



WEIßWURST - FRÜHSTÜCK – TÄGLICH BIS 11:30 UHR

2 WEIßWÜRSTE^{G,PH} | SÜßER SENF | BREZE | HAUSGEBRAUTES BIER 0,5 L € 12,80

SUPPE & VORSPEISEN

SAISONALE GEMÜSESUPPE **VEGAN** € 6,40

HAUSGEMACHTE RINDSUPPE **RIND** € 5,90

PFANNKUCHENSTREIFEN

SEMMELEKNÖDEL-CARPACCIO **VEGGIE** € 8,90

DÜNNE SCHEIBEN VOM SEMMELEKNÖDEL | KIRSCHTOMATEN |
BALSAMICO-SENF-ÖL-VINAIGRETTE | SALATNEST

CARPACCIO **RIND** € 13,70

HAUCHDÜNNES KALTES RINDFLEISCH | OLIVENÖL | RUCOLA | PARMESAN^K | 1 SCHEIBE BROT^A

BROTZEITEN

KALTE BROTTZEITEN

„BAYERISCHES G´SPUSI“ € 9,80

OBAZDA | LACHS-MEERRETTICH^{A,S} -TATAR | 2 SCHEIBEN BROT^A

OBAZDA **VEGGIE** € 11,40

2 KUGELN OBAZDA | ZWIEBELRINGE | ESSIGGURKE^{K,S} | 2 SCHEIBEN BROT^A

REGENSBURGER WURSTSALAT € 11,40

REGENSBURGER^{G,K,PH} | ZWIEBELRINGE | ESSIGGURKE^{K,S} | SALATMARINADE^S | 2 SCHEIBEN BROT^A

SCHWEIZER WURSTSALAT € 13,40

REGENSBURGER^{G,K,PH} | EMMENTALER | ZWIEBELRINGE | ESSIGGURKE^{K,S} | SALATMARINADE^S |
2 SCHEIBEN BROT^A



WARME BROTZEITEN

ORIGINAL REGENSBURGER € 15,50

2 GEGRILLTE WÜRSTE^{G,K,PH} | KARTOFFELSALAT | DIP MIT ESSIGGURKE^{K,S}, MEERRETTICH^{A,S}, SÜßEM SENF

WEIßWÜRSTE € 10,90

2 WEIßWÜRSTE^{G,PH} | AUS DER EIGENEN METZGEREI | SÜßER SENF | BREZE

LEBERKÄSE € 16,20

AUS DER EIGENEN METZGEREI^{G,K,PH} | SPIEGELEI | KARTOFFELSALAT

HAUPTGÄNGE

TYPISCH BAYERISCH - REGIONAL

„BRAUHAUS WÜRSTLTeller“ € 17,80

GEGRILLTER LEBERKÄSE^{G,K,PH} | GEGRILLTE WEIßWURST^{G,PH} | GEGRILLTE REGENSBURGER^{G,K,PH}
SAUERKRAUT^A | KARTOFFELSALAT | ESSIGGURKE^{K,S} | SENF

