



- ▶ Historische Kelleranlage
- ▶ Einzigartiges Tonnengewölbe
- ▶ Schattiger Biergarten
- ▶ Bayerische Spezialitäten
- ▶ Lange Tradition
- ▶ Das größte Whiskymuseum seiner Art weltweit



Traditionswirtshaus und Denkmal
Spitalkeller & Walhalla of Whisky
Alte Nürnberger Straße 12
93059 Regensburg



Speisenkarte



Traditionswirtshaus und Denkmal Spitalkeller Regensburg

Vorspeisen

Steirischer Rindertafelspitz 11,50 €

mit Rucola, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln an steirischem Öl, Kürbiskernen und Schnittlauchbrot

Balsamico, Honig, Senf

Brezenknödel-Carpaccio 10,50 €

Vegetarisch

mit Rucola, Kirschtomaten und frischem Parmesan an Honig-Senf-Vinaigrette

Balsamico, Öl, Pfeffer, Senf, Zwiebeln, Honig, Ahornsirup, Gewürze, Mehl

Rote-Bete-Carpaccio *Vegetarisch* 11,80 €

mit Rucola, Kirschtomaten, Walnüssen und Ziegenfrischkäse an Honig-Senf-Vinaigrette

Balsamico, Öl, Pfeffer, Senf, Zwiebeln, Honig, Ahornsirup, Gewürze



Suppen

Pfannkuchensuppe 5,50 €

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch

Sellerie, Mehl, Weizen

Leberknödelsuppe 6,90 €

Bouillon mit hausgemachtem Leberknödel und frischer Petersilie

Sellerie, Rinderleber, Rind-/Schweinefleisch, Mehl, Ei

Hokkaido Kürbiscrème *Vegan* 6,90 €

mit Kernen und steirischem Öl

Sellerie, Pastinake, Steckrübe, Orangensaft, Ahornsirup, Kokosmilch, Gewürze

warme Brotzeiten

Bayerische Currywurst 12,50 €

mit Currysoße und Pommes frites

Chili, Cola, Ketchup, Orangensaft, Gewürze

Tiroler Gröstl 16,80 €

Fetzen vom Schweinebraten mit gebratenen Knödelscheiben, Gemüse, Zwiebeln, Bratkartoffeln, Bratensoße und Spiegelei

Mehl, Ei

Kürbis-Tortelloni *Vegetarisch* 16,50 €

in Hokkaidoragout geschwenkt, mit Rucola, Kirschtomaten und frischem Parmesan

Mehl

Almkasspotz'n *Vegetarisch* 15,80 €

mit dreierlei Almkäse gebraten, cremig angerichtet und mit Röstzwiebeln garniert

Mehl, Milch

Hausgemachte Spinatknödel *Vegetarisch* 17,50 €

mit Rucola, Kirschtomaten, Walnussbutter und frischem Parmesan

Mehl, Milch, Schalenfrüchte

Hausgemachte Südtiroler Kasknödel 17,50 €

Vegetarisch

mit Walnussbutter, Rucola, Kirschtomaten und frischem Parmesan

Mehl, Milch, Schalenfrüchte



aus Omas Garten

Kleiner gemischter Salat 4,50 €

Blattsalat der Saison, Tomate, Paprika, Karotte, Gurke, Hausdressing

Senf, Fruchtsaft, Öl, Zwiebel, Chili, Ahornsirup, Gewürze

1/2 Pfund Salat 11,90 €

Blattsalate der Saison mit Kirschtomate, Paprika, Karotte, Gurke, Hausdressing und Knoblauchbrot

Senf, Fruchtsaft, Öl, Zwiebel, Chili, Ahornsirup, Gewürze

Salat mit Ziegenfrischkäse 18,50 €

Blattsalate der Saison mit Kirschtomate, Paprika, Karotte, Gurke, Hausdressing, dazu gratinierter Ziegenfrischkäse mit Honig und Knoblauchbrot

