,J,2,3,7

Alter Schlachthof



BEILAGEN bitte zu Burgern & Schnitzel extra wählen

POMMES FRITES MIT KETCHUP 16 ..... **€ 4,70**
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE A,C ..... **€ 4,70**
DEFTIGE BRATKARTOFFELN ..... **€ 5,20**
HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT J,3 ..... **€ 4,70**
PORTION KETCHUP 16 ..... **€ 0,50**
PORTION MAYONNAISE 16 ..... **€ 0,50**
HÄNDLMAIER`S HAUSMACHER SENF J,N ..... **€ 0,50**

WERFEN SIE EINEN BLICK AUF UNSERE WECHSELNDEN

TAGESANGEBOTE

Alter Schlachthof

DER SÜSSE ABSCHLUSS

„Bieramisu“ ..... **€ 6,50**
Hausgemachtes Tiramisu mit Kneitinger Dunkel verfeinert A,C,G,H

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

Marillenknödel ..... **€ 8,50**
mit Zwetschgenröster A,C,G,H,3,8,16

Bayrisch Creme im Glas ..... **€ 7,50**
mit Waldbeerragout & Sahne C,G

Bitte beachten Sie die Kennzeichnungen und Erläuterungen der Zusatzstoffe und Allergene unserer Speisen und Getränke (Erläuterung auf Seite 12).
Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

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

TAGESESSEN

solange der Vorrat reicht

für nur **11,50€**

BUSINESSMENU

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

für nur **16€**

Kinderkarte



Küchenzeiten von 11.30 – 21.00 Uhr

Pommes & Ketchup ..... € 7,50

Spätzle & Soße ..... € 7,50

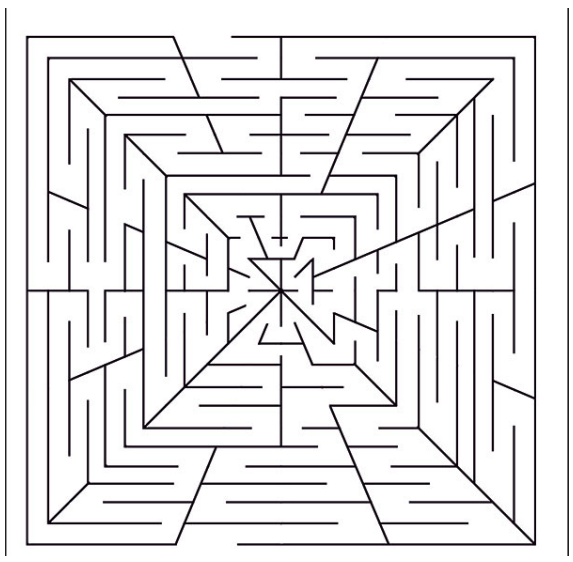
Knödel & Soße ..... € 7,50

Kleines Schnitzel Wiener Art vom Schwein ..... € 11,50
mit Pommes & Ketchup [A,C,G,H]

Chicken Nuggets aus der Hühnerbrust ..... € 11,50
mit Pommes & Ketchup [A,C,16]

Steckerleis tagesaktuell an der Theke









Lacha huift am besten

Ein Mann kommt spät nachts aus seiner Stammkneipe nach Hause. Durch den Lärm wacht seine Frau auf und fragt ihn, was er denn für einen Lärm macht.
Er: „Die Schuhe sind umgefallen."
Sie: „Das macht doch nicht so einen Krach."
Er: „Ich stand noch drin."

Sagt der Sepp aus München: „Dös Englisch is a komsche Sproach: I hoast Ei, Ei hoast Eck, Eck hoast koaner und koaner hoast nobody...

War gestern so betrunken, dass ich ein Taxi nehmen musste.
Werde es heute zurückbringen.

„Ich war doch gestern gar nicht so betrunken!" – „Hey, du hast den Duschkopf in den Arm genommen und gesagt er soll aufhören zu weinen!"

Kommt ein Skelett in die Kneipe und sagt: „Ich hätte gerne ein Bier und 'nen Lappen!"

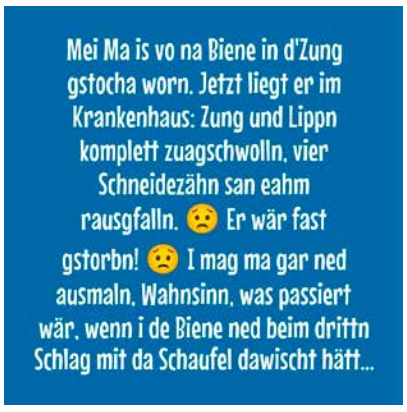
Ein Mann bestellt in einer Bar zehn Schnäpse. Er kippt einen nach dem anderen runter. Dann bestellt er neun Klare und kippt sie wieder. Dann acht, sieben. Bei fünf angelangt lallt er: „Hihi, witzig! Je weniger ich saufe, desto besoffener werde ich!"

Ein Betrunkener kommt nach Hause und trinkt noch einen Tee. Im Bett fragt er seine Frau: „Haben Zitronen eigentlich kleine gelbe Füße?" „Nein, wieso?" „Mist! Dann habe ich gerade den Kanarienvogel in den Tee gedrückt."

Ein Stammtischler kehrt zurück von seinem Afrikaurlaub. Natürlich gibt er dabei viel Jägerlatein zum Besten: „Ja, da war ich in der Wüste so ganz allein. Plötzlich faucht es hinter mir. Ich drehe mich um, und sehe einen Löwen! Ich nix wie rauf auf den nächsten Baum."
Ein anwesender Oberlehrer: „Aber in der Wüste gibt es doch keine Bäume!"

„Du kannst mir glauben, das war mir in dem Augenblick ganz egal."