SCHWEINEBRATEN € 18,40

SOßE^F | SAUERKRAUT^A | KARTOFFELKNÖDEL^{A,K,SCHW}

JÄGERBRATEN € 19,40

SCHWEINEBRATEN | SCHWAMMERLSOßE^F | EIERSPÄTZLE

REGENSBURGER SCHNITZEL € 18,90

VOM SCHWEIN | PANADE MIT EINEM HAUCH SÜßEM SENF | POMMES FRITES

RINDERGULASCH RIND € 20,90

DUNKELBIERSOSSE^F | SPÄTZLE

ENTE (WARTEZEIT MÖGLICH CA. 30 - 40 MIN) € 20,90 / € 27,90

¼ ODER ½ ENTE | ENTENSOSSE^F | BLAUKRAUT^A | KARTOFFELKNÖDEL^{A,K,SCHW}

HAXE (WARTEZEIT MÖGLICH CA. 30 - 40 MIN) € 21,90

VOM SCHWEIN | BRATENSOSSE^F | SAUERKRAUT^A | KARTOFFELKNÖDEL^{A,K,SCHW}



REGENSBURGER WEISSBRÄUHAUS

INTERNATIONAL

„CORDON BLEU“ € 21,40

VOM SCHWEIN | SCHINKEN^{A,K}-KÄSE-FÜLLUNG | PREISELBEEREN | POMMES FRITES

PANIERTE HÄHNCHENBRUST € 19,90

REMOULADE^S | KARTOFFEL-GURKENSALAT

„SCHWABENTELLER“ € 22,90

SCHWEINEFILETMEDAILLONS | RAHMSCHWAMMERL^F | KÄSESPÄTZLE | RÖSTZWIEBELN

SALAT MIT HÄHNCHEN € 17,90

PANIERTE HÄHNCHENBRUST | BLATTSALATE | GURKE | TOMATE | KAROTTE |
SWEET-CHILI-DIP | 1 SCHEIBE BROT^A

RUMPSTEAK RIND € 28,40

AUS DER RINDERLENDE | KRÄUTERBUTTER | BRAUMEISTERKARTOFFELN

ZWIEBELROSTBRATEN RIND € 28,40

AUS DER RINDERLENDE | SCHMORZWIEBELSAUCE^F | RÖSTZWIEBELN | BRAUMEISTERKARTOFFELN

„BRAUHAUS GRILLTELLER“ € 26,90

RINDERLENDE | SCHWEINEFILET | HÄHNCHENBRUST | KRÄUTERBUTTER | BRATENSAUCE^F
SAISONGEMÜSE | BRAUMEISTERKARTOFFELN

ZANDERFILET € 22,90

GEGRILLT | KRÄUTERBUTTER | SAISONGEMÜSE | BRAUMEISTERKARTOFFELN

VEGETARISCH & VEGAN

VEGANER FLAMMKUCHEN VEGAN € 14,90

PFLANZLICHER SCHMAND | GEMÜSE DER SAISON

RAHMSCHWAMMERL VEGGIE € 14,90

CHAMPIGNONRAHMSAUCE^F | SERVIETTENKNÖDEL

KÄSESPÄTZLE – UNSER KLASSIKER VEGGIE € 18,90

ZARTSCHMELZENDE KÄSEMISCHUNG | RÖSTZWIEBELN | BEILAGENSALAT

VEGANE KARTOFFELNOCKERL VEGAN € 18,90

HAUSGEMACHT | VERSCHIEDENE GEMÜSE | KRÄUTER-PESTO MIT PINIENKERNEN (GLUTENFREI)



1 SCHEIBE BROT ^A EXTRA	€ 1,10
BREZE EXTRA	€ 2,20
BUNTER BEILAGENSALAT VEGAN	€ 3,90

GERNE TAUSCHEN WIR FOLGENDE BEILAGEN ZU IHREN GERICHTEN

OHNE AUFPREIS:

BLAUKRAUT <--> SAUERKRAUT
KARTOFFELKNÖDEL<--> KARTOFFELSALAT
POMMES FRITES <--> BRAUMEISTERKARTOFFEL <--> KARTOFFELSALAT <--> SPÄTZLE

FOLGENDE ÄNDERUNGEN GIBT ES FÜR EINEN KLEINEN AUFPREIS:

BEILAGENSALAT STATT BLAUKRAUT ODER SAUERKRAUT	€ 2,20
KNÖDEL STATT BLAUKRAUT ODER SAUERKRAUT	€ 1,70
KÄSESPÄTZLE STATT BEILAGE NACH KARTE	€ 2,20

ZUM ABSCHLUSS WAS SÜßES

APFELSTRUDEL VEGGIE	€ 8,30
LAUWARM VANILLEEIS ^{F,K} SAHNE	
„HEIßE LIEBE“ VEGGIE	€ 7,60
VANILLEEIS ^{F,K} HEIßE WALDBEEREN SAHNE	
GERMKNÖDEL VEGGIE	€ 8,90
INNEN PFLAUMENMUS AUßEN VANILLESAUCE ^{F,K} & MOHN	
PALATSCHINKEN VEGGIE	€ 8,30
SCHOKOLADEN-NOUGAT-FÜLLUNG VANILLEEIS ^{F,K} SAHNE	
VEGANER APFELSTRUDEL VEGAN	€ 8,30
LAUWARM BEERENRAGOUT	