Senf, Fruchtsaft, Öl, Zwiebel, Chili, Ahornsirup, Gewürze, Mehl

Salat mit gebackener Hähnchenbrust 17,50 €

Blattsalate der Saison mit Kirschtomate, Paprika, Karotte, Gurke, Hausdressing, dazu goldgelb gebackene Hähnchenbrust, Zitrone und Knoblauchbrot

Senf, Fruchtsaft, Öl, Zwiebel, Chili, Ahornsirup, Gewürze, Mehl

Salat mit gratinierter Lachsforelle 19,80 €

Blattsalate der Saison mit Kirschtomate, Paprika, Karotte, Gurke, Hausdressing, dazu gratiniertes Lachsforellenfilet, Zitrone und Knoblauchbrot

Senf, Fruchtsaft, Öl, Zwiebel, Chili, Ahornsirup, Gewürze, Mehl

Salat mit „Typ Rindfleisch“ *Vegan* 19,80 €

Blattsalate der Saison mit Kirschtomate, Karotte, Gurke, Hausdressing, dazu gebratenes „Typ Rindfleisch“ mit Zwiebeln und jungem Lauch, Knoblauchbrot und Oliven

Senf, Fruchtsaft, Öl, Zwiebel, Chili, Ahornsirup, Gewürze, Mehl, Weizen

Brezenflammkuchen

Brezenflammkuchen nach „Elsässer Art“ 16,50 €

mit Schmand, roten Zwiebeln, Tiroler Speck, Emmentaler und Gewürzen

Mehl, Milch

Bayerischer Brezenflammkuchen mit Obatzda *Vegetarisch* 17,50 €

mit Schmand, weißen und roten Zwiebeln, Radi, Radieserl, Emmentaler und Gewürzen

Mehl, Milch

Brezenflammkuchen mit Ziegenfrischkäse und Tiroler Schinken 18,50 €

mit Schmand, weißen und roten Zwiebeln, Paprika, Champignons, Kirschtomate, Rucola, Tiroler Schinken, Emmentaler und Gewürzen

Mehl, Milch



Schnitzelküche

Handarbeit und à la Minute paniert.

Schnitzel „Wiener Art“ 19,80 €

frisch paniert und goldgelb gebacken - mit Zitrone, Ketchup, Preiselbeeren, Pommes frites und Salat

**vom Schweinelachs, Mehl, Ei*

Regensburger Schnitzel 21,80 €

in der Natursauerteig-Brot-Panade, mit süßem Händlmaier Senf, Meerrettich, Zitrone, Bratkartoffeln und Salat

**vom Schweinelachs, Mehl, Ei*

Münchener Schnitzel 21,80 €

in der Natursauerteig-Brot-Panade, mit scharfem Münchner Senf, Meerrettich, Zitrone, Bratkartoffeln und Salat

**vom Schweinelachs, Mehl, Ei*

Altbayerisches Schnitzel 22,80 €

in der Natursauerteig-Brot-Panade, mit scharfem Münchner Senf, Meerrettich, Zitrone, Dunkelbiersoße, Bratkartoffeln und Salat

**vom Schweinelachs, Mehl, Ei*

Elsässer Schnitzel 22,80 €

frisch paniert und goldgelb gebacken - mit Schmand, Zwiebeln, Speck, Pommes frites und Salat

**vom Schweinelachs, Mehl, Ei*

Tiroler Schnitzel 24,50 €

frisch paniert und goldgelb gebacken - auf Waldpilzragout, hausgemachte Kasknödel und Salat

**vom Schweinelachs, Mehl, Ei, Milch*

Steirisches Schnitzel 24,80 €

in der Kürbiskernpanade, mit Walnussbutter, Meerrettich, Kürbiskernen, hausgemachten Spinatknödel und Salat

**vom Schweinelachs, Mehl, Ei, Schalenfrüchte*

Cordon bleu 24,80 €

frisch paniert und goldgelb gebacken - mit Butter, Preiselbeeren, Zitrone, Ketchup, gefüllt mit Tiroler Schinken und Emmentaler, dazu Pommes frites und Salat

