

SPEISEKARTE

— Tradition trifft Moderne —



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 einfach ein Besuch auf unserer Terrasse im Schlossgarten, 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? Probiert es aus und überzeugt euch selbst!

Euer Wirt, Quirin Erber

*„Tradition ist nicht das Bewahren der Asche,
sondern das Weitergeben des Feuers.“*

Grad zum Eistimma

VORSPEISEN

Dreierlei zum Bier

Obatzda | Griebenschmalz | Zwiebelmett | Bauernlaib

10.50

Tipp für Gruppen: Gerne decken wir das Dreierlei und Wasser ein, um das Ankommen perfekt zu machen.

Dreierlei veggie

Bärlauchkrem | Erdäpfelkas | Dattel-Curry Aufstrich | Bauernlaib

10.50

SALATE



Brauhaus Frühlingsalat -mit Wassermelone & Kartoffelkrapfen-

Pfirsich Senf Vinaigrette | Frische Blattsalate | Tomate | Gurke | Kerndl | Baguette

18.90

Knackiger „Ziegenpeter“ -mit karamellisiertem Ziegenkäse & Granatapfelkernen-

Himbeervinaigrette | Kerndl | Baguette

19.90

Knackiger Salat mit glacierten Rinderstreifen

Pfirsich Senf Vinaigrette | Frische Blattsalate | Tomate | Gurke | Kerndl | Baguette

22.90

Steirisches Backhendl -in der Kürbiskernpanade-

Hausgemachter Kartoffel Gurkensalat | mariniertes Salatbouquet | Steirisches Kernöl

20.90

Allergene



SUPPEN & BEILAGENSALAT

Kräftige Rindssuppe Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen Schnittlauch	6.90
Französische Zwiebelsuppe -mit Gouda Baguette- glacierte Zwiebeln Weißwein Sud Kräuter der Provence	7.90
kleiner gemischter Marktsalat A bisserl was von Allem Pfirsich Senf Vinaigrette	5.90

VEGETARISCH & VEGAN

<i>Brauhaus Art</i> Kaspressknödel Großes mariniertes Salatbouquet Bergkäse Radieserl Sauerrahm Dip	17.90
Rote Beete Burger Focaccia Brötchen Vegane Burger Sauce Kartoffelstäbchen Salatbouquet	18.90
Hausgemachter Spinat Ricotta Strudel Camembertsauce Preiselbeeren mariniertes Salatbouquet	18.90

FÜR DIE KIDS

Knödel oder Spätzle mit Bratensoße	4.50	Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelstäbchen	8.90
Kinderschweinebraten mit Reiberknödel & Bratensoße	8.90		

Unsere Kinderportionen sind ausschließlich für Kinder gedacht.

HAUPTGERICHTE

VOM SCHWEIN

Tipp: Beilagensalat

Dazu passt perfekt: **St. Emmeran Hell**

Bratl vom Schweinsbrüstl -in Marstall Dunkel eingelegt- 17.90
Dunkelbiersoße | Kartoffel Gurken Salat | resche Kruste | Salatbouquet

Ofenfrischer Schweinebraten -Brüstl und Hals- 17.90
Dunkelbiersoße | Reiberknödel | Weißweinsauerkraut

Schnitzel **LIEBE**

Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) -Damenportion- 18.90
Kartoffelstäbchen | Salatbouquet -Männerportion- 20.90

Saftiges Cordon Bleu (vom Schwein) 22.90
Bratkartoffeln | Salatbouquet | Preiselbeeren

Züricher Geschnetzeltes -vom Schweinerücken- 22.90
Cognac Pilzrahm | Eierspätzle | Buntes Marktgemüse

Bavarian Brauhaus Burger 20.90
Pulled Pork | Kraut | Preiselbeeren | Rettich | BBQ Sauce | Salatbouquet | Pommes

Gegrillte Schweinshaxn (täglich frisch ab 18 Uhr) 21.90
Dunkelbiersoße | Reiberknödel | Speck Krautsalat



*“Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.”*

Winston Churchill

Klassiker NEU GEDACHT

VOM KALB / RIND & WILD

Dazu passt perfekt: **Marstall Dunkel**

Wiener Schnitzel (vom Kalb) 28.90
Hausgemachter Kartoffel Gurkensalat | Preiselbeeren | Salatbouquet

220g Zwiebelrostbraten -zart medium gebraten- 28.90
Röstzwiebeln | Kräuterbutter | Speckbohnen | Bratkartoffeln

Hausgemachte Wildpflanzlerl 20.90
Wildsauce | hausgemachter Kartoffelsalat | Salatbouquet