RIND = nur aus Rindfleisch **VEGGIE** = vegetarisch **VEGAN** = vegan

Folgen Sie uns / Follow us:



@weissbrauhaus



@regensburgerweissbrauhaus



HAUSGEBRAUTE NATURTRÜBE BIERSPEZIALITÄTEN

	<u>0,5 L</u>	<u>0,3 L</u>
HAUSGEBRAUTES WEIZENBIER HELL	€ 4,90	€ 4,20
HAUSGEBRAUTES KUPFER-WEIZENBIER	€ 4,90	€ 4,20
HAUSGEBRAUTES ALTBAYERISCH HELL	€ 4,90	€ 4,20
HAUSGEBRAUTES ALTBAYERISCH DUNKEL	€ 4,90	€ 4,20
„RUSSE“ (WEIZENBIER MIT ZITRONENLIMONADE ^S)	€ 4,90	€ 4,20
„COLA-WEIZEN“ (WEIZENBIER MIT COLA ^{F,A,S,KOFF})	€ 4,90	€ 4,20
„RADLER“ (HELLES MIT ZITRONENLIMONADE ^S)	€ 4,90	€ 4,20
„GOAß-HALBE“ (DUNKLES MIT COLA ^{F,A,S,KOFF} , KIRSCHLIKÖR ^F)	€ 5,90	
„GOAß MASS“ 1,0 L (DUNKLES MIT COLA ^{F,A,S,KOFF} , 6 CL KIRSCHLIKÖR ^F)		€ 9,90
BRAUHAUS-BIER-PROBE (UNSERE 4 HAUSGEBRAUTEN BIERE JEWEILS 0,1 L)		€ 6,20
PRO-BIER-BIER (0,1 L)		€ 1,60
„WEIßBIER-SPRIZZ“ 0,3 L (WEIZENBIER HELL MIT MARACUJANEKTAR ^S UND APEROL ^F)		€ 6,50

BIER AUS DER FLASCHE REGIONAL

KNEITINGER PILS 0,33 L	€ 4,50
WEIZENBIER ALKOHOLFREI 0,5 L	€ 4,90
ALKOHOLFREIES BIER 0,5 L	€ 4,90

WEIN

VINO FRIZZANTE ^{SCHW} 0,1 L	€ 3,30	
OFFENE WEIßWEINE	<u>0,2 L</u>	<u>0,5 L</u>
HAUSWEIN CHARDONNAY ^{SCHW} TROCKEN-FRUCHTIG DOC ITALIEN	€ 5,90	€ 11,90
HAUSWEIN HALBTROCKEN ^{SCHW} WEISSWEIN MIT RESTSÜßE	€ 5,90	€ 11,90
GRÜNER VELTLINER ^{SCHW} TROCKEN LANDWEIN ÖSTERREICH	€ 5,90	€ 11,90



OFFENER ROTWEIN	0,2 L	0,5 L
MERLOT ^{SCHW} TROCKEN DOC ITALIEN	€ 5,90	€ 11,90
WEIßWEIN ^{SCHW} - / ROTWEINSCHORLE ^{SCHW}	€ 4,60	€ 9,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	<u>0,5 L</u>	<u>0,3 L</u>
COCA-COLA ^{F,A,S,KOFF}	€ 4,90	€ 4,20
COLA-MIX ^{F,A,S,KOFF}	€ 4,90	€ 4,20
ZITRONENLIMONADE ^S	€ 4,90	€ 4,20
ORANGENLIMONADE ^{F,A,S}	€ 4,90	€ 4,20
COLA ZERO 0,33 L ^{F,A,S,KOFF,PHE}		€ 4,20
BITTER LEMON ^{A,S,CH} ODER TONIC WATER ^{A,S,CH} 0,2 L		€ 4,20
SAFTSCHORLEN	€ 4,90	€ 4,20
APFELSAFT, TRAUBENSAFT, ORANGENSAFT	€ 6,50	€ 4,90
MARACUJANEKTAR ^S , JOHANNISBEERNEKTAR ^S	€ 6,50	€ 4,90
TAFELWASSER MIT KOHLENSÄURE	€ 4,40	€ 3,70
FLASCHE MINERALWASSER SPRITZIG	€ 4,90	
FLASCHE MINERALWASSER STILL	€ 4,90	

