



# Weihnachtszeit

*Anno 2026*

Festliche Menüs, Adventsstimmung und gemütliche Stunden im  
historischen Spitalkeller



WEIHNACHTSZEIT 2026

# Feiern Sie mit uns die schönste Zeit des Jahres

Ob Firmen-Weihnachtsfeier, Familien-Festessen oder gemütlicher Abend bei Glühwein und Kerzenschein – im Spitalkeller wird die Weihnachtszeit zum besonderen Erlebnis.

Seit über 200 Jahren ist der Spitalkeller ein Ort, an dem Menschen zusammenkommen. In der Weihnachtszeit zeigt sich unser Haus von seiner schönsten Seite: Lichterketten im Biergarten, der Duft von Glühwein und Bratapfel im Zelt, und darunter das historische Tonnengewölbe, in dem einst über Generationen Kellerbier reifte.

Auf den folgenden Seiten finden Sie alles, was Ihre Weihnachtsfeier ausmacht – vom Glühweinempfang über das Eisstockschießen bis zu unseren Menüs, Räumen und der aktuellen Speisekarte.



## Gut zu wissen

Zeitraum

10.11.2026 bis 23.12.2026

Gruppengröße

ab 10 Personen

Vorbestellung

bis 7 Tage vorher

## EMPfang

# Glühweinempfang im Biergartenzelt

*Der stimmungsvolle Auftakt für Ihre Feier*



Beginnen Sie Ihren Abend dort, wo Weihnachten am schönsten riecht: In unserem festlich geschmückten Biergartenzelt empfangen wir Sie und Ihre Gäste mit hausgemachtem Glühwein, Früchtepunsch und alkoholfreiem Kinderpunsch. Lichterketten, Stehtische aus alten Fässern und die wärmenden Heizstrahler machen aus dem Ankommen den ersten Höhepunkt des Abends.

Der Empfang lässt sich ideal mit einer Führung durch unser historisches Tonnengewölbe verbinden – oder mit einer Whiskyprobe von unseren hauseigenen Whiskys. So sind Ihre Gäste beschäftigt und ins Gespräch gebracht, während in der Stube schon für das Menü eingedeckt wird.

## DAS ERWARTET SIE

- ★ Hausgemachter Glühwein und Früchtepunsch
- ★ Alkoholfreier Kinderpunsch
- ★ Festlich geschmücktes, beheiztes Biergartenzelt
- ★ Stehtische, Lichterketten und Heizstrahler
- ★ Auf Wunsch mit Kellerführung oder Whiskyprobe

## Preise

|                                    |                         |
|------------------------------------|-------------------------|
| Glühweinempfang /<br>Glühweinstand | <b>4,50 € / Person</b>  |
| Sektempfang                        | <b>3,50 € / Person</b>  |
| Whiskyprobe                        | <b>15,00 € / Person</b> |

Alternativ rechnen wir die Getränke nach Verbrauch ab. Eine Getränke-Flatrate finden Sie auf der Seite „Zusatzleistungen“.

## WINTERSPASS

# Eisstockschießen im Biergarten

*Teamsport unter Lichterketten*



Nichts bringt eine Belegschaft schneller zusammen als ein Eisstock in der Hand. Unsere Bahn liegt mitten im winterlichen Biergarten – unter schneebedeckten Bäumen, überdacht und mit Lichterketten illuminiert. Gespielt wird in Teams, die Regeln sind in zwei Minuten erklärt, und gewinnen kann jeder: Vorerfahrung braucht es keine.

Ideal als Programmpunkt zwischen Empfang und Menü: Während die einen schießen, wärmen sich die anderen am Glühweinstand. Die Bahn ist überdacht und damit wetterunabhängig bespielbar.

## DAS ERWARTET SIE

- ★ Eine überdachte Bahn im Biergarten – für bis zu 16 Personen
- ★ Für Firmenfeiern, Freundesgruppen und Familien
- ★ Keine Vorkenntnisse nötig – Einweisung durch unser Team
- ★ Ideal kombinierbar mit dem Glühweinempfang
- ★ Wetterunabhängig bespielbar

## Preise

Eisstockschießen **60,00 € / Stunde**

Abrechnung pro angefangener Stunde, unabhängig von der Gruppengröße. Wir empfehlen ein bis zwei Stunden – sprechen Sie uns auf Ihren Ablauf an.

