

Traditionell trifft modern..

**BRAUHAUS**

AM SCHLOSS



@brauhausamschloss

# »» MIT DER ZEIT GEHEN ««

das ist der Leitspruch im Brauhaus am Schloss. Wir verkörpern ein junges Wirtshauskonzept im historischen Marstall.

Ob jung oder alt, alle sind willkommen!

Bei uns findet jeder ein Wohlfühlplatzerl. Essen, feiern und kreativ sein im großzügigen Restaurant mit seinen Kupfer-Braukesseln, entspannt genießen in der Orangerie - unserem überdachten Innenhof - oder doch ein Besuch in unserem Biergarten, der mit seinen Bäumen und der großen Grünfläche sicher einer der schönsten Biergärten Regensburgs ist?

Nimm Dir ein kühles Bier, einen Snack oder ein leckeres Essen und lass einfach mal die Seele baumeln mit »Vladimir« oder der »Gerstenkönigin«. Was sich dahinter verbirgt? Kommt's einfach vorbei!

# PREIS AUFBAU

## Unser Rundum-Sorglos Paket

### Essen

Vormittag Kaffeepause

Fingerfoodbuffett deiner Wahl (Optional: Menü oder Buffet)

Nachmittag Kaffeepause

### Getränke (max. 10h am Tag - Verlängerung gegen Aufpreis möglich)

Filterkaffee & sämtliche weitere Kaffeespezialitäten

Erlesene Teeauswahl

Mineralwasser (still & Spritzig)

Afri Cola & Afri Cola ohne Zucker

Now Sunny Orangenlimo & Orange Cola

Apfel-, Johannisbeer- & Orangensaft

### Servicepersonal

### Cateringgebühren

Selbstverständlich sind auch individuelle Angebote in Kombination mit unseren Buffets oder Menüs möglich.



# PREIS AUFBAU

Alles auf einen Blick - die einzelnen Pauschalen

@brauhausamschloss



## Vormittag

## Mittag

## Nachmittag

### Classic

95€\*

Obst im Glas  
Brot- & Brezenauswahl  
mit verschiedenen Dips

**Kreier dein  
individuelles  
Lunch Buffet:**

Kaffee & Kuchen

### Comfort

105€\*

Obst im Glas  
Brot- & Brezenauswahl  
mit verschiedenen Dips  
+ 1 Topping

Wähle aus jeder  
nachfolgenden  
Kategorie (1-7) je  
**eine** Speise aus,  
beim Dessert  
**zwei**.

Kaffee & Kuchen  
+ 1 Topping

### Premium

110€\*

Obst im Glas  
Brot- & Brezenauswahl  
mit verschiedenen Dips  
+ 2 Toppings

Kaffee & Kuchen  
+ 2 Toppings

Der Preis gilt in Kombination mit dem Fingerfood-Buffett (siehe Seite 6-8).  
Auf Wunsch ist die Pauschale auch mit Menü oder Buffett kombinierbar.

\*Der Preis ist netto zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# Fingerfood

Vorspeise | Hauptspeisen | Suppen & Desserts

@brauhausamschloss

# VOR- SPEISEN

Fingerfood



## Kategorie 1 - Vegetarisch

1. Exotischer Quinoa Salat mit Granatapfel und Minze
2. Couscoussalat mit Feta und Ratatouille Gemüse
3. Asiatischer Glasnudelsalat mit Wokgemüse
4. Frischer Alb- Linsensalat mit Orangenfilets
5. Tomaten Mozzarella mit Balsamico und Pesto
6. Antipasti verdure im Glas mit Kräutermarinade
7. Veganer Jack Fruit Salat im Glas

## Kategorie 2 - Fleisch

1. Mini-Fleischpflanzerl auf hausgemachtem Kartoffelsalat
2. Schnitzel auf hausgemachtem Kartoffelsalat
3. Avocado Salat mit Shrimps, Olivenöl und roten Zwiebeln
4. Tomaten-Zucchini Terrine mit Paprikasugo
5. Hausgemachte Bratensülze im Glas
6. Hausgemachte Spinat Ricotta Quiche
7. Rote Beete Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse
8. Bayerischer Wurstsalat von der Lyoner



