



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

Traditionell trifft modern..

BRAUHAUS

AM SCHLOSS



»» MIT DER ZEIT GEHEN ««

das ist der Leitspruch im Brauhaus am Schloss. Wir verkörpern ein junges Wirtshauskonzept im historischen Marstall.

Ob jung oder alt, alle sind willkommen!

Bei uns findet jeder ein Wohlfühlplatzerl. Essen, feiern und kreativ sein im großzügigen Restaurant mit seinen Kupfer-Braukesseln, entspannt genießen in der Orangerie - unserem überdachten Innenhof - oder doch ein Besuch in unserem Biergarten, der mit seinen Bäumen und der großen Grünfläche sicher einer der schönsten Biergärten Regensburgs ist?

Nimm Dir ein kühles Bier, einen Snack oder ein leckeres Essen und lass einfach mal die Seele baumeln mit »Vladimir« oder der »Gerstenkönigin«. Was sich dahinter verbirgt? Kommt's einfach vorbei!



BRAUHAUS
AM SCHLOSS



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

PREIS AUFBAU

Unser Rundum-Sorglos Paket zum Festpreis

Mit unserem Rundum-sorglos-Paket erhalten Sie alle vereinbarten Leistungen zu einer festen Pauschale – ohne versteckte Zusatzkosten. Von der Planung über die Umsetzung bis zur finalen Abstimmung sind sämtliche Schritte transparent und klar definiert.

Ihr Vorteil:

Maximale Planungssicherheit, volle Kostenkontrolle und eine verlässliche Kalkulationsgrundlage. Sie wissen von Anfang an, womit Sie rechnen können – finanziell wie organisatorisch – und können sich entspannt auf Ihr Kerngeschäft konzentrieren.





BRAUHAUS
AM SCHLOSS

Fingerfood

Vorspeise | Hauptspeisen | Suppen & Desserts

VOR- SPEISEN

Fingerfood



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

Kategorie 1 - Vegetarisch

1. Exotischer Quinoa Salat mit Granatapfel und Minze
2. Couscoussalat mit Feta und Ratatouille Gemüse
3. Asiatischer Glasnudelsalat mit Wokgemüse
4. Frischer Alb- Linsensalat mit Orangenfilets
5. Tomaten Mozzarella mit Balsamico und Pesto
6. Antipasti verdure im Glas mit Kräutermarinade
7. Veganer Jack Fruit Salat im Glas

Kategorie 2 - Fleisch

1. Mini-Fleischpflanzerl auf hausgemachtem Kartoffelsalat
2. Schnitzel auf hausgemachtem Kartoffelsalat
3. Avocado Salat mit Shrimps, Olivenöl und roten Zwiebeln
4. Tomaten-Zucchini Terrine mit Paprikasugo
5. Hausgemachte Bratensülze im Glas
6. Hausgemachte Spinat Ricotta Quiche
7. Rote Beete Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse
8. Bayerischer Wurstsalat von der Lyoner



BRAUHAUS
AM SCHLOSS



HAUPT- SPEISEN

Fingerfood

Kategorie 3 - Vegetarisch

1. Gefüllte Ravioli (Spinat Ricotta Füllung), Grüner Spargel und Kirschtomten
2. Rote Beete Gnocchi, Camembert Sauce und Preiselbeeren
3. Schupfnudel Gemüsepfanne in Tomatensugo
4. Chili sin Carne
5. Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln und Olivenöl
6. Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln
7. Cremiges Pilzragout mit Semmelknödel
8. Verschiedene Flammkuchenauswahl
9. Hausgemachter Gemüsestrudel mit Bergkäsesauce und Preiselbeeren

Kategorie 4 - Fleisch

1. Pulled Pork mit Minikrokette, Krautsalat und Preiselbeer Dip
2. Mini Beef Burger mit Pommes
3. Mini Leberkasemmeln
4. Boeuf à la Mode mit Barolojus, Kartoffelkrapfen und Gemüse
5. Tafelspitz mit Meerrettichkrem und Kräuterkartoffeln
6. Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Salzkartoffeln
7. Wildgulasch mit Minikrokette und Preiselbeeren
8. Schweinebraten mit Miniknödel und Kraut
9. Würziges Thaicurry mit Zitronengras, Basmatireis und Kokosmilch
(Topping: mit Hähnchen oder Fisch)
10. Schwäbische Maultasche mit Kräutersauce und Röstzwiebeln
11. Verschiedene Flammkuchenauswahl
12. Mediterrane Lasagne vom Wild