## SPEISEN

## Unsere Weihnachtsmenüs

Festliche Angebote für die Weihnachtszeit vom 10.11.2026 bis zum 23.12.2026, ab 10 Personen – mit bayerischen Klassikern und saisonalen Spezialitäten.



### Auf einen Blick

|                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| ★ Unser Top-Menü zur Weihnachtsfeier • Drei Gänge – in jedem Gang Ihre Wahl | 34,80 € |
| Weihnachtsgruppenmenü 1                                                     | 36,00 € |
| Weihnachtsgruppenmenü 2                                                     | 39,00 € |
| Weihnachtsgruppenmenü 3                                                     | 36,00 € |
| Weihnachtsauswahlmenü 4 • Vegane Variante • zubuchbar                       | 29,80 € |
| Weihnachtsbuffet                                                            | 38,50 € |

Bei den Gruppenmenüs wählen Sie im Hauptgang aus drei Gerichten. Wir bitten um Ihre Vorabbestellung bis spätestens sieben Tage vor der Veranstaltung.

## ★ UNSER TOP-ANGEBOT

# Unser Top-Menü zur Weihnachtsfeier

*Drei Gänge – in jedem Gang Ihre Wahl*

**34,80 €** je Person



## VORSPEISE

### Brezknödelcarpaccio

mit Rucola, Kirschtomaten und frischem Parmesan

ODER

### Vegane Kürbiscremesuppe

mit Kernen und steirischem Öl

ODER

### Kleine Burrata

mit Kirschtomaten, Basilikum und Olivenöl

## HAUPTGERICHT

### ¼ Altöttinger Ente

mit Preiselbeeren, Orange, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

ODER

### Zarter Kalbsbraten

an Waldpilzragout, Semmelknödel und Salat

ODER

### Vegane gefüllte Spitzpaprika

an Safransoße, Reis-Timbale und Salat

## DESSERT

### Mit Marzipan gefüllter Bratapfel

an Bourbon-Vanillesoße und Minze

ODER

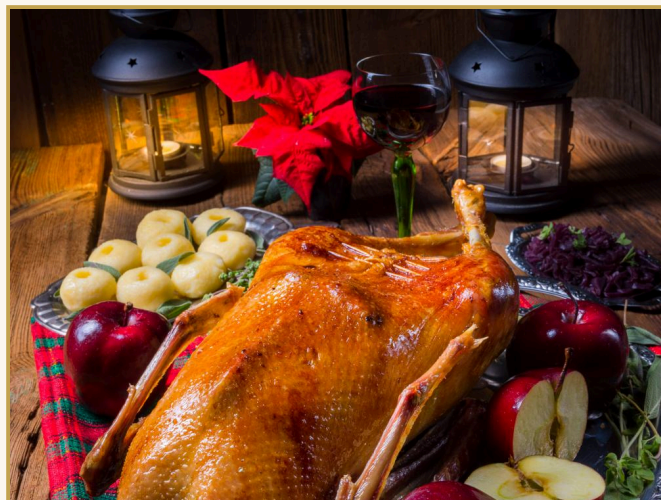
### Veganer Bratapfel

an Mandel-Vanillesoße und Minze

MENÜ 1

# Weihnachtsgruppenmenü 1

36,00 € je Person



## 1. GANG

Hokkaido-Kürbiscremesuppe  
mit Kernen und steirischem Öl

## 2. GANG

*Bitte wählen Sie eines der folgenden Gerichte.*

¼ Altöttinger Ente an Rotweinsoße  
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

ODER

Bœuf en Daube à la Provençale  
in Kräutern und Rotwein geschmorter Rinderbraten mit Bohnenbündchen und Kartoffelgratin

ODER

Mediterranes Forellen-Saltimbocca  
gebratenes Forellenfilet mit Salbei und Schinken an Safransoße und Gemüsetagliatelle

## 3. GANG

Gratinierter Bratapfel  
mit Vanilleeis und Whiskyhonig



MENÜ 2

# Weihnachtsgruppenmenü 2

39,00 € je Person



## 1. GANG

Maronen-Haselnusscremesuppe  
mit altem Whisky und Blätterteigfleuron

## 2. GANG

*Bitte wählen Sie eines der folgenden Gerichte.*

Zarte Gänsekeule an Rotweinsauce  
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

ODER

Kalbsrahmbraten mit gebratenen Austernpilzen  
auf einem mediterranen Gemüse-Nudelnest

ODER

Forelle „Müllerin“  
mit Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln und Salat

## 3. GANG

Amarena-Kirsch-Tiramisu  
mit marinierten Pflaumen



MENÜ 3

# Weihnachtsgruppenmenü 3

36,00 € je Person



## 1. GANG

Rote-Bete-Carpaccio  
mit Ziegenkäsebällchen und Kürbispot

## 2. GANG

Bitte wählen Sie eines der folgenden Gerichte.