**vom Schweinelachs, Mehl, Ei*



Wirtshausklassiker

Schweinekrustenbraten

18,50 €

an Dunkelbiersonsoße, zweierlei Knödel und Salat

**vom Schweinenacken, Sellerie*

Zarter geschmorter Kalbsbraten 24,80 €

mit Waldpilzragout, Spinat- und Kasknödel, frischem Parmesan und Salat

**Sellerie, Ei, Gluten*

Vegane „Typ Hähnchenbrust“ 23,50 €

Vegan

in Kräutern und Olivenöl gebraten, mit Gemüse, Bratkartoffeln und Salat

Weizen

Tafelspitz 21,80 €

an Meerrettichsoße, gebratenem Gemüse, Petersilienkartoffeln und Salat

**Sellerie*

Gebackene Hähnchenbrust 19,80 €

frisch paniert und goldgelb gebacken, mit Zitrone, Ketchup, Pommes frites und Salat

**Mehl*

Zwiebelrostbraten 28,50 €

mit Röstzwiebeln, Rotweinsonsoße, Bratkartoffeln und Salat

**220 Gramm, bayerischer Jungbulle, Mehl*

Rumpsteak „française“ 29,80 €

mit Waldpilzragout und Käse gratiniert, dazu Bratkartoffeln und Salat

**220 Gramm, bayerischer Jungbulle, Mehl, Milch*

Lachsforellensteak 26,80 €

mit Kräuterbutter, Tomate und Käse gratiniert, dazu Bratkartoffeln und Salat

**Fisch, Milch, Mehl*



Jung und Alt

Knödelduo mit Soße 6,90 €

Semmel und Kartoffelknödel

**Mehl, Sellerie*

Pommes rot-weiß 6,50 €

mit Ketchup und Mayonnaise

**Ei*

Drei Reiberdatschi 7,50 €

mit Apfelmus

**Mehl, Ei*

Drei Fischstäbchen 8,50 €

mit Zitrone, Ketchup und Pommes frites

**Mehl*

Kinderbraten 11,50 €

1 Scheibe Schweinebraten mit Bratensoße und gefülltem Kartoffelknödel

**vom Schweinenacken, Sellerie*

Kinderschnitzel 11,50 €

frisch paniert und goldgelb gebacken - mit Zitrone, Ketchup und Pommes frites

**vom Schweinelachs, Mehl, Ei*



Nachtisch

Gemischtes Eis 6,50 €

Vanille-, Erdbeer- und Schokoeis

**Milch, Ei*

Gemischtes Eis mit Sahne 7,50 €

Vanille-, Erdbeer- und Schokoeis

**Milch, Ei*

Weißbier Eisparfait 9,80 €

mit lauwarmem Kaiserschmarrn, Ahornsirup und Minze

**Mehl, Ei, Milch*

Apfelküchle 8,90 €

mit Zimt, Zucker und Vanilleeis

**Mehl, Ei, Milch*

Hausgemachter Kaiserschmarrn 14,80 €

mit Apfelmus, Vanilleeis und Kompott

**Mehl, Ei, Milch*





SILVESTER IM SPITALKELLER

Italienische Nacht

Der festliche Jahreswechsel an den Winzerer Höhen

31. DEZEMBER 2026

AB 19:00 UHR

Feiern Sie den Jahreswechsel stilvoll in unserem historischen Spitalkeller — mit einem festlichen *4-Gang-Menü*, italienischen Weinen, Livemusik, Tanzfläche und einem funkelnden Feuerwerk zum neuen Jahr.

Ihre Silvesterpauschale

-  **Sektempfang zur Begrüßung**
-  **Getränkepauschale · 19:00–02:00 Uhr**
7 Stunden inklusive: alle Biersorten & alkoholfreien Getränke der Spitalbrauerei, Kaffee, Säfte, Saftschorlen sowie italienische Weine — Chianti, Pinot Grigio, Primitivo, Sangiovese & Lambrusco.
-  **Livemusik & Tanzfläche**
Tanzen Sie ins neue Jahr.
-  **Feuerwerk zum Jahresabschluss**
mit Sekt oder Glühwein unter freiem Himmel.