# HAUPT- SPEISEN

Fingerfood

## Kategorie 3 - Vegetarisch

1. Gefüllte Ravioli (Spinat Ricotta Füllung), Grüner Spargel und Kirschtomten
2. Rote Beete Gnocchi Camembert Sauce und Preiselbeeren
3. Schupfnudel Gemüsepfanne in Tomatensugo
4. Chili sin Carne
5. Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln und Olivenöl
6. Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln
7. Cremiges Pilzragout mit Semmelknödel
8. Verschiedene Flammkuchenauswahl
9. Hausgemachter Gemüsestrudel mit Bergkäsesauce und Preiselbeeren

## Kategorie 4 - Fleisch

1. Pulled Pork mit Minikrokette, Krautsalat und Preiselbeer Dip
2. Mini Beef Burger mit Pommes
3. Mini Leberkasemmeln
4. Boeuf á la Mode mit Barolojus | Kartoffelkrapfen und Gemüse
5. Tafelspitz mit Meerrettichkrem und Kräuterkartoffeln
6. Königsberger Klopse mit Karpersauce und Salzkartoffeln
7. Wildgulasch mit Minikrokette und Preiselbeeren
8. Schweinebraten mit Miniknödel und Kraut
9. Würziges Thaicurry mit Zitronengras, Basmatireis und Kokosmilch  
(Topping: mit Hähnchen oder Fisch)
10. Schwäbische Maultasche mit Kräutersauce und Röstzwiebeln
11. Verschiedene Flammkuchenauswahl
12. Mediterrane Lasagne vom Wild

## Kategorie 5 - Suppen

1. Cremige Spargelsuppe (Je nach Saison)
2. Kürbissüppchen mit steirischem Kernöl
3. Kräftige Pfannkuchensuppe
4. Kräftige Grießnockerlsuppe
5. Kräutercremsüppchen mit Pesto
6. Erbsensüppchen mit Crème Fraîche und Minze
7. Blumenkohlsuppe mit Sesamkohl
8. Cappuccino von der Karotte



## Kategorie 6 - Desserts

1. Bayerisch Krem mit Beerenspiegel
2. Apfelstrudel mit Vanillesauce
3. Orangen Panna Cotta mit Beerenspiegel
4. Mousse au Chocolat
5. Crème Brûlée von der Tahiti Vanille
6. Bockbier tiramisu mit Vanille Mascarpone
7. Veganer Chia Pudding mit Kokosmilch und Blaubeerpüree
8. Exotischer Obstsalat
9. Buttermilchmousse mit Limette und Beerenspiegel
10. Verschiedene Kuchenauswahl
11. Germknödel mit Vanillesauce
12. Apfelkücherl mit Zimtzucker & Vanillesauce

# SUPPEN & DESSERTS

Fingerfood



## Kategorie 7

1. Brezen & Brotauswahl mit verschiedenen Dips
2. Hähnchenbrustspieße
3. Quiche Lorraine
4. Wrapsleiben
5. Mediterraner Zwiebelkuchen mit Sauerrahm Dip
6. Mini-Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat
7. Gemischte herzhaft Blätterteigtaschen
8. Asiatischer Glasnudelsalat mit Wok Gemüse
9. Mini-Frühlingsrollen auf Süß-Sauer Sauce
10. Mini-Weißwurst mit süßem Senf



# TOPPINGS KAFFEEPAUSEN

Fingerfood

11. Hähnchen Teigtaschen auf Wakamésalat
12. Flammkuchen Donut mit Frischkäsefüllung
13. Veganer Jack Fruit Salat im Glas
14. Bayerischer Wurstsalat im Glas
15. Mini-Schokobrötchen
16. 3erlei Mini Croissants
17. Stracciatella Muffins
18. Hausgemachtes Bircher Müsli
19. Joghurt Station mit verschiedenen Joghurts & Toppings

@brauhausam Schloss

# Buffet

5 Variationen

# BUFFET

*das Traditionelle*

Gurkensalat | Kartoffelsalat | Karottensalat | Krautsalat  
verschiedene Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Kräftige Rindssuppe mit Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch

\* \* \*

Ofenfrischer Schweinebraten von Brüstel & Hals  
Dunkelbiersauce | Reiberknödel | Sauerkraut