Rosa gebratene Entenbrust an Thymian-Orangensoße  
mit Kartoffelgratin und Apfelblaukraut

ODER

Zarter Tafelspitz an Meerrettichsoße  
mit Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

ODER

Gratinierter Zander mit Senf, Kräutern und Parmesan  
auf französischem Blattspinat und Kartoffel-Kürbispüree

## 3. GANG

Mango-Maracuja-Eisparfait  
mit weißer Schokolade und kandierten Walnüssen





MENÜ 4

# Weihnachtsauswahlmenü 4

*Vegane Variante · zubuchbar*

**29,80 €** je Person



## 1. GANG

Vegane Winterwurzelcremesuppe  
mit Kernen und steirischem Öl

*Kokosmilch, Mandelmilch, Zwiebeln, Karotten, Pastinake, Sellerie, Steckrübe, Ahornsirup, Chili und Gewürze*

## 2. GANG

Gefüllter Butternutkürbis, mit veganem Käse gratiniert  
an Orangen-Thymiansoße und veganem Kartoffelgratin

*Zwiebel, Kürbiskerne, Cranberrys, Waldpilze*

## 3. GANG

Bratapfel

mit veganer Vanillesoße und Marzipan



BUFFET

# Weihnachtsbuffet

*Für alle, die lieber wählen als bestellen*

**38,50 €** je Person

## VORSPEISE

**Tomate-Mozzarella**  
marinierte Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum

**Antipasti**  
aus Paprika, Auberginen, Zucchini und Austernpilzen

**Vitello Tonnato**  
pochiertes Kalb an Thunfischsoße, Kapern und Zitrone

## HAUPTGERICHTE

**Zarte Entenbrust**  
an Thymian-Orangen-Jus

**Schweinefilet im Tiroler Speckmantel**  
an Waldpilzrahmsoße

**Saiblingfilet**  
an Safransoße

## BEILAGEN

**Französisches Kartoffelgratin**

**Handgeschabte Spätzle**  
mit Butter und Muskatnuss

**Petersilienkartoffeln**

## DESSERT

**Crème brûlée**  
im Weckglas

**Klassisches Tiramisu**  
im Weckglas

**Bayerische Creme**  
im Weckglas

**Mousse au Chocolat**  
im Weckglas



## OPTIONEN

# Getränke-Flatrate

*für 5 Stunden ab Veranstaltungsbeginn, pro Person*

Alles, was Ihren Abend rund macht – frei kombinierbar zu jedem Menü und jedem Raum.

## Keine Flatrate

Getränke werden à la carte über die Rechnung abgerechnet.

## Alkoholfrei

Mineralwasser still & medium, Limonaden, Säfte, Kaffee & Tee – in der gewünschten Menge.

**18,00 €** / Person

## Bier, Wein, alkoholfrei + Kaffee/Tee

Alle Biere aus dem Sortiment der Spitalbrauerei, Hauswein weiß & rot, alle alkoholfreien Getränke, Kaffee & Tee.

**32,00 €** / Person

## Premium – mit Spirituosen

Komplett-Paket: Standard-Flatrate + ausgewählte Schnäpse, klassische Spirituosen (Williamsbirne, Obstler, Wodka, Gin Tonic & Co.).

**45,00 €** / Person





## AUSSTATTUNG &amp; PROGRAMM

## Weitere Extras

|                                                                   |                  |
|-------------------------------------------------------------------|------------------|
| Glühweinempfang / Glühweinstand                                   | 4,50 € / Person  |
| Sektempfang                                                       | 3,50 € / Person  |
| Gedeck                                                            | 2,50 € / Person  |
| Tischkarten<br><i>Anzahl wird mit Tischplan abgestimmt</i>        | 2,50 € / Tisch   |
| Weißer Tischdecken<br><i>Anzahl wird mit Tischplan abgestimmt</i> | 9,00 € / Tisch   |
| Blumengesteck<br><i>Anzahl wird mit Tischplan abgestimmt</i>      | 15,00 € / Tisch  |
| Eisstockschießen                                                  | 60,00 € / Stunde |
| Nachtstundenerweiterung<br><i>ab 23 Uhr</i>                       | 80,00 € / Stunde |

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. Zusatzleistungen werden nach tatsächlicher Inanspruchnahme abgerechnet.