Das 4-Gang-Menü

ERSTER GANG

Minestrone

italienische Gemüsesuppe voller Farben & Aromen — mit frischem Ciabatta, Pesto alla Genovese, Basilikum, Pinienkernen & Parmigiano

ZWEITER GANG

Gebratener grüner Spargel mit Burrata

an Zitronenöl, dazu Kürbisbrot

DRITTER GANG

Saltimbocca alla Romana

Kalbsmedaillons mit Schinken & Salbei, gebratene Polenta und Antipastigemüse

— oder —

Trüffel-Pilz-Ravioli

mit Salbei, Butter, Rucola und frischem Parmesan

VIERTER GANG

Mediterrane flambierte Zitrontarte

mit Vanilleeis und Minze

129,80 € je Person

Alles inklusive: Menü, Getränkpauschale, Livemusik & Feuerwerk.
Nur mit Reservierung und **Anzahlung von 69,80 €**
— die Plätze sind begehrt.

Sichern Sie sich jetzt Ihren Tisch für die Italienische Nacht

Alte Nürnberger Straße 12 · 93059 Regensburg • Telefon +49 (0) 941 60092162 • info@spitalkeller.com

www.spitalkeller.com



AUS DER GESCHICHTE DES SPITALKELLERS

Der älteste Biergarten Regensburgs

Über 200 Jahre Tradition — urkundlich belegt seit 1827

Der Biergarten des heutigen Spitalkellers blickt auf eine außergewöhnlich lange und traditionsreiche Geschichte zurück. Seine Ursprünge reichen bis ins frühe 19. Jahrhundert zurück, als auf dem Areal der historischen Sommerkelleranlage der erste Ausschank unter freiem Himmel entstand. Damals begannen viele bayerische Brauereien, ihr Bier direkt aus den Lagerkellern an die Bevölkerung zu verkaufen — gekühlt durch die natürlichen Felsenkeller und schattenspendende Kastanienbäume.

Die erste offiziell belegte Erwähnung des Biergartens datiert auf das Jahr 1827, als die Konzession zum ganzjährigen Ausschank ausgestellt wurde. Damit ist der heutige Biergarten des Spitalkellers der nachgewiesen älteste Biergarten der Stadt Regensburg — und ein echtes Original innerhalb der bayerischen Biergarten-Tradition.

Vor über 200 Jahren war er kein gastronomischer Betrieb im heutigen Sinne, sondern ein schlichter Ausschankort direkt über dem Lagerkeller. Während der Ausschank von Bier erlaubt war, war der Verkauf von Speisen ausdrücklich untersagt — daher brachten die Gäste ihre Mahlzeiten selbst mit.

Alternativ konnten sie einfache Speisen vor dem Eingang an der Nürnberger Straße erwerben. Dort nutzten etwa die sogenannten *Radifrauen* — Händlerinnen, die ihre Waren auf Tragegestellen („Radln“) transportierten — die Gelegenheit, mit kleinen Brotzeiten ein zusätzliches Einkommen zu verdienen.

Am 04.09.2027 wird unser Wirtshaus 200 Jahre alt

*„Seine Wurzeln liegen in der Notwendigkeit der Bierkühlung —
seine Seele in der Gemeinschaft.“*

So ist der Spitalkeller weit mehr als nur ein Ort zum Biertrinken: ein Ort bayerischer Gemütlichkeit, Freiheit und Geselligkeit. Und auch wenn sich die rechtlichen Rahmenbedingungen längst geändert haben, lebt die Tradition des Brotzeit-Mitbringens in unserem über 200 Jahre alten Biergarten bis heute fort — zur Freude all jener, die eine zünftige Brotzeit zum Hellen ebenso schätzen wie den Sonnenschein unter alten Kastanienbäumen.

Die Entwicklung des Grundstücks — vom Castner Weinberg über eine Sommerkelleranlage bis zum heutigen Biergarten mit Wirtshaus — steht in engem Zusammenhang mit den veränderten Trinkgewohnheiten der Bevölkerung im 18. und 19. Jahrhundert, den Fortschritten im Brauwesen sowie den gesetzlichen Neuerungen zwischen 1799 und der Mitte des 19. Jahrhunderts.