Kategorie 5 - Suppen

1. Cremige Spargelsuppe (Je nach Saison)
2. Kürbissüppchen mit steirischem Kernöl
3. Kräftige Pfannkuchensuppe
4. Kräftige Grießnockerlsuppe
5. Kräuterkremsüppchen mit Pesto
6. Erbsensüppchen mit Crème Fraîche und Minze
7. Blumenkohlsuppe mit Sesamkohl
8. Cappuccino von der Karotte

SUPPEN & DESSERTS

Fingerfood



Kategorie 6 - Desserts

1. Bayerisch Krem mit Beerenspiegel
2. Apfelstrudel mit Vanillesauce
3. Orangen Panna Cotta mit Beerenspiegel
4. Mousse au Chocolat
5. Crème Brûlée von der Tahiti Vanille
6. Bockbiertiramisu mit Vanille Mascarpone
7. Veganer Chia Pudding mit Kokosmilch und Blaubeerpüree
8. Exotischer Obstsalat
9. Buttermilchmousse mit Limette und Beerenspiegel
10. Verschiedene Kuchenauswahl
11. Germknödel mit Vanillesauce
12. Apfelkücherl mit Zimtzucker & Vanillesauce



Kategorie 7

1. Brezen & Brotauswahl mit verschiedenen Dips
2. Hähnchenbrustspieße
3. Quiche Lorraine
4. Wrapscheiben
5. Mediterraner Zwiebelkuchen mit Sauerrahm Dip
6. Mini-Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat
7. Gemischte herzhafte Blätterteigtaschen
8. Asiatischer Glasnudelsalat mit Wok Gemüse
9. Mini-Frühlingsrollen auf Süß-Sauer Sauce
10. Mini-Weißwurst mit süßem Senf

TOPPINGS KAFFEEPAUSEN

Fingerfood

11. Hähnchen Teigtaschen auf Wakamésalat
12. Flammkuchen Donut mit Frischkäsefüllung
13. Veganer Jack Fruit Salat im Glas
14. Bayerischer Wurstsalat im Glas
15. Mini-Schokobrötchen
16. 3erlei Mini Croissants
17. Stracciatella Muffins
18. Hausgemachtes Bircher Müsli
19. Joghurt Station mit verschiedenen Joghurts & Toppings



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

Buffet

5 Variationen

BUFFET

das Traditionelle



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

Gurkensalat | Kartoffelsalat | Karottensalat | Krautsalat
verschiedene Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch

* * *

Ofenfrischer Schweinebraten von Brüstel & Hals
Dunkelbiersauce | Reiberknödel | Sauerkraut

Gebratenes Zanderfilet
Zitronen Kapern Butter | Knackiges Marktgemüse | Salzkartoffeln

Brauhaus Kaspressknödel mit Sauerrahm Dip

* * *

Bayerisch Krem | Beerenspiegel

Apfelstrudel | Vanillesauce



BUFFET

das Griabige



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

Gurkensalat | Kartoffelsalat | Karottensalat | Krautsalat
verschiedene Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Kräutercremsüppchen mit Nussbutter Croutons | Brunnenkresse

* * *

Boeuff à la Mode -zart geschmorte Rinderschulter-
Barolosauce | Sherry Aprikosen | Marktgemüse | Pommes Macaire

Gebratenes Doradenfilet
Thymian Tomaten Butter | Knackiges Marktgemüse | Salzkartoffeln

Gefüllte Ravioli
Thymian Sauce | sautierte Kirschtomaten | Grüner Spargel

* * *

Mousse au chocolat | Zartbitter Schokolade | Waldbeeren

Kaiserschmarren | Apfelmus & Zwetschgenröster



BUFFET

das Heimische



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

Gurkensalat | Kartoffelsalat | Karottensalat | Krautsalat
verschiedene Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Carpaccio vom Brezenknödel im Essig Zwiebel Sud | Rucola

