

SPEISEKARTE

Tradition trifft Moderne



BRAUHAUS
AM SCHLOSS

A young woman with long blonde hair, smiling warmly, is wearing a traditional Bavarian dirndl with a white blouse and a dark vest. She is holding a silver tray with several glasses of beer. The background is a soft-focus outdoor setting with green foliage and a warm, golden light, suggesting a pleasant evening atmosphere.

» 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 Fiestimma

VORSPEISEN

Dreierlei zum Bier

10.50

Obatzda | Griebenschmalz | Zwiebelmett | Bauernlaib

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

Dreierlei veggio

10.50

Bärlauchkrem | Erdäpfelkas | Dattel-Curry Aufstrich | Bauernlaib



SALATE

Brauhaus Wintersalat - mit hausgemachten Falafel & gebratenem Kürbis- 
Balsamico Dressing | Frische Blattsalate | Tomate | Gurke | Kerndl | Baguette

18.90

Knackiger „Ziegenpeter“ -mit karamellisiertem Ziegenkäse & Granatapfelkernen- 
Himbeervinaigrette | Kerndl | Baguette

19.90

Knackiger Salat mit glacierten Rinderstreifen

22.90

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

Allergene



SUPPEN & BEILAGENSALAT

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

VEGETARISCH & VEGAN

 Kaspressknödel 	17.90
Großes mariniertes Salatbouquet Bergkäse Radieserl Sauerrahm Dip	
Rote Beete Burger 	18.90
Focaccia Brötchen Vegane Burger Sauce Kartoffelstäbchen Salatbouquet	
Hausgemachter Kürbis Kartoffel Strudel 	18.90
Feine Paprikasoße großes mariniertes Salatbouquet	

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-
Dunkelbiersoße | Kartoffel Gurken Salat | resche Kruste | Salatbouquet 17.90

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

Schnitzel **LIEBE**

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

Empfehlung vom Chef

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

Züricher Geschnetzeltes -vom Schweinerücken- 22.90
Cognac Pilzrahm | Eierspätzle | Bunttes 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

VON KALB, RIND, WILD & SCHWEIN

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

Saftiges Wildgulasch - mit Preiselbeer Schmand & Birne- 22.90
Dunkelbier Schmorsaft | Eierspätzle | Beilagensalat

Empfehlung vom Chef

Boeuf à la Mode - zart geschmorte Rinderschulter- 28.90
Burgunderglace | Sherry Aprikose | knackiges Gemüse | Serviettenknödel

Geschmorte Schweinebacke - im Rotwein Zwiebelsud geschmort- 24.90
Schmorsaftlerl | knackiges Gemüse | Kartoffel Kürbis Krapfen



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	9.50
Karamellierter Rohrzucker Tahiti Vanille	
Lauwarmer Apfelstrudel	7.90
Nüsse Rosinen Früchte Sahne	
mit Vanilleeis oder mit Vanillesoße	
	+1.50
Beschwipstes Vanilleeis	6.50
-in der Cappuccinotasse-	
1 Kugel Vanilleeis Brauhaus Bockbierlikör Sahne	
Warmes Schokoladensoufflé	8.90
Flüssiger Schokoladenkern 1 Kugel Eis frische Früchte	
Hausgemachte Topfenknödel	10.50
Orangenzeste Zimtbrösel Kirschragout	

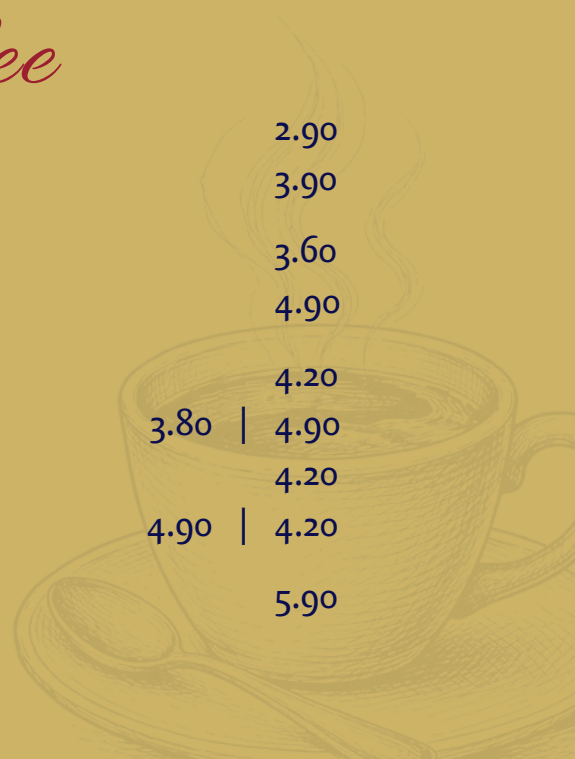


Einfach zum Verlieben
Karamellierter Kaiserschmarrn
mit warmen Apfelstücken
mit oder ohne Rosinen | Apfelmus | Sahne

12.50

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- * auch alkoholfrei möglich
Sekt | Soda | Minze | Holundersirup | Limette

