



- > Historische Kellieranlage
- > Einzigartiges Tonnengewölbe
- > Schattiger Biergarten
- > Bayerische Spezialitäten
- > Lange Tradition
- > das größte Whiskymuseum seiner Art weltweit

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



# Biergartenkarte

2026



ST. KATHARINEN  
 SPITALSTIFTUNG  
 1226-2026

Traditional Tavern and Monument Spitalkeller Regensburg

## Suppen

### Pfannkuchensuppe 5,50 €

Bouillon mit hausgemachtem Pfannkuchenstreifen und frischer Petersilie  
\*Sellerie, Weizenmehl

### Grießnockerlsuppe 6,50 €

Bouillon mit Grießnockerl und frischem Schnittlauch  
\*Sellerie, Weizengrieß

### Leberknödelsuppe 6,90 €

Rinderbouillon mit handgedrehtem Leberknödel und frischer Petersilie  
\* Sellerie

## Wurstkuchl

### 2 Stück Weißwurst 9,50 €

mit Händlmaier Senf und Brezen  
\*3/4

### Bayerische Currywurst 12,50 €

mit Currysoße und Pommes frites  
\*3/4, Rind, Schwein

### Schweinsbratwurst`l

auf Sauerkraut serviert mit Händlmaiersenf und Natursauerteigbrot  
\*3,4

### 4 Stück 11,50 €

### 6 Stück 13,00 €

### Vegane Bratwurst`l *Vegan*

auf Sauerkraut serviert mit Händlmaiersenf und Natursauerteigbrot  
\*Weizengluten, Zwiebeln, Hafer, Soja

### 4 Stück 13,80 €

### 6 Stück 16,80 €

## Brotzeiten

### Regensburger Wurstsalat 11,50 €

mit Zwiebel, Tomate, Essiggurke und Hausbrot  
\*1,3,4,7 Natursauerteigbrot, Regensburger Stange, Essigsud

### Schweizer Wurstsalat 12,80 €

mit Emmentaler, Zwiebel, Tomate, Essiggurke und Hausbrot  
\*1,3,4,7 Natursauerteigbrot, Regensburger Stange, Essigsud

### frisch Anbatzda nach „Obatzda Art“ 12,80 €

mit Zwiebel, Tomate, Gurke und Schnittlauchbrot  
\*Weizenmehl

### Kalter Braten 12,80 €

mit Meerrettich, Butter, Tomate, Essiggurke, Kartoffelsalat und Hausbrot  
\*Weizenmehl

**15. Juni bis 15. August**

### Hausgemachte Kellersülze 13,50 €

Schweinebraten, Tomate, Essiggurke, Ei und Zwiebeln in Aspik mit Kren und Natursauerteigbrot

## Veggie

### Steinweger Waldpilzragout 18,50 €

mit dreierlei gebratenen Serviettenknödel (Spinat, Rote Beete und Kas) dazu Rucola, Kirschtomaten, frischer Parmesan und Salat

### Almkasspotz`n *Veggie* 17,90 €

mit 2 erlei Almkäse, Röstzwiebeln und Salat  
\*Mehl



## Vorspeisen

### Brezenknödelcarpaccio 10,80 €

mit Rucola, Kirschtomaten und frischem Parmesan an Honig Senf Vinaigrette

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

### Steirischer Rindertafelspitz 11,80 €

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

\*Balsamico, Honig, Senf, Mehl



## 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 Ziegenfrischkäse und Knoblauchbrot

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

*Veggie*

### Wiener Salat 18,50 €

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

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

### Salat mit Forellen - Saltimbocca 19,80 €

Blattsalate der Saison mit Kirschtomate, Paprika, Karotte, Gurke, Hausdressing, dazu gebratenes Forellenfilet mit Schinken und Salbei, Zitrone und Knoblauchbrot

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

## Brezenflammkuchen

### Brezenflammkuchen nach „Elsässer Art“ 16,00 €

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

### Bayerischer Brezenflammkuchen mit Obatzda 17,50 €

mit Schmand, weissen und roten Zwiebeln, Radi, Radieserl, Emmentaler und Gewürze

*Veggie*

### Brezenflammkuchen mit Ziegenfrischkäse und Schinken 18,50 €

mit Schmand, weissen und roten Zwiebeln, Paprika, Champignons, Kirschtomate, Rucola, Tiroler Schinken, Emmentaler und Gewürze



## **Schnitzelküche**

Handarbeit und à la Minute paniert.