* * *

Heimischer Hirschbraten
Wacholderjus | Serviettenknödel | Preiselbeer Blaukraut

Gebratene Lachsforellenfilet
Rieslingsauce | Knackiges Marktgemüse | Petersilienkartoffeln

Getrübte Bergkasspatzn (in der Live Station zubereitet)
Bergkäse | Truffelöl | sautierter Blattspinat

* * *

Hausgemachtes Bockbiertiramisu

Kaiserschmarren | Apfelmus & Zwetschgenröster



+ zusätzlich am Tisch
eingestellt:

Obatzda | Griebenschmalz
Zwiebelmett | Kartoffelkas
Guacamole | Radieserlquark
mit frischem Bauernbrot vom
Dorfbäcker

BUFFET

das Mediterane



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

Gurkensalat | Kartoffelsalat | Karottensalat | Krautsalat
verschiedene Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Antipasti verdure - Tomate & Mozzarella | verschiedene Gemüsesorten | Parmesan

* * *

Ragu di Cinghiale - Toskanisches Ragout vom heimischen Wildschwein-
Barolo Thymian Safterl | Pappardelle | Schmorgemüse

Gebratenes Lachsfilet
Weißweinsauce | Lauchgemüse | Kräuterkartoffeln

Frische Pappardelle (in der Live Station – mit verschiedenen Zutaten wählbar)
Tomatensugo | Parmesan | Petersilie

* * *

Italienisches Tiramisu mit Erdbeeren

Panna Cotta mit Beerenspiegel



+ Suppe (wird serviert):

Gazpacho Andaluz
- kalte spanische
Gemüsesuppe-
Gebratene Riesengarnele
Olivenöl | Basilikum

BUFFET

das Festliche



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

Gurkensalat | Kartoffelsalat | Karottensalat | Krautsalat
verschiedene Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Vitello Tonnato mit Thunfisch Creme | Kapern | Rucola

Insalata Caprese - Tomate & Mozzarella | Basilikum | Pesto

* * *

Bayerische Bauernente vom Geflügelhof Lugeder (in der Live Station Tranchiert)
Orangenjus | Preiselbeer Blaukraut | Gemischte Knödel

Gebratenes Saiblingsfilet vom Mulzerhof
Rieslingvelouté | knackiges Marktgemüse | Kräuterkartoffeln

Hausgemachte Spinat Ratatouille Lasagne
Sauce Bechamel | Tomatensugo | Bergkäse

* * *

Karamellisierter Kaiserschmarren mit Apfelmus

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Crème Brulée im Glas



+ Suppe (wird serviert):

Cremige Apfel Sellerie Suppe
Knusper Bacon | gebratener
Sellerie



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

Menü

6 Variationen





BRAUHAUS
AM SCHLOSS

MENÜ

das Traditionelle



Kräuterschaumsüppchen
Nussbuttercroutons | Radieschenöl | Chili Fäden

* * *

Saftiges Schweinefilet -zart rosa im Ganzen gebraten-
Portweinjus | Speckbohnen | Pommes Macaire

oder

Gebratenes Zanderfilet
Zitronen Kapern Butter | Salzkartoffeln | Marktgemüse

oder

Gefüllte Ravioli -Spinat Ricotta Farce-
Thymian Sauce | Rucola | Grüner Spargel

* * *

Orangen Panna Cotta
Erdbeerspiegel | karamellisierte Orange



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

MENÜ

das Griabige



Consommé vom Suppenhuhn -nach Oma´s Rezept-
ausgelöstes Fleisch | Eiernudeln | Suppengemüse