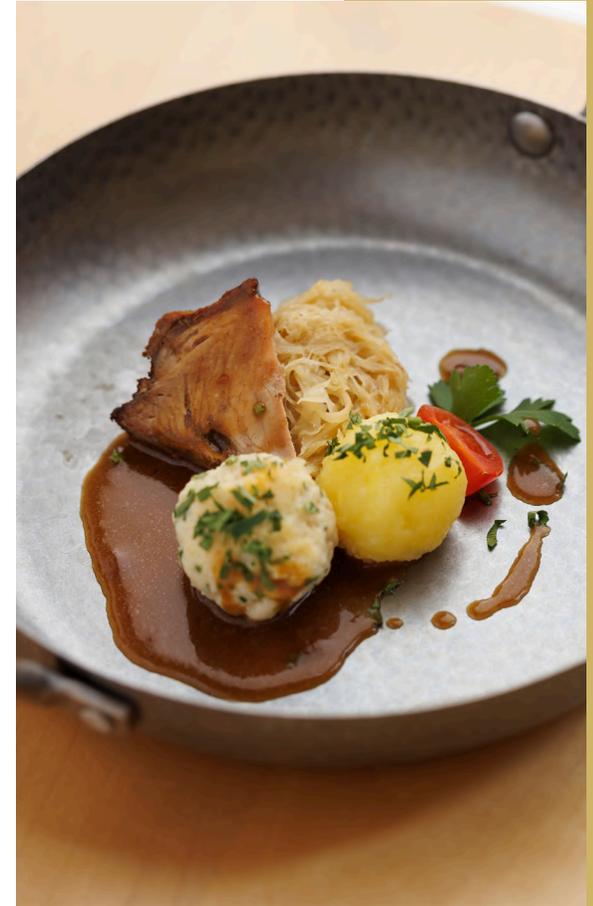
Gebratenes Zanderfilet  
Zitronen Kapern Butter | Knackiges Marktgemüse | Salzkartoffeln

Brauhaus Kaspressknödel mit Sauerrahm Dip

\* \* \*

Bayerisch Krem | Beerenspiegel

Apfelstrudel | Vanillesauce



# BUFFET

## das Griabige

Gurkensalat | Kartoffelsalat | Karottensalat | Krautsalat  
verschiedene Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Kräutercremsüppchen mit Nussbutter Croutons | Brunnenkresse

\* \* \*

Boeuff à la Mode -zart geschmorte Rinderschulter-  
Barolosauce | Sherry Aprikosen | Marktgemüse | Pommes Macaire

Gebratenes Doradenfilet  
Thymian Tomaten Butter | Knackiges Marktgemüse | Salzkartoffeln

Gefüllte Ravioli  
Thymian Sauce | sautierte Kirschtomaten | Grüner Spargel

\* \* \*

Mousse au chocolat | Zartbitter Schokolade | Waldbeeren

Kaiserschmarren | Apfelmus & Zwetschgenröster



# BUFFET

## das Heimische

Gurkensalat | Kartoffelsalat | Karottensalat | Krautsalat  
verschiedene Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Carpaccio vom Brezenknödel im Essig Zwiebel Sud | Rucola

\* \* \*

Heimischer Hirschbraten

Wacholderjus | Serviettenknödel | Preiselbeer Blaukraut

Gebratene Lachsforellenfilet

Rieslingsauce | Knackiges Marktgemüse | Petersilienkartoffeln

Getrüffelte Bergkasspatzn (in der Live Station zubereitet)

Bergkäse | Truffelöl | sautierter Blattspinat

\* \* \*

Hausgemachtes Bockbiertiramisu

Kaiserschmarren | Apfelmus & Zwetschgenröster



+ zusätzlich am Tisch  
eingestellt:

Obatzda | Griebenschmalz  
Zwiebelmett | Kartoffelkas  
Guacamole | Radieserlquark  
mit frischem Bauernbrot vom  
Dorfbäcker

# BUFFET

das Mediterane

Gurkensalat | Kartoffelsalat | Karottensalat | Krautsalat  
verschiedene Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Antipasti verdure - Tomate & Mozzarella | verschiedene Gemüsesorten | Parmesan

\* \* \*

Ragu di Cinghiale - Toskanisches Ragout vom heimischen Wildschwein-  
Barolo Thymian Safterl | Pappardelle | Schmorgemüse

Gebratenes Lachsfilet  
Weißweinsauce | Lauchgemüse | Kräuterkartoffeln

Frische Pappardelle (in der Live Station – mit verschiedenen Zutaten wählbar)  
Tomatensugo | Parmesan | Petersilie