## NUR ZUR WEIHNACHTSZEIT

### Weihnachtliche Sondergerichte

*Jeweils mit Preiselbeeren, Orange, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut*

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| ¼ Ente .....                    | 24,80 € |
| Zarte Gänsekeule .....          | 32,00 € |
| ¼ gefüllte Weihnachtsgans ..... | 36,00 € |



FÜR JEDE GRUPPENGROSSE

# Unsere Räumlichkeiten

Ob intime Feier oder großes Fest – wir haben den richtigen Raum für Sie



## Hirschstube

**BIS 25 PERSONEN**

Die gemütliche Hirschstube bietet den idealen Rahmen für kleinere Feiern und gesellige Runden in traditionellem Ambiente. Perfekt für private Dinner, kleine Firmenmeetings oder einen besonderen Abend im engsten Kreis.

TV

Soundanlage

Klavier

Internet



## Whiskyzimmer

**BIS 40 PERSONEN**

Das Whiskyzimmer vereint stilvolles Ambiente mit moderner Technik. Ideal für Präsentationen, Seminare oder exklusive Feiern inmitten der „Walhalla of Whisky“-Atmosphäre.

Beamer

Leinwand

TV

Soundanlage

Internet



## Festsaal

**BIS 120 PERSONEN**

Unser großzügiger Festsaal bietet Platz für große Veranstaltungen – von Hochzeiten über Firmenfeiern bis hin zu Konzerten und Kulturveranstaltungen. Voll ausgestattet mit professioneller Technik.

Soundanlage

Beamer

Großbild-TV

Mikrofon

Leinwand

Internet



## Station 30 – Zelt

**BIS 60 PERSONEN**

Die Station 30 im Biergarten ist ein vielseitiger, beheizbarer Bereich – wetterflexibel einsetzbar und ideal für Grillabende, Geburtstage oder lockere Zusammenkünfte unter freiem Himmel.

Großbild-TV

Soundanlage

Grill

Internet

beheizbar

wetterflexibel



À LA CARTE

## Unsere Speisekarte

*Winter 2026 – für alle, die lieber à la carte wählen*

Neben den Weihnachtsmenüs servieren wir Ihnen selbstverständlich auch unsere reguläre Karte. Auf den folgenden Seiten finden Sie die vollständige Auswahl.





- ▶ 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 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*

### Brezknödel-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 11,80 €

*Vegetarisch*

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*

### Münchner 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 Dunkelbiersoße, 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, Rotweinsoße, 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*



## Fung 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 Zitronentarte

mit Vanilleeis und Minze

**129,80 €** je Person

Alles inklusive: Menü, Getränkepauschale, 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](mailto:info@spitalkeller.com)

[www.spitalkeller.com](http://www.spitalkeller.com)



AUS DER GESCHICHTE DES SPITALKELLERS

# Der älteste Biergarten Regensburgs

*Über 200 Jahre Tradition — urkundlich belegt seit 1827*

**D**er 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](http://walhallaofwhisky.de)**



CASTNER WEINBERG · SOMMERKELLER · BIERGARTEN

# Von der Sommerkelleranlage zum Wirtshaus

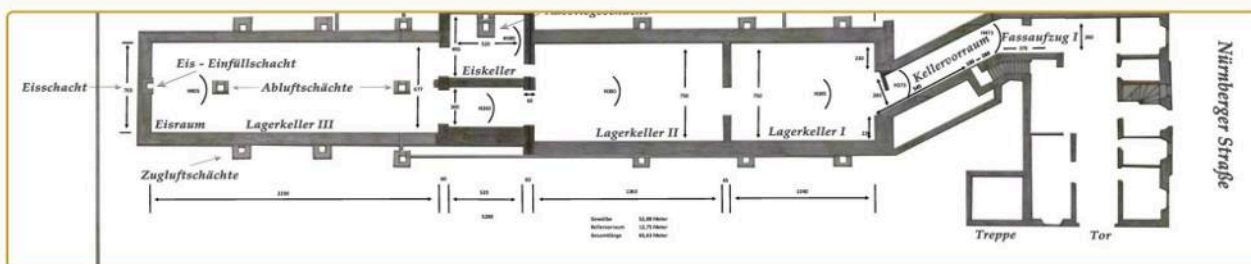
*Die Ursprünge des Spitalkellers am Nordufer der Donau*