Besuchen Sie das Whiskymuseum „Walhalla of Whisky“

Infos & Öffnungszeiten unter walhallaofwhisky.de



CASTNER WEINBERG · SOMMERKELLER · BIERGARTEN

Von der Sommerkelleranlage zum Wirtshaus

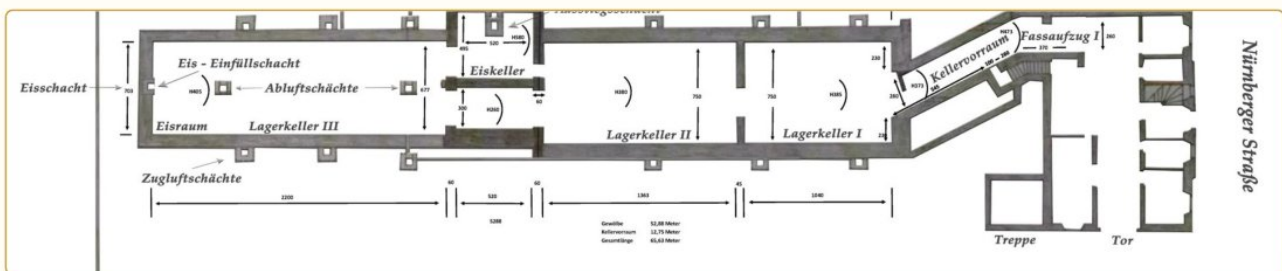
Die Ursprünge des Spitalkellers am Nordufer der Donau

Der heutige Spitalkeller ist den meisten Menschen nur als Wirtshaus bekannt. Tatsächlich ist das Wirtshaus jedoch nur ein Teil der ehemaligen Sommerkelleranlage, die um 1760 auf dem Castner Weinberg vom Brauer Joseph Rosenmayer aus Stadtamhof errichtet wurde.

Der Castner Weinberg war einer von sechs Weinbergen am Nordufer der Donau zwischen Pfaffenstein und Steinweg und wurde 1413 erstmals urkundlich erwähnt: Der Patrizier Hanns auf Tunau, Probst zu Regensburg, vermachte seiner Ehefrau einen Weinberg am Steinweg, den „Castner“. Er umfasste 7½ Juchart (25.500 qm) und wurde später zum Grundstück der Sommerkelleranlage.

Als Rosenmayer um 1760 die Anlage errichtete, gab es in der Gemeinde Steinweg bereits drei Brauereien und 62 Anwesen, in Pfaffenstein 18. Neun Sommerkeller sind urkundlich belegt. Ihre einzige Funktion war bis ins 19. Jahrhundert die Einlagerung des Sommerbiers (Märzenbier).

Mitte des 19. Jahrhunderts hatten sich aus insgesamt 22 Sommerkellern elf Kellerschänken mit acht Biergärten entwickelt. Der Spitalkeller ist der letzte aus dieser Zeit am Nordufer der Donau – mit seinem über 200 Jahre alten Biergarten.



Grundriss der historischen Sommerkelleranlage — die Lagerkeller unter dem Biergarten des Spitalkellers

Die 22 Sommerkeller am Nordufer der Donau

- | | | | |
|---------------------------------|---|------------------------------------|-------------------|
| 1 Nürnberger Straße 98a | (Pfaffenstein) — Wirtshaus Weigert, vorher Schwalbenwirtshaus | 12 Nürnberger Straße 10 | — Schildkeller II |
| 2 Rabenkellerweg 2 | — Rabenkeller | 13 Nürnberger Straße 7 | |
| 3 Nürnberger Straße 52 | — Stadlerkeller | 14 Nürnberger Straße 6 | — Schildkeller |
| 4 Schelmengraben 10 | (1626) | 15 Dreifaltigkeitsbergweg 2 | |
| 5 Schelmengraben 6 | | 16 Schwandorfer Straße 7 | |
| 6 Schelmengraben 2 | — Hiltkeller | 17 Schwandorfer Straße 9 | |
| 7 Nürnberger Straße 32a | | 18 Kieslgasse 8 | — Häringkeller |
| 8 Nürnberger Straße 30 | | 19 Schwandorfer Straße 13a | |
| 9 Nürnberger Straße 28 | — Frommkeller / Präßkeller | 20 Osterbergweg 1 | (Berggässl) |
| 10 Nürnberger Straße 24a | | 21 Osterbergweg 2 | (Berggässl) |
| 11 Nürnberger Straße 12 | — Spitalkeller | 22 Lappersdorfer Straße 89 | — Auerkeller |