Empfehlung vom Chef

Brauhaus Grillteller -vom Schwein, Rind & Wurst- 28.90
Kräutermis | Folienkartoffel | BBQ Sauce & Kräuterbutter

Zart geschmorte Hirschschulter 25.90
Wacholdersauce | Serviettenknödel | knackiges Gemüse | Preiselbeer Birne



AUS FLUSS & MEER

Gebackener Haiwels 17.90
Remouladensoße | Kartoffel Gurkensalat | Salatbouquet

Filet vom Zander -auf der Haut gebraten- 26.90
Rieslingsauce | Zitronenspinat | Kräuterkartoffeln

DESSERTS

Crème Brûlée Karamellierter Rohrzucker Tahiti Vanille	9.50
Lauwarmer Apfelstrudel Nüsse Rosinen Früchte Sahne mit Vanilleeis mit Vanillesoße	7.90 +1.50 +1.50
Beschwipstes Vanilleeis -in der Cappuccinotasse- 1 Kugel Vanilleeis Brauhaus Bockbierlikör Sahne	6.50
Warmes Schokoladensoufflé Flüssiger Schokoladenkern 1 Kugel Eis frische Früchte	8.90



Einfach zum Verlieben

Karamellierter Kaiserschmarrn

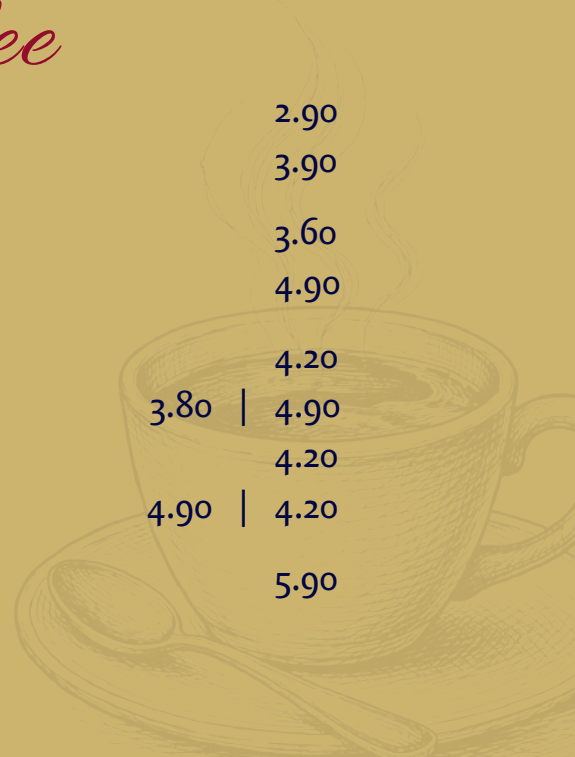
12.50

mit warmen Apfelstücken

mit oder ohne Rosinen | Apfelmus | Sahne

HEISSGETRÄNKE & Kaffee

Espresso Espresso macchiato	2.90
Espresso doppio Espresso doppio macchiato	3.90
Tasse Kaffee	3.60
Haferl Kaffee	4.90
Milchkaffee	4.20
Cappuccino (klein groß)	3.80 4.90
Latte Macchiato	4.20
Haferl heiße Schokolade mit ohne Sahne	4.90 4.20
Haferl Ronnefeldt Tee	5.90
Teekarte extra im Service zu erfragen	