### **Spital-Kellerschnitzel „Wiener Art“ 16,90 €**

frisch paniert und goldgelb gebacken, - mit Zitrone, Ketchup und hausgemachtem Kartoffelsalat

\*vom Schweinelachs, Mehl, Ei

### **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

### **Münchner Schnitzel 21,80 €**

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

\*vom Schweinelachs, Mehl, Ei

### **Förster Schnitzel 20,50 €**

Schnitzel mehliert und Natur gebraten, dazu Waldpilzragout, Spätzle und Salat

\*vom Schweinelachs, Mehl

### **Elsässer Schnitzel 22,80 €**

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

\*vom Schweinelachs, Mehl, Ei

### **Bayerisches „Cordon bleu“ 23,50 €**

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

\*vom Schweinelachs, Mehl, Ei





## Wirtshausklassiker

### Schweinebraten

17,90 €

an Dunkelbiersoße. zweierlei Knödel und Salat

\*vom Schweinenacken, Sellerie

### Kalbsrahmbraten

22,50 €

an Waldpilzragout. dazu gebratene Serviettenknödel und Salat

\*Sellerie, Mehl,

### Zwiebelrostbraten

28,50 €

mit Röstzwiebeln, Rotweinsoße, Bratkartoffeln und Salat

\*220 Gramm, bayerischer Jungbulle, Mehl



## Sommergerichte

### Zarte Hähnchenbrust

19,80 €

paniert und goldbraun gebacken, dazu Zitrone, Ofenkartoffel mit Schmand und Salat

\* Mehl

### BBQ Spareribs

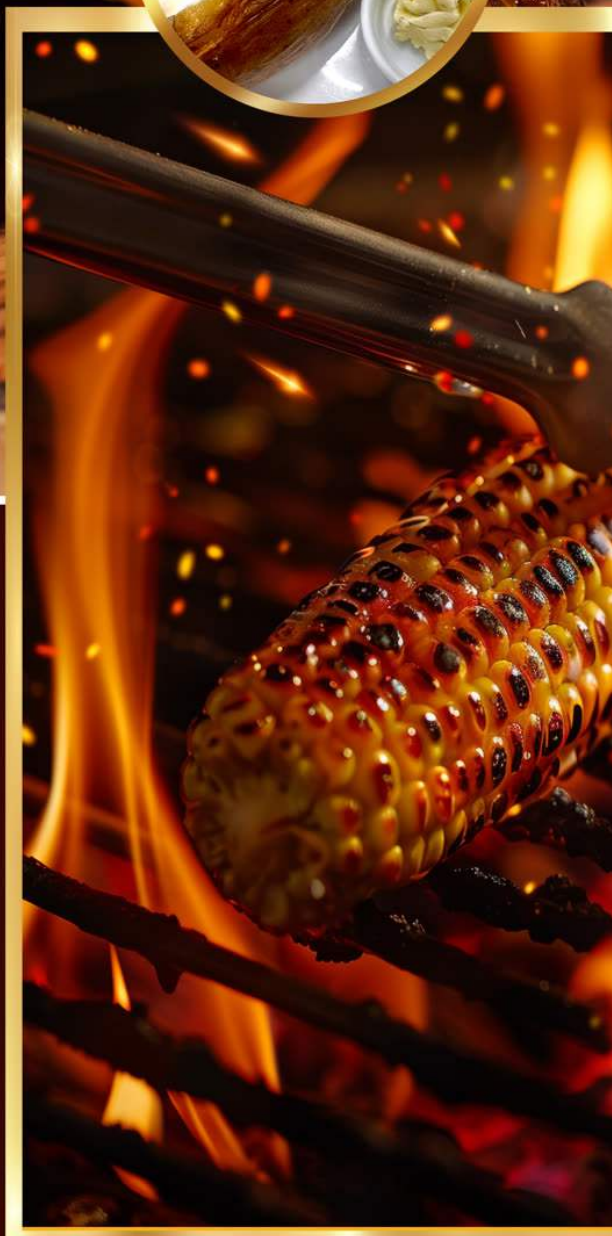
24,80 €

mit rauchiger Barbecue Soße, dazu Ofenkartoffel mit Schmand, Maiskolben und Salat

### Lachsforellensteak

26,50 €

gebraten, dazu Kräuterbutter „Cafe de paris“, Zitrone, Ofenkartoffel mit Schmand und Salat