* * *

Saftiges Boeuf à la Mode -zart geschmorte Rinderschulter-
Rotweinjus | Sherry Aprikosen | Marktgemüse | Pommes Macaire

oder

Filet von der Lachsforelle
Rieslingvelouté | Zitronenspinat | Petersilienkartoffeln

oder

Getrüffelte Bergkas Spatzn
Muskat | sautierter Spinat | Bergkäse

* * *

Brauhaus Kaiserschmarrn
Rosinen | Apfelmus | Sahne



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

MENÜ

das Festliche



Carpaccio vom Sellerie

Kräutervinaigrette | Apfel Sellerie Salat | gebratener Sellerie

* * *

Steak vom Weiderind -zart rosa gebraten-

Sherryglace | Kartoffelgratin | Knackiges Marktgemüse

oder

Doradenfilet Royal

Tomaten Thymian Butter | Kräuterkartoffeln | Ratatouille Gemüse

oder

Urkorn Risotto -vom Ebly Weizen-

gebratene Austernpilze | sautierter Blattspinat | Kirschtomaten

* * *

Bockbier Tiramisu

Vanillemascarpone | Löffelbiscuit | Bockbierlikör



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

MENÜ

das Mediterane



Feine Burrata

Tomatenscheiben | Balsamico | frischer Pfeffer | Pesto

* * *

Ragu di Cinghiale -Toskanisches Ragout vom heimischen Wildschwein-
Barolo Thymian Safterl | Frische Pappardelle | Schmorgemüse

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Krustentiersauce | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln

oder

Frische Pappardelle -mit eingelegtem Sommertrüffel-
Weißweinrahm | Parmesan

* * *

Italienisches Tiramisu

Vanilleeis | frische Erdbeeren



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

MENÜ

das Extravagante



Brotzeit am Tisch:

Emmentaler | Zillertaler Bergkas | Schwarzgeräuchertes | Pfefferbeisser
Thymian Antipasti | Exotischer Quinoasalat | Falafel & Humus
dazu Bauernlaib vom Dorfbäcker

* * *

Gebratene Barbarie Entenbrust -mit Akazienhonig glasiert-
Balsamicoschalotten | Kartoffel Kürbiskernkrapfen | Mandelromanesco

oder

Gebratenes Zanderfilet
Fenchelschaum | Belugalinsen | Erbsenpüree

oder

Fregola Sarda
Rotes Pesto | Babyspinat | Grüner Spargel | Getrocknete Tomaten

* * *

Brauhaus Dessertvariation



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

MENÜ

das Gehobene



Ceviche vom Lachs

Avocado | Rote Zwiebel | Olivenöl | Sauerrahm

* * *

Gebratenes Rinderfilet -in der Kräuterkruste-

Sherryglace | Kartoffelkrapfen | Austernpilze

oder

Filet vom Seeteufel -in Nussbutter gebraten-

Hummersauce | Polentataler | geschmorter Mangold

oder

Hausgemachte Trüffelravioli -mit Pilzfarce-

gebratener Chicorée | Kirschtomaten | Parmesanhobel

* * *

Brauhaus Dessertvariation



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

Allerlei Monggratzal

Canapés



CANAPÉS



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

Allerlei Monggratzal

1. Obatzda | Minibrezel | Zwiebel
2. Griebenschmalz | Röstzwiebel | Petersilie
3. Avocado creme | Paprika | Brunnenkresse
4. Tomatenfrischkäse | Rucola | rote Zwiebel
5. Paprikaletscho | Wacholderreduktion | Shisokresse
6. Räucherlachs | Honig Senf Vinaigrette | Dill
7. Roastbeef | Sauce Tatar | Würzgurke | Petersilie
8. Brie | Traube | Rollo Rosso
9. Schwarzwälder Rohschinken | Kräuterschmand | Petersilie
10. Schinken | Würzgurke | Kirschtomate
11. Beef Tatar | Tomate | Kapern | Olivenöl | Zwiebel | Würzgurke
12. Lachstatar | Gurke | Zitronen Crème Fraîche | Dill
13. Tatar vom Grillgemüse | steirisches Olivenöl | Basilikumcreme
14. Ziegenkäse | Feigensenf | Walnuss | Petersilie





BRAUHAUS
AM SCHLOSS

“Gutes Essen & gute
Gesellschaft ist eine Quelle
der Freude und ein Grund
zur Dankbarkeit.”

-Unbekannt