\* \* \*

Italienisches Tiramisu mit Erdbeeren

Panna Cotta mit Beerenspiegel



+ Suppe (wird serviert):

Gazpacho Andaluz  
- kalte spanische  
Gemüsesuppe-  
Gebratene Riesengarnele  
Olivenöl | Basilikum

# BUFFET

## das Festliche

Gurkensalat | Kartoffelsalat | Karottensalat | Krautsalat  
verschiedene Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

Vitello Tonnato mit Thunfisch Creme | Kapern | Rucola

Insalata Caprese - Tomate & Mozzarella | Basilikum | Pesto

\* \* \*

Bayerische Bauernente vom Geflügelhof Lugeder (in der Live Station Tranchiert)  
Orangenjus | Preiselbeer Blaukraut | Gemischte Knödel

Gebratenes Saiblingsfilet vom Mulzerhof  
Rieslingvelouté | knackiges Marktgemüse | Kräuterkartoffeln

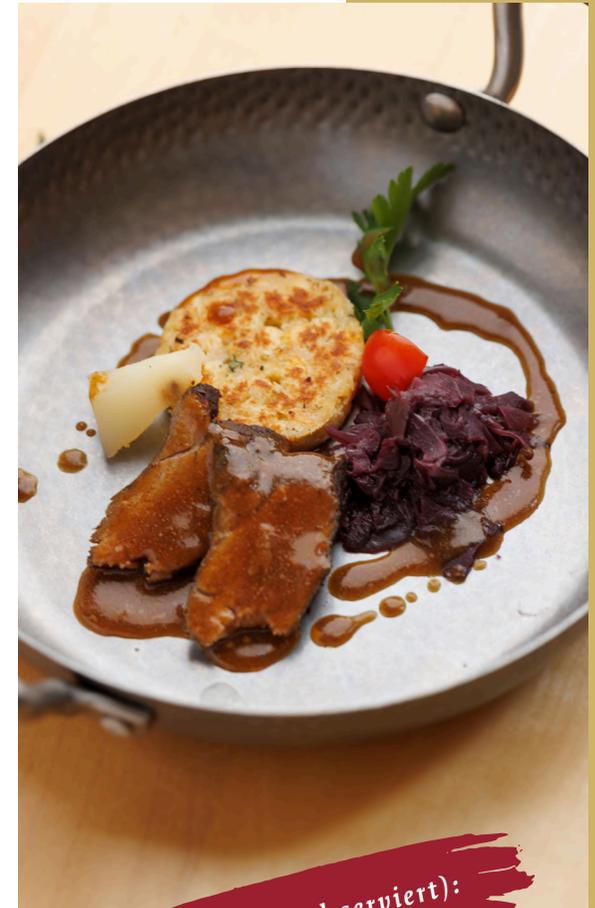
Hausgemachte Spinat Ratatouille Lasagne  
Sauce Bechamel | Tomatensugo | Bergkäse

\* \* \*

Karamellisierter Kaiserschmarren mit Apfelmus

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Crème Brulée im Glas



+ Suppe (wird serviert):

Cremige Apfel Sellerie Suppe  
Knusper Bacon | gebratener  
Sellerie

@brauhausamschloss

# Menü

6 Variationen



# MENÜ

das Traditionelle



Kräuterschaumsüppchen  
Nussbuttercroutons | Radieschenöl | Chili Fäden

\* \* \*

Saftiges Schweinefilet -zart rosa im Ganzen gebraten-  
Portweinjus | Speckbohnen | Pommes Macaire

oder

Gebratenes Zanderfilet  
Zitronen Kapern Butter | Salzkartoffeln | Marktgemüse

oder

Gefüllte Ravioli -Spinat Ricotta Farce-  
Thymian Sauce | Rucola | Grüner Spargel

\* \* \*

Orangen Panna Cotta  
Erdbeerspiegel | karamellisierte Orange

# MENÜ

das Griabige



Consommé vom Suppenhuhn -nach Oma´s Rezept-  
ausgelöstes Fleisch | Eiernudeln | Suppengemüse