**Biergarten aus der bayerischen Entstehungsgeschichte**

## Jung und Alt

<b>Knödelduo mit Soße</b>	6,90 €
Semmel und Kartoffelknödel *Mehl, Sellerie	
<b>Pommes rot- weiß</b>	6,50 €
mit Ketchup und Mayonnaise	
<b>Drei Reiberdatschi</b>	7,50 €
mit Apfelmus	
<b>Drei Fischstäbchen</b>	8,50 €
mit Zitrone, Ketchup und Pommes frites *Mehl	
<b>Kinderbraten</b>	11,50 €
1 Scheibe Schweinebraten mit Bratensoße, und gefülltem Kartoffelknödel *vom Schweinenacken, Sellerie	
<b>Kinderschnitzel</b>	11,50 €
frisch paniert und goldgelb gebacken - mit Zitrone, Ketchup und Pommes frites *vom Schweinelachs, Mehl, Ei	

## Nachtisch

<b>Gemischtes Eis</b>	6,50 €
Vanille-, Erdbeer und Schokoeis	
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	7,50 €
Vanille-, Erdbeer und Schokoeis	
<b>Kaiserbecher</b>	11,50 €
lauwarmer Kaiserschmarrn mit Amarenakirschen, Vanilleeis und Sahne	
<b>Apfelküchle</b>	8,90 €
mit Zimt, Zucker und Vanilleeis	
<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn</b>	14,80 €
mit Apfelmus, Vanilleeis und Kompott	





Regensburger  
**SPITAL**  
Brauerei

## 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 <sup>1,4,5</sup>	0,5 l	4,50 €
Coca Cola / Light <sup>1,4,5</sup>	0,5 l	4,50 €
Tafelwasser / Still	0,5 l	3,90 €
Saftschorle	0,5 l	4,70 €
Orange, Traube, Johannisbeer, Kirsche, Rhabarber, Maracuja		
Säfte	0,25 l	3,70 €
Orange, Traube, Johannisbeer, Kirsche, Rhabarber, Apfel, Maracuja		

## 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 Röstmalzakkente 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. Fruchttige Noten von Banane und Gewürznelke, sogar leichtem Karamel 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 Biersomelier würde sagen: spielerisch mischen sich Aromen von grünen Kräutern mit dem Aroma von Baguette und Zitronenzesten.

Älteste Stiftungsbrauerei der Welt



Der Biergarten des Spitalkellers blickt auf eine außergewöhnlich lange und traditionsreiche Geschichte zurück. Seine Ursprünge reichen bis in die Jahre zwischen 1809 und 1820, als auf dem Areal der historischen Sommerkelleranlage der erste Ausschank unter freiem Himmel entstand. In dieser Zeit begannen viele bayerische Brauereien, Bier direkt aus ihren 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 entsprechende Konzession zum ganzjährigen Ausschank ausgestellt wurde. Damit ist der heutige Biergarten des Spitalkellers der nachgewiesene älteste Biergarten der Stadt Regensburg – und ein echtes Original innerhalb der bayerischen Biergarten-Tradition. Der Biergarten des Spitalkellers war vor über 200 Jahren 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 sich die Gäste ihre Mahlzeiten selbst mit. Alternativ konnten sie einfache Speisen direkt vor dem Eingang zum Biergarten an der Nürnberger Straße erwerben. Dort nutzten beispielsweise sogenannte Radifrauen – Händlerinnen, die ihre Waren auf Tragegestellen („Radln“) transportierten – die Gelegenheit, um mit dem Verkauf kleiner Brotzeiten ein zusätzliches Einkommen zu verdienen.

Der Biergarten des Spitalkellers ist dabei weit mehr als nur ein Ort zum Biertrinken, er ist ein Ort bayerischer Gemütlichkeit, Freiheit und Geselligkeit. Seine Wurzeln liegen in der Notwendigkeit der Bierkühlung, seine Seele in der Gemeinschaft. 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 ehemaligen Grundstücks des Spitalkellers – vom Castner Weinberg zu einer Sommerkelleranlage und schließlich zu einem Biergarten mit Wirtshaus – steht in engem Zusammenhang mit den veränderten Trinkgewohnheiten der Bevölkerung im 18. und 19. Jahrhundert, den Entwicklungen im Brauwesen, sowie den gesetzlichen Veränderungen zwischen 1799 und der Mitte des 19. Jahrhunderts."