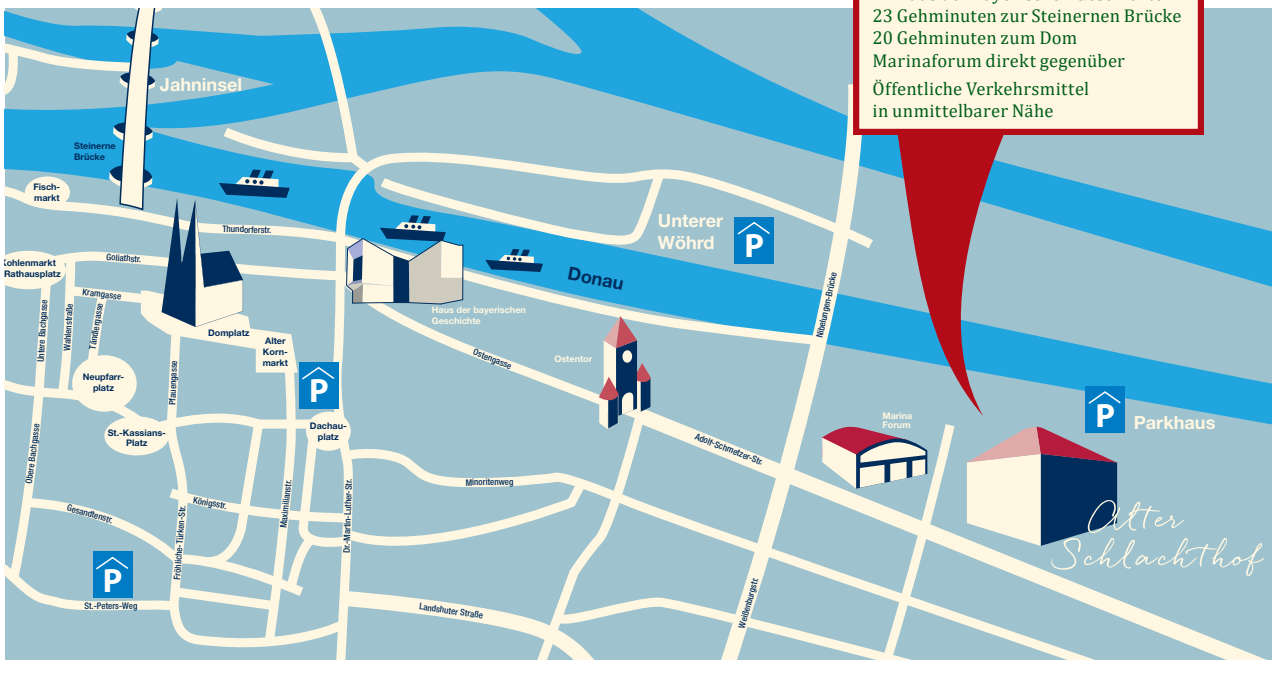


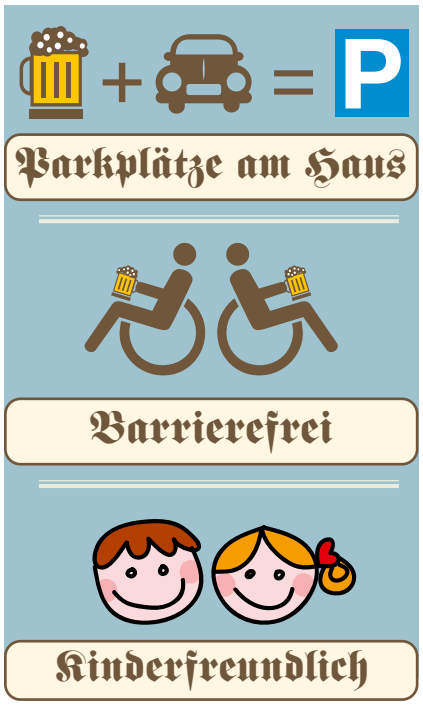




Wissenswertes

Wissen wo‘s hie geit...





täglich geöffnet von 11.00-23.00 Uhr

Sudoku

6			8					9
3	9				5	8	1	
2				4				
8		3	4	7				
4				1				8
				8	6	3		7
				9				5
	8	4	2				9	6
5					4			1

Digitale Gästemappe

Allergene & Zusatzstoffe

Erläuterungen der Allergene:
A= glutenhaltiges Getreide aus Weizen und Roggen, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Sojabohnen, G= Milch, H= Schalenfrüchte, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Lupinen, M= Weichtiere, N= Schwefeldioxid & Sulfite

Erläuterungen der Zusatzstoffe:
1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoffen, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Schwefeldioxid, 6= mit Schwärzungsmittel, 7= mit Phosphat, 8= mit Milcheiweiß, 9= koffeinhaltig, 10= chininhaltig, 11= mit Süßungsmittel, 12= mit Phenylalaninquelle, 13= gewachst, 14= mit Taurin, 15= mit Nitritpökelsalz, 16= mit Säurungsmittel, 17= mit Stabilisatoren

NEU: To Go-Bonuskarte



Impressum

Herausgeber: Schlachthof GmbH & Co. KG - Wolfgang Riemhofer
Komplementärin: Riemhofer Verwaltungs GmbH | **Sitz:** Am Alten Schlachthof 9 · 93055 Regensburg | **Amtsgericht:** Regensburg | **Handelsregister:** HRA 9955

Hotel Gasthaus Kneitinger‘s Alter Schlachthof · Am Alten Schlachthof 9 · 93055 Regensburg · 0941 463777-0

Bildmaterial: © www.adobe.stock.com © Brauerei Kneitinger GmbH & Co.KG

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

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

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