HOCHPROZENTIGES

	<u>2 CL</u>
PENNINGERS BLUTWURZ - MILDER KRÄUTERLIKÖR, DER ES IN SICH HAT – 50% ALKOHOL	€ 3,90
PENNINGERS ALTBAYRISCHER KRÄUTERLIKÖR - WÜRZIG UND MILD IM GESCHMACK – 30%	€ 3,90
WILLIAMSBIERNE, OBSTLER, HASELNUSS, MARILLE	€ 3,90
RAMAZOTTI, JÄGERMEISTER, FERNET BRANCA, SAMBUCA	€ 3,90
GRAPPA DI BAROLO, REMY MARTIN	€ 5,90

EDELSCHNÄPSE/ -LIKÖR

PFIRSICHRAUSCH	€ 5,90
ZWETSCHGE & ZIMT	€ 5,90
KIRSCH AUS DEM HOLZFASS	€ 5,90
WEIßBIERSCHNAPS - 32% ALKOHOL	€ 5,90
BIERLIKÖR MALZIG-HOPFIG UND MILD IM GESCHMACK - 23% ALKOHOL	€ 5,90

Die von uns angebotenen Speisen und Getränke können kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und/oder Allergene (Art. 44, Anhang II, LIMV) enthalten. Informationen diesbezüglich können Sie dem gesonderten Verzeichnis entnehmen.



IM HIRSCHGEWEIH SERVIERTER EDELSCHNAPS/ -LIKÖR NACH WAHL
EINE 0,2 L FLASCHE (ERGIBT EINGESCHENKT 10 GLÄSCHEN À 2CL)
€ 39,00

LONGDRINKS (VODKA LEMON ^{A,S,CH} , GIN TONIC ^{A,S,CH} , WHISKY COLA ^{F,A,S,KOFF} , RUM COLA ^{F,A,S,KOFF} ,...)	€ 8,50
APEROL^{F,SCHW}-SPRIZZ 0,3 L	€ 7,50

HEIßGETRÄNKE

HEIßE SCHOKOLADE MIT MILCHSCHAUM	€ 5,20
TEE (SCHWARZER ODER GRÜNER TEE, PFEFFERMINZ-, KAMILLEN-, FRÜCHTE-, KRÄUTERTEE)	€ 3,70

KAFFEESPEZIALITÄTEN VON DALLMAYR

ESPRESSO^{KOFF}	€ 2,50
DOPPELTER ESPRESSO^{KOFF}	€ 3,70
TASSE FILTERKAFFEE^{KOFF}	€ 3,70
HAFERL FILTERKAFFEE^{KOFF}	€ 4,40
CAPPUCCINO^{KOFF}	€ 4,20
GROßER CAPPUCCINO^{KOFF}	€ 5,20
MILCHKAFFEE^{KOFF}	€ 5,20

Es ist uns sehr wichtig, Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.
Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht herstellbar bzw. nicht erhältlich sind, haben wir für Sie gekennzeichnet.

A = mit Antioxidationsmittel	PH = mit Phosphat	CH = chininhaltig
F = mit Farbstoff	S = mit Süßungsmitteln	KOFF = koffeinhaltig
K = mit Konservierungsstoff	SCHW = geschwefelt	PHE = enthält eine Phenylalaninquelle
N = mit Nitrit	GESCH = geschwärzt	G = mit Geschmacksverstärker

Fragen Sie nach der Auflistung unserer Zutaten im Hinblick auf Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien.

Gluten- und/oder laktosefreie Komponenten haben wir für Sie zusammengefasst.

Ebenso informieren wir Sie gerne über folgende, eventuell allergieauslösende Zutaten:

Eier, Fisch, Krebstiere, Weichtiere, Erdnüsse, Sojabohnen, Schalenfrüchte (Nüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite und Lupine

Die von uns angebotenen Speisen und Getränke können kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und/oder Allergene (Art. 44, Anhang II, LIMV) enthalten. Informationen diesbezüglich können Sie dem gesonderten Verzeichnis entnehmen.