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crème	3,70 €
Haferl Kaffee	4,30 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Ristretto verkürzter Espresso	2,80 €
Caffè Americano gestreckter Espresso	2,80 €
Espresso Macchiato mit Milchschaum	3,20 €
Affogato Espresso mit Vanilleeis	4,80 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	4,20 €
Tasse Tee Earl Grey, Rooibos Vanille, Kamille-, Früchte-, Pfefferminz- oder Apfeltee	3,80 €
Haferl heiße Schokolade	4,40 €

Kaffee- und Espressogetränke coffeinhaltig • Getränke mit Milch, Milchschaum oder Sahne enthalten Milch



Whisky

Alligator - Cask (Heavy Charring) 2 cl 5,50 €

3. Fass im Fasslager, Single Malt, Brennerei Slyrs, Crocodile Toasting: besonders stark ausgebranntes Fass, Sauternes-Finish (frz. Süßwein), blumig, nussig mit kräftiger Rauch-Note, prägnante Süße, Vanille, Butter, Aprikose & schöne Würze, limitiert auf 150 Flaschen, Handfilling, kreiert von Pit Krause

ca. 55,2 % vol • Ausverkauft

Spitalkeller - peated „Oloroso III“ 2 cl 5,50 €

4. Fass im Fasslager, Single Malt 2018, Brennerei Slyrs, Oloroso-Sherry-Fass, Bayerischer Torf, limitiert auf 150 Flaschen Handfilling, kreiert von Pit Krause
55,0 % vol • Abgefüllt 0,5 Liter 79,00 €

Walhalla of Whisky „Winter Edition 2025“ 2 cl 5,50 €

Single Malt, Brennerei Slyrs, Amontillado, Oloroso, Port, PX, kreiert von Pit Krause
50,0 % vol



Alkoholfreie Biere

Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,70 €
Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,70 €

Biermischgetränke

Alkoholfreier Russ	0,5 l	4,70 €
Alkoholfreies Radler	0,5 l	4,70 €
Radler	0,5 l	4,70 €
Dunkles Radler	0,5 l	4,70 €
Russ	0,5 l	4,70 €
Rhabarber Weizen	0,5 l	5,40 €

Alkoholfrei

Zitronenlimonade	0,5 l	4,40 €
Orangenlimonade	0,5 l	4,40 €
Apfelschorle	0,5 l	4,40 €
Cola-Mix coffeinhaltig, mit Farbstoff	0,5 l	4,50 €
Coca Cola / Light coffeinhaltig, mit Farbstoff · Light zusätzlich mit Süßungsmittel	0,5 l	4,50 €
Tafelwasser / Still	0,5 l	3,90 €
Saftschorle Orange, Traube, Johannisbeer, Kirsche, Rhabarber, Maracuja	0,5 l	4,70 €
Säfte Orange, Traube, Johannisbeer, Kirsche, Rhabarber, Apfel, Maracuja	0,25 l	3,70 €

Spitalbiere

Kellerbier vom Fass 0,5 l 4,70 €

11,9 % Stammwürze / Alk. 5,0 % vol

Eine Hommage an die Vergangenheit und exklusiv für den Spitalkeller gebraut. Naturtrüb und unfiltriert, nach dem Original-Rezept der Spitalbrauerei aus dem 19. Jahrhundert.

Urhelles vom Fass 0,5 l 4,70 €

11,9 % Stammwürze / Alk. 5,0 % vol

Unser Helles ist eine Hommage ans bayerische Bier, das wohl am deutlichsten die Handschrift vom Braumeister Wolfgang Gabler zeigt: klassisch, klar und schnörkellos.