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

## Heiße Getränke

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

Kaffee- und Espressogetränke koffeinhaltig • 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

|                             |       |        |
|-----------------------------|-------|--------|
| <b>Alkoholfreies Weizen</b> | 0,5 l | 4,70 € |
| <b>Alkoholfreies Bier</b>   | 0,5 l | 4,70 € |

### Biermischgetränke

|                             |       |        |
|-----------------------------|-------|--------|
| <b>Alkoholfreier Russ</b>   | 0,5 l | 4,70 € |
| <b>Alkoholfreies Radler</b> | 0,5 l | 4,70 € |
| <b>Radler</b>               | 0,5 l | 4,70 € |
| <b>Dunkles Radler</b>       | 0,5 l | 4,70 € |
| <b>Russ</b>                 | 0,5 l | 4,70 € |
| <b>Rhabarber Weizen</b>     | 0,5 l | 5,40 € |

### Alkoholfrei

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

### Spitalbiere

|                            |       |        |
|----------------------------|-------|--------|
| <b>Kellerbier vom Fass</b> | 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.

|                          |       |        |
|--------------------------|-------|--------|
| <b>Urhelles vom Fass</b> | 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.

|                         |       |        |
|-------------------------|-------|--------|
| <b>Dunkles vom Fass</b> | 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.

|                        |       |        |
|------------------------|-------|--------|
| <b>Weizen vom Fass</b> | 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.

|                        |       |        |
|------------------------|-------|--------|
| <b>Leichtes Weizen</b> | 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.

|             |        |        |
|-------------|--------|--------|
| <b>Pils</b> | 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