Spritziger

START

Der Klassiker -Aperol Spritz-
Aperol | Sekt | Soda | Orange

0,3l 7.70

Der Sommer Klassiker -Hugo-
Sekt | Soda | Minze | Holundersirup | Limette

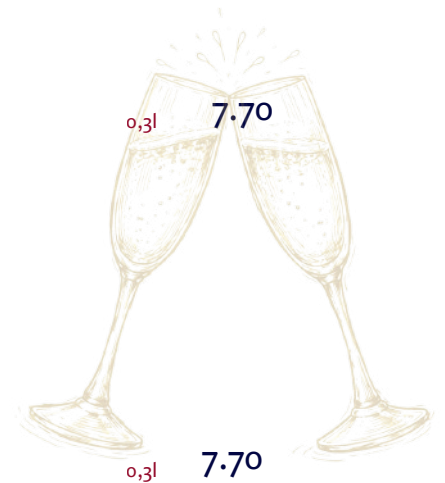
0,3l 7.70

Alkoholfreier Hugo
Ginger Ale | Minze | Holundersirup | Limette

0,3l 7.70

Signature Drinks

APERITIFS



0,3l 7.70

Die Rosa Gerstenkönigin

Brauhaus Weißbier | Rhabarbersaft | Vanillesirup | Granatapfelkerne

Der Alpenhugo

Brauhaus Helles | Ginger Ale | Minze | Holundersirup | Limette

0,3l 7.70

Die Abendsonne

Campari | Maracujasaft | Bitter Lemon | Orange

0,3l 7.70

Empfehlung vom Chef

Hibiskus Spritz

Lillet Rosé | Hibiskus Sirup | Sekt | Limette

0,3l 7.70

Hausgemachte LIMOS

Schwarztee Pfirsich Limonade 0,3l 4.90

Holunder Apfel Kirsch Limonade 0,3l 4.90

Für die Sportler unter uns

Infused Water 0,3l 4.20

mit Hopfen & Minze 0,0%

Hausgebräute HOPFENLIMO 0,3l 4.90



PAULANER LIMOS

Spezi 0,5l 5.20

Spezi zero 0,3l 4.50

Cola 0,3l 4.50

Limo Orange oder Zitrone 0,3l 4.50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Fruchtiges von Wolfra

Nektar: Johannisbeere | Maracuja | Rhabarber | Kirsch

Saft: Orange | Apfel

0,3l 0,5l 0,75l

Saftschorle

3.90 5.20

Saft pur

4.50 5.90

Mineralwasser Adelholzner

0,25l

Mineralwasser klassik oder still

3.90 5.20 7.50

Sodawasser

4.20

Selbstgebraut schmeckt doppelt guad..

Im Wirtshaus befindet man sich gleichzeitig im Sudhaus unserer Brauerei.



Schorsch Angerer

Unser Braumeister Schorsch zeigt seit **mehr als 20 Jahren** sein Können. Doch ...

Wie entsteht das flüssige Gold?

Erleben Sie das Bierbrauen ganz nah mit unseren Führungen durch die Brauanlagen.

Führungen ab 8 Personen möglich

KOMPAKTE

Brauereiführung

inkl. Verkostung der drei Stammsorten

Dauer: 30min

14,50€ pro Person

SENSORIKVERKOSTUNG

& Brauereiführung

inkl. Verkostung fünf spezieller Biere

Dauer: 50min

19,50€ pro Person

KENNEN SIE SCHON UNSERE BIERFÄSSER ZUM SELBSTZAPFEN AM TISCH?

St. Emmeram Hell

5l
42.90

10l
84.90

15l
126.90

-größere Fässer gerne gegen Vorbestellung-

IM HAUS GEBRAUTE BIERE

0,5l 4.70
1,0l 9.20

Regensburger Klassiker

ST.EMMERAM HELL

Stammwürze: 12,5% Alkoholgehalt: 5,2%

0,5l 4.90
1,0l 9.40

Vollmundige Erfrischung

SCHLOSS WEISSE

Stammwürze: 12,5% Alkoholgehalt: 5,2%

0,5l 4.90
1,0l 9.40

Malziger Kraftprotz

MARSTALL DUNKEL

Stammwürze: 12,8% Alkoholgehalt: 5,5%

0,3l 4.20
0,5l 5.40

Eleganter Frühlingstänzer

PILS "HOPFENBLUME"

Stammwürze: 12,5% Alkoholgehalt: 5,3%

0,3l 4.50
0,5l 5.90

Exotischer Genuss

BRAUHAUS MANGO ALE

Stammwürze: 13,4% Alkoholgehalt: 5,7%

0,5l 5.40
1,0l 9.90

Falscher Kuss

"SOMMERWEIZEN" VLADIMIR

Stammwürze: 12,5% Alkoholgehalt: 5,3%

für absolute Liebhaber
WHISKYBOCK

Stammwürze: 18,3% Alkoholgehalt: 7,4%

0,2l 6.90

RADLERBAR

Naturradler (auch alkoholfrei möglich) | Naturruss
St. Emmeram Hell oder Schloss Weiße | Zitronenlimonade

4.70 | 4.90

Dunkles Radler
Marstall Dunkel | Zitronenlimonade

4.90

Kräuterradler | Kräuterruss
St. Emmeram Hell oder Schloss Weiße | Almdudler

5.40

SCHNÄPSE

Aus der Edelbrennerei Scheibl

Klare Edelbrände

Williams | Nuss | Marille | Himbeere

2cl

4.90

Premium Plus

Moorbirne | Ingwer | Altes Pflümli | Bratapfel

5.90

Empfehlung vom Chef

Edles Fass „350“

Haselnuss Pur

8-12 Monate im Holzfass gereift

6.90

M. SCHEIBEL - ALTE ZEIT BRANDY.

Apricot | Cherry | Pflaume

7.90

Ramazotti | Fernet Branca | Averna | Jägermeister |

3.90

Obstler | Blutwurz | Bärwurz

3.90

Berliner Luft

3.90

Bockbierlikör hausgemacht

3.90

Unser Braumeister veredelt den hauseigenen Doppelbock nach traditioneller Familienrezeptur zu einem besonderen Likör. Mit hochprozentigem Alkohol und fein abgestimmten Gewürzen entsteht ein malzig-milder Genuss, welcher anregend und vollmundig im Geschmack ist.