Dunkles vom Fass 0,5 l 4,90 €

12,8 % Stammwürze / Alk. 5,4 % vol

Dieses Charakterbier liefert äußere und innere Werte: sahnigen Schaum, cremige Textur, eine aromatische Bandbreite. Karamell- und Röstmalzakzente treffen am Gaumen auf einen Hauch Schokolade.

Weizen vom Fass 0,5 l 4,90 €

12,8 % Stammwürze / Alk. 5,2 % vol

Unser hefetrübes Goldweizen kommt frisch, frech und unkompliziert daher. Fruchtige Noten von Banane und Gewürznelke, sogar leichtem Karamell bringen den Gaumen auf Trab.

Leichtes Weizen 0,5 l 4,90 €

8,9 % Stammwürze / Alk. 2,8 % vol

Die Verwendung von Karamell- und Röstmalzen schafft eine malzbetonte Basis, welche mit feinen, fruchtigen Noten unserer Hefe bei der Flaschengärung unterstützt wird. Die feinen Nuancen kann man schmecken.

Pils 0,33 l 4,30 €

12,4 % Stammwürze / Alk. 5,5 % vol

Ein feinporiger, kräftiger Schaum lädt zum Genießen ein. Der Biersommelier würde sagen: spielerisch mischen sich Aromen von grünen Kräutern mit dem Aroma von Baguette und Zitronenzesten.

✦ **Älteste Stiftungsbrauerei der Welt** ✦

Alle Biere enthalten glutenhaltiges Getreide (Gerste/Weizen) · Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen beantwortet gern unser Personal

Weißwein - Sekt

Grüner Veltliner	0,2 l	6,80 €
Trocken, Qualitätswein, Österreich		
Grauburgunder	0,2 l	6,80 €
Trocken, Qualitätswein, Rheinhessen		
Silvaner	0,2 l	6,80 €
Halbtrocken, Qualitätswein, Rheinhessen		
Oppenheimer Krötenbrunnen	0,2 l	6,80 €
Lieblich, Rheinhessen		
Weinschorle	0,2 l	5,20 €
	0,5 l	7,50 €
Weiß oder Rot		
Sekt Hausmarke	0,1 l	3,90 €
	0,75 l	26,80 €
Riesling, Pfalz, Trocken		
Prosecco	0,1 l	3,90 €
	0,75 l	26,80 €
Frizzante Latentia, Trocken		

Alle Weine, Sekt und Prosecco enthalten Sulfite

Spirituosen - Liköre

Bärwurz	2 cl	3,90 €	Marillenbrand	2 cl	3,90 €	Marillenlikör	2 cl	3,90 €
40,0 % vol			40,0 % vol			25,0 % vol		
Blutwurz	2 cl	3,90 €	Waldhimbeergeist	2 cl	3,90 €	Heidelbeerlikör	2 cl	3,90 €
50,0 % vol			40,0 % vol			25,0 % vol		
Williamsbirne	2 cl	3,90 €	Zwetschgenbrand	2 cl	3,90 €	Waldbeerlikör	2 cl	3,90 €
40,0 % vol			42,0 % vol			20,0 % vol		
Berg - Kirschbrand	2 cl	3,90 €	Obstler	2 cl	3,90 €	Kaffeeликör	2 cl	3,90 €
40,0 % vol			38,0 % vol			20,0 % vol		
Haselnuss - Brand	2 cl	3,90 €	Haselnuss - Likör	2 cl	3,90 €	Jägermeister	2 cl	3,90 €
38,0 % vol · Schalenfrüchte			20,0 % vol · Schalenfrüchte			35,0 % vol		



Rotwein

Spätburgunder Trocken, Rheinhessen	0,2 l	6,80 €
Dornfelder Lieblich, Pfalz	0,2 l	6,80 €
Blauer Zweigelt Trocken, Österreich	0,2 l	7,90 €
Lagrein Trocken, Südtirol	0,2 l	8,50 €