**Besuchen Sie das Whiskymuseum „Walhalla of Whisky“.  
Infos und Öffnungszeiten unter [walhallaofwhisky.de](http://walhallaofwhisky.de)**

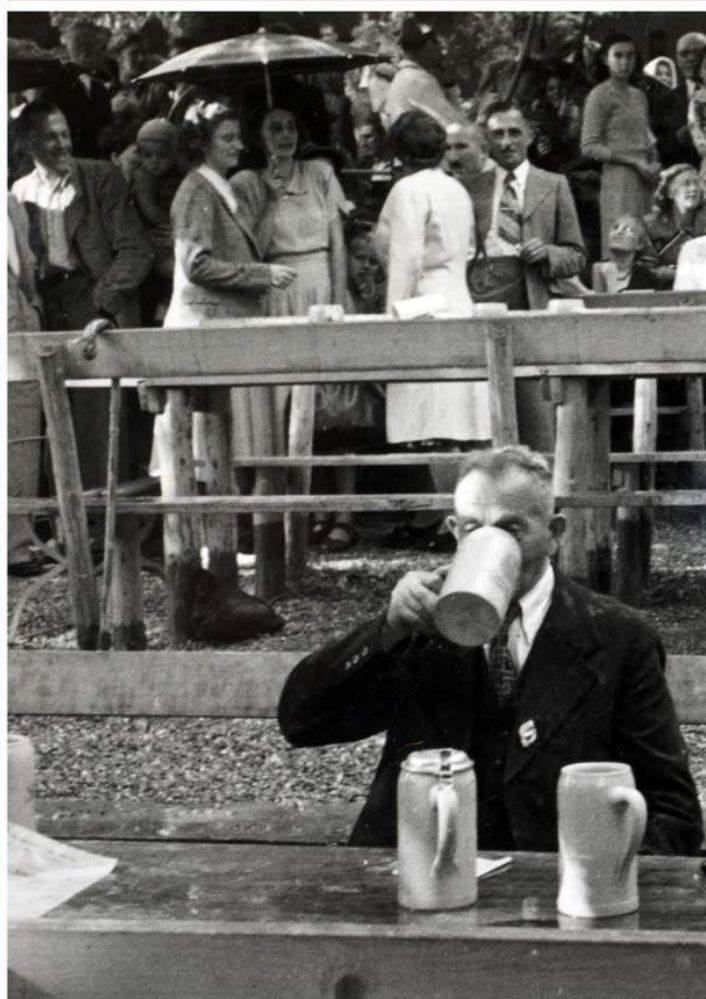


Zurzeit, als der Brauer Rosenmayer um 1758 die Sommerkelleranlage Spitalkeller auf dem Castner Weinberg errichtete, gab es in der Gemeinde Steinweg schon 3 Brauereien und insgesamt 62 Anwesen. In Pfaffenstein 18 Anwesen. Weiterhin können 9 Sommerkeller urkundlich belegt werden. Die einzige Funktion der Sommerkeller bis zum 19. Jahrhundert war die Einlagerung des Sommerbiers (Märzenbier).

Mitte des 19. Jahrhunderts existierten neben den 8 Gaststätten in Steinweg und Pfaffenstein (Auer, Hierstetter, Blaue Traube, Schützenhalle, Weigl, Volksgarten, Ruland, Weigert -früher (Schwalbenwirtshaus Pfaffenstein) weitere 11 Kellerschenken, wie die Gaststätten der Sommerkeller bezeichnet wurden. Aus den insgesamt 22 Sommerkellern hatten sich also 11 Kellerschenken mit insgesamt 8 Biergärten entwickelt. Der Spitalkeller ist der letzte aus dieser Zeit am Nordufer der Donau, mit seinem über 200 Jahre alten Biergarten.

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

Der heutige Spitalkeller ist den meisten Menschen nur als Wirtshaus bekannt. Insgesamt jedoch ist das Wirtshaus nur ein Teil der ehemaligen Sommerkelleranlage, die um 1758 auf dem Castner Weinberg vom Brauer Joseph Rosenmayer aus Stadtamhof errichtet wurde. Der Castner Weinberg, war einer von 6 Agger massigen Weinbergen am Nordufer der Donau von Pfaffenstein bis Steinweg und wurde 1413 erstmalig urkundlich erwähnt. In der Urkunde vermachte der Patrizier Hanns auf Tunau, Probst zu Regensburg seiner Ehefrau einen Weinberg am Steinweg, der Castner genannt. Er hatte eine Fläche von 7 ½ Juchart (25500 qm) und wurde später zum Grundstück der Sommerkelleranlage.