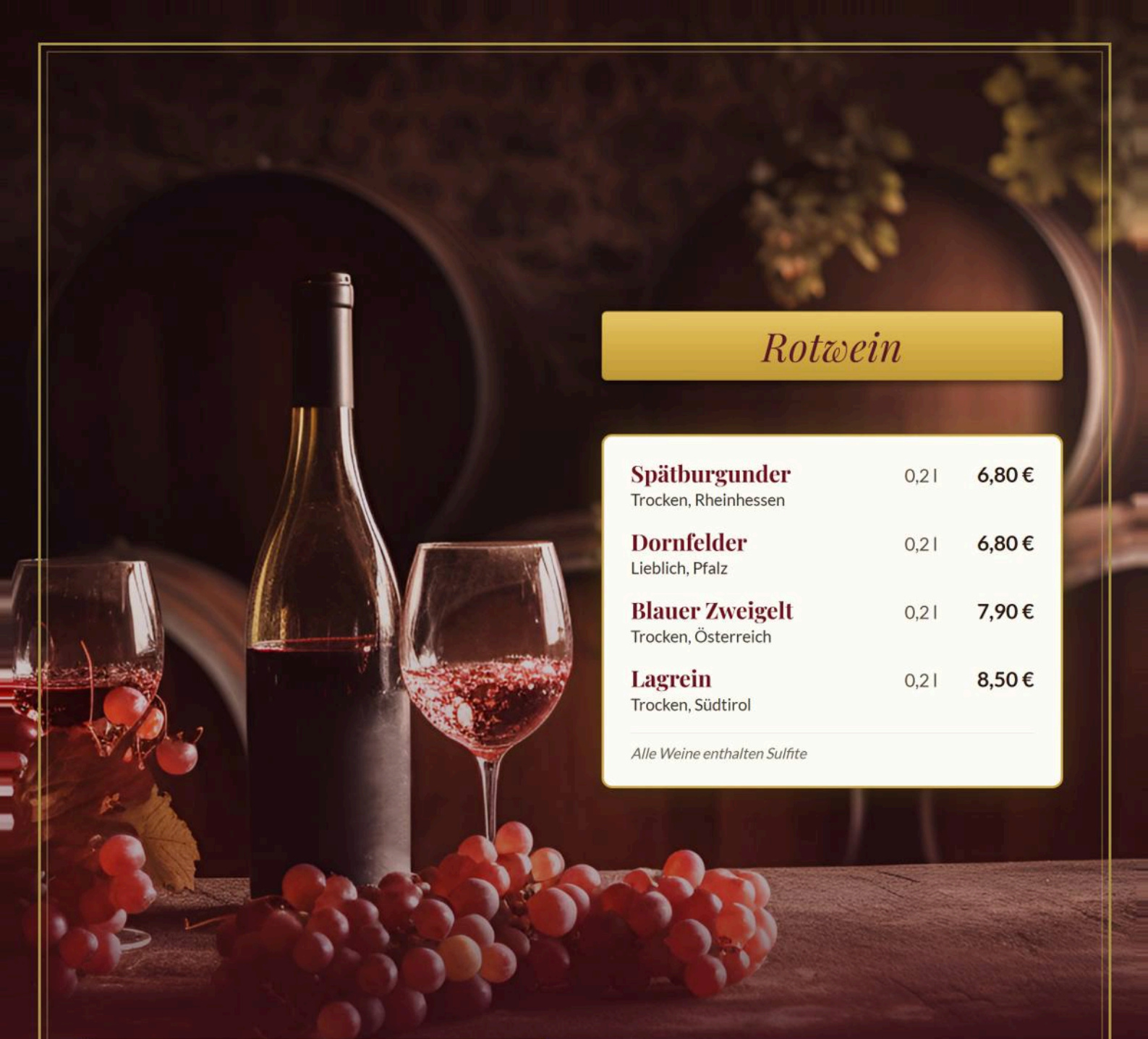
## Weißwein - Sekt

|                                         |        |         |
|-----------------------------------------|--------|---------|
| <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             |        |         |

Alle Weine, Sekt und Prosecco enthalten Sulfite

## Spirituosen - Liköre

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

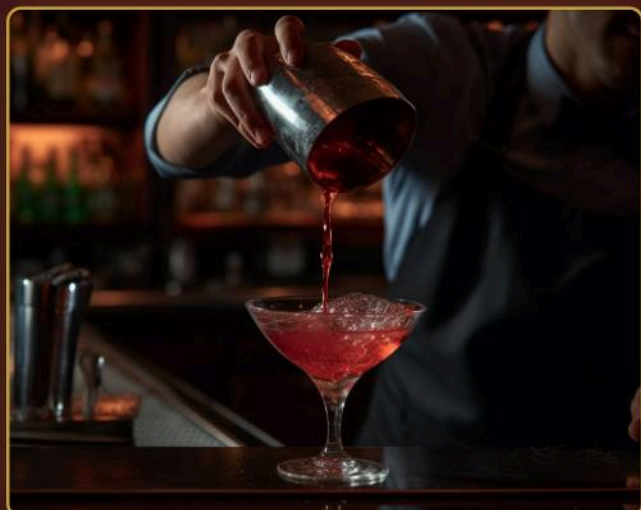


## Rotwein

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

*Alle Weine enthalten Sulfite*

## Cocktail



|                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Jacky Cola</b><br>4 cl Jack Daniel's, 10 cl Cola, Eiswürfel               | 6,50 € |
| <b>Ramazzotti Amaro</b><br>4 cl Ramazzotti, Zitrone, Eiswürfel               | 6,50 € |
| <b>Aperol Spritz</b><br>Aperol, Prosecco, Sprudelwasser                      | 7,50 € |
| <b>Hugo</b><br>Prosecco, Holunder, Sprudelwasser, Minze                      | 7,50 € |
| <b>Lillet Wildberry</b><br>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 Slys 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. Katharinen Spital Stiftung



ST. KATHARINEN  
SPITALSTIFTUNG  
1226-2026



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN RUND UM WEIHNACHTEN UND SILVESTER 2026

## Öffnungszeiten an den Feiertagen

|                                    |                    |
|------------------------------------|--------------------|
| Heiligabend – 24.12.2026           | <i>geschlossen</i> |
| 1. Weihnachtsfeiertag – 25.12.2026 | <b>11 – 20 Uhr</b> |
| 2. Weihnachtsfeiertag – 26.12.2026 | <b>11 – 20 Uhr</b> |
| Silvester – 31.12.2026             | <b>19 – 03 Uhr</b> |
| Neujahr – 01.01.2027               | <i>geschlossen</i> |

### Wir freuen uns auf Ihre Feier

Sie haben Ihren Favoriten gefunden – oder noch Fragen? Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns. Wir stellen Ihnen Ihre Weihnachtsfeier persönlich zusammen und halten Ihren Wunschtermin unverbindlich für Sie frei.

**TELEFON**

+49 (0) 941 60092162

**E-MAIL**

info@spitalkeller.com

**ADRESSE**Alte Nürnberger Straße 12  
93059 Regensburg