Weißwein

Grüner Veltliner "Vivat"

Grauburgunder

Cuvée "Großartig" GB + WB

Riesling "Blauschiefer"

2024 Silvaner trocken

2024 Grüner Veltliner "Kamptaler Terrassen"

2023 Pinot Blanc "Einstern"

2024 Sauvignon Blanc "Kalk und Kreide"

2020 Alligoté Bouzeron

2020 Chardonnay Mercurey

2020 Grauburgunder "Pithium" (Orange)

2021 Silvaner "Wurzelecht" (Orange)

Weingut Eichenwald aus Burgenland 7.50

Eckhart Gröhl aus Rheinhessen 7.50

Weingut Groh aus der Pfalz 8.50

Markus Molitor aus Mosel 9.50

Bürgerspital aus Franken 39

Bründlmayer aus dem Kampala 47

Markus Molitor aus Mosel 48

Tement aus der Südsteiermark 52

Chateau de Chamilly aus Bourgogne 54

Chateau de Chamilly aus Bourgogne 69

Bassermann Jordan aus der Pfalz 69

Gröhl aus der Pfalz 109

Empfehlung des Hauses

2013 Riesling "Sackträger" GG

2020 Chardonnay "St. Aubin" 1 er Cru

Gröhl aus Rheinhessen 79

Chateau de Chamilly aus Bourgogne 84

Rosewein

Cuvée "Vivat" BF + ZW

2024 "Alié"

2024 "Rosa Wildblüte" (SB+CB)

Rotwein

Merlot "Terre die Chieti" 1GT

Primitivo "Lifili"

BodenseeSpätburgunder VDP

2022 "Black Print"

2021 "Le Volte"

2022 "Das kleine Kreuz"

2018 Barolo Tradizione

2020 "Das Kreuz"

Empfehlung des Hauses

2021 Guado al Tasso Bolgheri

2022 "Opus Eximium"

2020 Grand Cru

Weingut Eichenwald aus Burgenland

Frescobaldi aus der Toskana

Gröhl aus Rheinhessen



Weingut Quercianera aus Abruzzen

Weingut A6mani aus Apulien

Markgraf von Baden aus Baden

Markus Schneider aus der Pfalz

Ornellaia aus der Toskana

Rings aus der Pfalz

Marchesi di Barolo aus Piemont

Rings aus der Pfalz

Antinori aus der Toskana

Gesellmann aus dem Burgenland

Cateau La Rose Vircoulon aus Saint-Émilion

0,2l

7.50

0,75l

45

57

0,2l

7.50

8.50

9.50

0,75l

47

58

64

74

109

0,75l

64

69

72

FEIERN, GENIESSEN, ERLEBEN

Ihre Events im Brauhaus am Schloss

Ob Traumphochzeit, Firmenfeier, Teamevent oder besondere Anlässe, im Brauhaus am Schloss wird jede Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis. Unsere vielseitigen Räumlichkeiten und der gemütliche Biergarten bieten den perfekten Rahmen und das bei jedem Wetter.

Freuen Sie sich auf individuell abgestimmte Menüs, kreative Buffets oder gesellige BBQ-Events, begleitet von passenden Getränken und echter Brauhaus-Atmosphäre. Auf Wunsch sorgen Djs oder Live-Musik für die richtige Stimmung und eine volle Tanzfläche.



Von der entspannten Tagesveranstaltung bis zur ausgelassenen Feier am Abend planen wir Ihr Event ganz nach Ihren Vorstellungen.

MEHR INFOS FINDEST DU HIER



Traumhochzeit



Firmenfeiern

*Bei uns gibt's außer Wirtshausfeeling,
traumhafte Hochzeiten, fetzige Firmenevents
und legendäre Feten, wie unseren
Bockbieranstich!*

Bleib auf dem Laufenden via Instagram, Facebook und TikTok!



Brauhaus am Schloss GmbH

Waffnergasse 6-8

93047 Regensburg

reservierung@brauhaus-am-schloss.com

Telefon: +49 (0) 941 – 280 43 30

English Menu