**Weitere Infos erhalten Sie auf unserer Webseite!**  
**Spitalkeller.com**

## Heiße Getränke

<b>Tasse Kaffee Crème</b> <sup>5</sup>	3,70 €
<b>Haferl Kaffee</b> <sup>5</sup>	4,30 €
<b>Espresso</b> <sup>5</sup>	2,80 €
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>5</sup>	3,50 €
<b>Ristretto</b> <sup>5</sup>	2,80 €
verkürzter Espresso	
<b>Caffè Americano</b> <sup>5</sup>	2,80 €
gestreckter Espresso	
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>5</sup>	3,20 €
mit Milchschaum	
<b>Affogato</b> <sup>5</sup>	4,80 €
Espresso mit Vanilleeis	
<b>Cappuccino</b> <sup>5</sup>	3,50 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>5</sup>	4,20 €
<b>Tasse Tee</b>	3,80 €
Earl Gray, Rooibos Vanille, Kamille-, Früchte-, Pfefferminz- oder Apfeltee	
<b>Haferl heiße Schokolade</b>	4,40 €



## Whisky

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

3. Fass im Fasslager, Single Malt 2018, Brennerei SLYRS, Crocodile Toasting: besonders stark ausgebranntes Fass, Sauternes- Finish (frz.Süßwein), Blumig, nussig mit kräftiger Rauch-Note, Prägung Süße, Vanille, Butter, Aprikose schöne Würze, limitiert auf 150 Flaschen, Handfilling, kreiert von Pit Krause

Alk. 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

Alk. 55,0 % vol Abgefüllt 0,5 Liter 79 €

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

Single Malt, Brennerei SLYRS, Amontillado, Oloroso, Port, PX, kreiert von Pit Krause

Alk. 50,0 % vol





- > Häppchen
- > Canape
- > Menü
- > Buffet
- > Getränke
- > Lieferservice



Dannert Catering  
Alte Nürnberger Str. 12  
93059 Regensburg  
+49 (0)941 890 59 170  
info@spitalkeller.com



## Veranstaltungen im Spitalkeller Regensburg



Catering seit 1997 in Deutschland und Europa

## Weisswein - Sekt

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



## Spirituosen- Liköre

<b>Bärwurz</b>	2 cl	3,50 €	<b>Marillenbrand</b>	2 cl	3,50 €	<b>Marillenlikör</b>	2 cl	3,50 €
Alk. 40 % vol.			Alk. 40 % vol.			Alk. 25 % vol.		
<b>Blutwurz</b>	2 cl	3,50 €	<b>Waldhimbeergeist</b>	2 cl	3,50 €	<b>Heidelbeerlikör</b>	2 cl	3,50 €
Alk. 50 % vol.			Alk. 40 % vol.			Alk. 25 % vol.		
<b>Williamsbirne</b>	2 cl	3,50 €	<b>Zwetschgenbrand</b>	2 cl	3,50 €	<b>Waldbeerlikör</b>	2 cl	3,50 €
Alk. 40 % vol.			Alk. 42 % vol.			Alk. 20 % vol.		
<b>Berg - Kirschbrand</b>	2 cl	3,50 €	<b>Obstler</b>	2 cl	3,50 €	<b>Kaffeelikör</b>	2 cl	3,50 €
Alk. 40 % vol.			Alk. 38 % vol.			Alk. 20 % vol.		
<b>Haselnuss - Brand</b>	2 cl	3,50 €	<b>Haselnuss - Likör</b>	2 cl	3,50 €	<b>Jägermeister</b>	2 cl	3,50 €
Alk. 38 % vol.			Alk. 20 % vol.			Alk. 35 % vol.		