\* \* \*

Saftiges Boeuf à la Mode -zart geschmorte Rinderschulter-  
Rotweinjus | Sherry Aprikosen | Marktgemüse | Pommes Macaire

oder

Filet von der Lachsforelle  
Rieslingvelouté | Zitronenspinat | Petersilienkartoffeln

oder

Getrübelt Bergkas Spätzn  
Muskat | sautierter Spinat | Bergkäse

\* \* \*

Brauhaus Kaiserschmarrn  
Rosinen | Apfelmus | Sahne

# MENÜ

das Festliche



Carpaccio vom Sellerie  
Kräutervinaigrette | Apfel Sellerie Salat | gebratener Sellerie

\* \* \*

Steak vom Weiderind -zart rosa gebraten-  
Sherryglace | Kartoffelgratin | Knackiges Marktgemüse

oder

Doradenfilet Royal  
Tomaten Thymian Butter | Kräuterkartoffeln | Ratatouille Gemüse

oder

Urkorn Risotto - vom Ebly Weizen-  
gebratene Austernpilze | sautierter Blattspinat | Kirschtomaten

\* \* \*

Bockbier Tiramisu  
Vanillemascarpone | Löffelbiscuit | Bockbierlikör

# MENÜ

das Mediterane



Feine Burrata

Tomatenscheiben | Balsamico | frischer Pfeffer | Pesto

\* \* \*

Ragu di Cinghiale -Toskanisches Ragout vom heimischen Wildschwein-  
Barolo Thymian Safterl | Frische Pappardelle | Schmorgemüse

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Krustentiersauce | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln

oder

Frache Pappardelle -mit eingelegtem Sommertrüffel-  
Weißweinrahm | Parmesan

\* \* \*

Italienisches Tiramisu

Vanilleeis | frische Erdbeeren

# MENÜ

das Extravagante



## **Brotzeit am Tisch:**

Emmentaler | Zillertaler Bergkas | Schwarzgeräuchertes | Pfefferbeisser  
Thymian Antipasti | Exotischer Quinoasalat | Falafel & Humus  
dazu Bauernlaib vom Dorfbäcker

\* \* \*

Gebratene Barbarie Entenbrust -mit Akazienhonig glasiert-  
Balsamicoschalotten | Kartoffel Kürbiskernkrapfen | Mandelromanesco

**oder**

Gebratenes Zanderfilet  
Fenchelschaum | Belugalinsen | Erbsenpüree

**oder**

Fregola Sarda  
Rotes Pesto | Babyspinat | Grüner Spargel | Getrocknete Tomaten

\* \* \*

Brauhaus Dessertvariation

# MENÜ

das Gehobene



Ceviche vom Lachs  
Avocado | Rote Zwiebel | Olivenöl | Sauerrahm

\* \* \*

Gebratenes Rinderfilet -in der Kräuterkruste-  
Sherryglace | Kartoffelkrapfen | Austernpilze

oder

Filet vom Seeteufel -in Nussbutter gebraten-  
Hummersauce | Polentataler | geschmorter Mangold

oder

Hausgemachte Trüffelravioli -mit Pilzfarce-  
gebratener Chicorée | Kirschtomaten | Parmesanhobel

\* \* \*

Brauhaus Dessertvariation

Allerlei Mongratzal

Canapés



# CANAPÉS

## Allerlei Monggratzal

1. Obatzda | Minibrezel | Zwiebel
2. Griebenschmalz | Röstzwiebel | Petersilie
3. Avocado creme | Paprika | Brunnenkresse
4. Tomatenfrischkäse | Rucola | rote Zwiebel
5. Paprikaletscho | Wacholderreduktion | Shisokresse
6. Räucherlachs | Honig Senf Vinaigrette | Dil
7. Roastbeef | Sauce Tatar | Würzgurke | Petersilie
8. Brie | Traube | Rollo Rosso
9. Schwarzwälder Rohschinken | Kräuterschmand | Petersilie
10. Schinken | Würzgurke | Kirschtomate
11. Beef Tatar | Tomate | Kapern | Olivenöl | Zwiebel | Würzgurke
12. Lachstatar | Gurke | Zitronen Crème Fraîche | Dill
13. Tatar vom Grillgemüse | steirisches Olivenöl | Basilikumcreme
14. Ziegenkäse | Feigensenf | Walnuss | Petersilie





“Gutes Essen & gute Gesellschaft ist eine Quelle der Freude und ein Grund zur Dankbarkeit.”

-Unbekannt