Alle Weine enthalten Sulfite

Cocktail



Jacky Cola 4 cl Jack Daniel's, 10 cl Cola, Eiswürfel	6,50 €
Ramazzotti Amaro 4 cl Ramazzotti, Zitrone, Eiswürfel	6,50 €
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Sprudelwasser	7,50 €
Hugo Prosecco, Holunder, Sprudelwasser, Minze	7,50 €
Lillet Wildberry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beerenfrüchte	7,50 €



Irland – Schottland

Teeling 2 cl 4,50 €
Irish – Whisky – Rum Casks
46,0 % vol · Irland

Dimple 2 cl 4,50 €
Blended – Scotch
40,0 % vol · Schottland

The Glenrothes 2 cl 4,50 €
Speyside – Single Malt – Scotch – Sherry Oak
10 Jahre · 40,0 % vol · Schottland

Aberfeldy 2 cl 4,50 €
Highland – Single Malt – Scotch – Handmade Oak
12 Jahre · 40,0 % vol · Schottland

Dalwhinnie 2 cl 4,50 €
Highland – Single Malt – Scotch – Handmade Oak
15 Jahre · 43,0 % vol · Schottland

Ardbeg Supernova 2019 2 cl 25,70 €
Single Malt Scotch Whisky · 88,5 Ranking
50,5 % vol · Isle of Islay – Argyll – Schottland

Springbank Longrow 2 cl 32,60 €
Peated Single Malt Scotch · 21 Jahre · 88,96 Ranking
46,0 % vol · Campbeltown – Schottland



Japan

Hibiki 2 cl 12,00 €
Suntory – Blended – Harmony – Whisky
43,0 % vol · Japan

Vereinigte Staaten

Wheatfish	2 cl	4,50 €
Bourbon – Going to the Sun Road 45,0 % vol · Glacier – Montana – USA		
Wheatfish Two Med	2 cl	4,50 €
Bourbon – Going to the Sun Road 43,0 % vol · Glacier – Montana – USA		
Haunted Waters	2 cl	6,00 €
Bourbon 44,5 % vol · Lolo Creek – Montana – USA		
Woodford Reserve	2 cl	6,50 €
Kentucky Straight Bourbon 45,2 % vol · Versailles – Kentucky – USA		
Old Potrero	2 cl	10,50 €
Straight Rye Whisky · 6 Jahre 48,5 % vol · San Francisco – Kalifornien – USA		
Wright & Brown	2 cl	17,50 €
Straight Bourbon · Single Barrel Selektion – 262 Flaschen 57,9 % vol · Oakland – Kalifornien – USA		
Westland Old Tubthumper	2 cl	20,50 €
Single Malt – Beer Casks – Cloudburst Brewing · 8 Jahre · 85,00 Ranking 48,5 % vol · Seattle – Washington – USA		
L.A. Beach	2 cl	24,00 €
Straight Bourbon · Single Barrel Selektion – 215 Flaschen 50,0 % vol · Los Angeles Distillery – Kalifornien – USA		
Westland Deacon Seat	2 cl	34,70 €
American Single Malt · 10 Jahre · 400 Flaschen – Jubiläumsausgabe 56,3 % vol · Seattle – Washington – USA		

Walhalla of Whisky

Walhalla of Whisky 5,50 € „Winter Edition 2025“



Dies ist der zweite von Pit Krause kreierte Slysrs Cuvée für die Walhalla of Whisky aus ausgesuchten Fässern der Brennerei.

In Zusammenarbeit mit Destillateur Kilian Jonscher entstand das Whisky Winter Wonderland – eine Vereinigung aus ehemaligen Amontillado- und Portweinfässern, die wärmend-weich Freunde und Familie gleichermaßen verzaubern wird. Snowman's sweet delight from the Slyssee!

ca. 50,0 % vol · 2 cl



- ▶ Partyservice
- ▶ Catering
- ▶ Crew Catering



Dannert Catering und Dannert Event

☎ +49 (0) 941 60092162

📍 Alte Nürnberger Straße 12 · 93059 Regensburg

◆ Ehemalige und denkmalgeschützte
◆ Sommerkelleranlage der
◆ St. Katharinenospital Stiftung



ST. KATHARINEN
SPITALSTIFTUNG
1226-2026