## Rotwein

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



## Cocktail



<b>Jacky Cola</b> <i>4 cl Jack Daniels, 10 cl Cola, Eiswürfel</i>	6,50 €
<b>Ramazotti Amaro</b> <i>4 cl Ramazotti, Zitrone, Eiswürfel</i>	6,50 €
<b>Aperol Spriz</b> <i>Aperol, Prosecco, Sprudelwasser</i>	7,50 €
<b>Hugo</b> <i>Prosecco, Holunder. Sprudelwasser, Minze</i>	7,50 €
<b>Lillet Wildberry</b> <i>Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beerenfrüchte</i>	7,50 €

## Vereinigtes Königreich



**Teeling** 2 cl 4,50 €

Irish - Whisky - Rum Casks  
46,0%vol - Ireland - Großbritannien

**Dimple** 2 cl 4,50 €

Blended - Scotch  
40,0%vol - Schottland - Großbritannien

**The Glenrothes** 2 cl 4,50 €

Speyside - Single Malt - Scotch - Sherry Oak  
10 Jahre - 40,0%vol - Schottland - Großbritannien

**Aberfeldy** 2 cl 4,50 €

Highland - Single Malt - Scotch - Handmade Oak  
12 Jahre - 40,0%vol - Schottland - Großbritannien

**Dalwhinnie** 2 cl 4,50 €

Highland - Single Malt - Scotch - Handmade Oak  
15 Jahre - 43,0%vol - Schottland - Großbritannien

**Ardbeg Supernova 2019** 2cl 25,70 €

Single Malt Scotch Whisky - 88,5 Ranking  
50,5%vol, Isle of Islay - Argyll - Schottland

**Springbank Longrow** 2cl 32,60 €

Peated Single Malt Scotch  
21 Jahre - 88,96 Ranking  
46,0%vol, Cambeltown - Schottland



## Japan

**Hibiki** 2 cl 12,00 €

Santory - Blendetd - Harmony - Whisky  
43,0%vol - Japan





## Walhalla of Whisky

**Walhalla of Whisky** 2 cl 5,50 €  
**Peated - „Oloroso“ 2018**

1. Fass im Fasslager, Single Malt 2018, Brennerei SLYRS, Oloroso - Sherry - Fass, Bayerischer Torf, limitiert auf 150 Flaschen Handfilling, kreiert von Pit Krause

Alk. ca. 55,0 %vol

**Walhalla of Whisky** 2 cl 6,50 €  
**„Alligator - Cask“ 2017**

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

Alk. ca. 56,2 %vol

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

Dies ist der zweite von Pit Krause kreierte SLYRS Cuvee 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 SLYRsee!

Alk. ca. 50,0 %vol

**Walhalla of Whisky** 2 cl 9,50 €  
**„Welcome Edition 2023“**

Single Malt, Brennerei SLYRS, Amontillado, Oloroso, Port, PX, Handfilling Ausverkauft, kreiert von Pit Krause

Alk. 56,3 % vol Ranking 86,46

## Vereinigte Staaten

**Wheatfish** 2cl 4,50 €

Bourbon - Going to the Sun Road  
 45%vol, Glacier - Montana - USA

**Wheatfish Two Med** 2cl 4,50 €

Bourbon - Going to the Sun Road  
 43%vol, Glacier - Montana - USA

**Haunted Waters** 2cl 6,00 €

Bourbon  
 44,5%vol, Lolo Creek - Montana - USA

**Woodford Reserve** 2cl 6,50 €

Kentucky Straight Bourbon  
 43,2%vol, Lexington - Kentucky - USA

**Old Potrero** 2cl 10,50 €

Straight Rye Whisky - 6 Jahre  
 48,5%vol, San Francisco - Kalifornien - USA

**Wright & Brown** 2cl 17,50 €

Straight Bourbon Whisky  
 Single Barrel Selektion - 262 Flaschen  
 57,9%vol, Oakland - Kalifornien - USA

**Westland Old Tubthumper** 2cl 20,50 €

Single Malt - Beer Casks - Cloudburst Brewing  
 8 Jahre - 85.00 Ranking  
 48,5%vol, Seattle - Washington - USA

**L.A. Beach** 2cl 24,00 €

Straight Bourbon Whisky  
 Single Barrel Selektion - 215 Flaschen  
 50%vol, Los Angeles Distillery - Kalifornien - USA

**Westland Deacon Seat** 2cl 34,70 €

American Single Malt  
 10 Jahre - 400 Flaschen - Jubiläumsausgabe  
 56,3%vol, Seattle - Washington - USA



„Walhalla of Whisky“ - „Spitalkeller“ Whisky  
**Nur im Spitalkeller erhältlich!**



- > Partyservice
- > Catering
- > Crew Catering

Dannert Catering und Dannert Event  
+49 (0) 151 109 527 49  
Alte Nürnberger Str. 12  
93059 Regensburg



## Whisky und Bier



Traditionswirtshaus und Denkmal Spitalkeller Regensburg