0,3l 7.70

Signature Drinks

APERITIFS

Die Rosa Gerstenkönigin

Brauhaus Weißbier | Rhabarbersaft | Vanillesirup | Granatapfelkerne

0,3l 7.70

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

Sauerkirsch Salbei Spritz

Martini Rosso | Sauerkirschsaft | Salbeisirup | Soda

0,3l 7.70

Blutorangen Salbei Spritz (alkoholfrei)

Martini Vibrante | Blutorangensaft | Salbeisirup | Soda

0,3l 7.70

Espresso Martini

Espresso | Vodka | Kaffeeликör

12.50



Hausgemachte LIMOS

Salbei Blutorangen 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 0,0% 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

Saftschorle

Saft pur

Mineralwasser Adelholzner

Mineralwasser klassik oder still

Sodawasser

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

3.90 5.20

4.50 5.90

0,25l

3.90 5.20 7.50

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

Die Klassiker

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 5.20
1,0l 9.40

Malziger Kraftprotz

MARSTALL DUNKEL

Stammwürze: 12,8%

Alkoholgehalt: 5,5%

0,3l 4.20
0,5l 5.90

Eleganter Frühlingstänzer

PILS "HOPFENBLUME"

Stammwürze: 12,5%

Alkoholgehalt: 5,3%

0,3l 4.50
0,5l 5.90

Bockbiergenuss

BRAUHAUS IPA

Stammwürze: 16,3%

Alkoholgehalt: 6,7%

0,5l 5.40
1,0l 10.90

Solang's langst!

THERESIENFESTBIER

Stammwürze: 14,3 %

Alkoholgehalt: 5,7%

0,2l 6.90

für absolute Liebhaber

WHISKYBOCK

Stammwürze: 18,3%

Alkoholgehalt: 7,4%

0,3l 4.50
0,5l 5.90

ab 1. November

DOPPELBOCK

Stammwürze: 18,3%

Alkoholgehalt: 7,6%

RADLERBAR

0,5l

Naturradler (auch alkoholfrei möglich) | Naturruss

4.70 | 4.90

St. Emmeram Hell oder Schloss Weiße | Zitronenlimonade

Dunkles Radler

4.90

Marstall Dunkel | Zitronenlimonade

Kräuterradler | Kräuterruss

5.40

St. Emmeram Hell oder Schloss Weiße | Almdudler

SCHNÄPSE

Aus der Edelbrennerei Scheibl

Klare Edelbrände

Williams | Nuss | Marille | Himbeere

2cl

4.90

Premium Plus

Moorbirne | Ingwer | Altes Pflümli | Bratapfel | Quitte

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

Ramazzotti | Fernet Branca | Averna | Jägermeister |

3.90

Obstler | Blutwurz | Bärwurz

3.90

Berliner Luft

3.90

Party Shots

Spezi Spezial | Rüscherl | Liquid Cocaine

4.90

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" WB + CH

Riesling "Blauschiefer"

2024 Silvaner trocken

2024 Grüner Veltliner "Kamptaler Terrassen"

2023 Pinot Blanc "Einstern"

2024 Sauvignon Blanc "Kalk und Kreide"

2025 Chardonnay "Royal"

2020 Alligoté Bouzeron

2023 Grauburgunder "S" (Orange)

2023 Chardonnay "Salzlake"

2020 Chardonnay "Mercurey"

2025 Riesling "Rotenberg Altenbamburg" GG

2021 Silvaner "Wurzelecht" (Orange)

Weingut Eichenwald aus Burgenland

Eckhart Gröhl aus Rheinhessen

Weingut Groh aus der Pfalz

Markus Molitor aus der Mosel

Bürgerspital aus Franken

Bründlmayer aus dem Kampala

Markus Molitor aus der Mosel

Tement aus der Südsteiermark

Winning aus der Pfalz

Chateau de Chamilly aus der Bourgogne

Bassermann Jordan aus der Pfalz

Velich vom Neusiedler See

Chateau de Chamilly aus der Bourgogne

Gut Hermannsberg aus der Nahe

Gröhl aus Rheinhessen

0,2l

7.50

7.50

8.50

9.50

0,75l

39

47

48

52

54

54

69

69

76

89

1,5l

109

Empfehlung des Hauses

2013 Riesling "Sackträger" GG

2020 Chardonnay "St. Aubin" 1 er Cru

2016 Riesling "Bastei" GG

Gröhl aus Rheinhessen

Chateau de Chamilly aus der Bourgogne

Gut Hermannsberg aus der Nahe

0,75l

84

104

139

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"

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

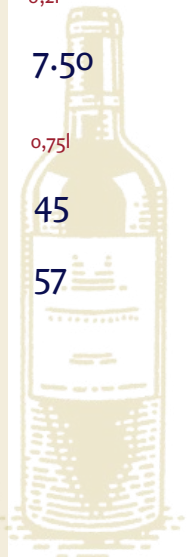
0,2l

7.50

0,75l

45

57



0,2l

7.50

8.50

9.50

0,75l

47

58

64

74

109

Empfehlung des Hauses

2021 Guado al Tasso Bolgheri

2022 "Opus Eximium"

2020 Grand Cru

Antinori aus der Toskana

Gesellmann aus dem Burgenland

Cateau La Rose Vircoulon aus Saint-Émilion

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

