

GRUPPENMENÜ 1

Festtagsuppe

*Klare Rinderbouillon mit
Brätstrudel, Pfannkuchenstreifen,
Grießnockerl und Leberknödel*

6,90 €



Vegane Typ „Hähnchenbrust“

*an Antipastigemüse,
geschmolzenen Tomaten, Cous-
Cous und Salat*

18,50 €

oder

1/4 Ente an Orange und

*Maronen, Rotweinsauce,
Kartoffelknödel und
Apfelblaukraut*

17,50 €

oder

Schweinefilet im

*Blättertigmantel an
Rahmschwammerl,
handgeschabten Spätzle und Salat*

19,80 €



Dampfnudel mit Marille,

Vanillesauce und Minze

6,90 €

als Menü 29,00.- €

GRUPPENMENÜ 2

Kürbiscremesuppe mit Kernen und steirischem Öl

5,90 €



Züricher

Kalbsrahmgchnetzeltes
*mit Waldpilzen, Tagliatelle
und kleinem Salat*

21,80 €

oder

Kürbis- Amerettini Ravioli an
*Salbeisoße mit frischem Parmesan
und Vogersalat*

14,80 €

oder

Boeuf en Daube a 'la provenzale

*In Kräutern und Knoblauch
geschmorter Rinderbraten
an Rotweinsauce, spanischen
Kartoffeln und Bohnenbündchen*

18,50 €



Lebkucheneisparfait

*mit filetierten Orangen
und Cassis- Trauben*

7,50 €

als Menü 31,80 €

Weihnachtszeit
im Traditionswirtshaus
und Denkmal

SPITALKELLER



GRUPPENMENÜ 3

*Mit Blattspinat gefüllte
Süßkartoffel, Haselnuss-
Schmand und Kirschtomaten*
6,50 €



*Kross gebratene Entenbrust
an Portweinsauce,
Preiselbeerbirne und
Kartoffel- Gratin*
21,80 €
oder

*Kürbisstrudel an geschmolzenen
Tomaten, Basilikum und
Parmesan*
14,80 €



*Lebkuchen- Eisparfait an
filetierten Orangen und
Cassistrauben*
6,90 €

als Menü 28,50- €

GRUPPENMENÜ 4

*Kandierter Chicoree mit
Vogersalat, Orangen und
Walnüssen*
7,50 €



*Zarte Gänsekeule „Klassik“
an Maronen- Portweinsauce,
Orange, Preiselbeeren,
Kartoffelknödel und
Apfelblaukraut*
19,80 €
oder

*Heimisches Fischragout
mit Flusskrebs, Saibling, Karpfen
und Forelle an Safransauce,
Wildreistimbale und jungem
Gemüse*
24,00 €



*Crepé Suzette am
Tisch flambiert*
8,50 €

als Menü 34,00 €

GRUPPENMENÜ 5

*Tomatencremesuppe
mit frischem Basilikum
und Sahnehäubchen*
5,80 €



*Saltimbocca á la Romana
Kalbsmedaillons mit
Parmaschinken und Salbei an
Rotweinsauce, Kartoffel- Gratin
und jungem Gemüse*
24,00 €
oder

*gebratenes Zanderfilet
unter der Kartoffelkruste an
Safransauce, Tagliatelle und
jungem Gemüse*
19,50 €



*Panna Cotta mit Waldbeeren
und Minze*
5,20 €

als Menü 29,50 €



GRUPPENMENÜ 6

*Süßkartoffel- Kürbiscremesuppe
mit Blätterteigfleuron*
5,90 €



*Boeuf en Daube a la provenzale
In Kräutern und Knoblauch
geschmorter Rinderbraten
an Rotweinsauce, spanischen
Kartoffeln und Bohnenbündchen*
18,50 €
oder

*gebratenes Lachsfilet mit
Flusskrebse an Dillrahmsauce,
Tagliatelle und jungem
Blattspinat*
24,00 €



*Eisparfait Grand Marnier
am Tisch flambiert*
8,50 €

als Menü 32,00 €

GRUPPENMENÜ 7

*Winterwurzelcremesuppe
mit Blätterteigfleuron*
5,90 €



*Schweinefilet im Tiroler
Speckmantel an
Rahmschwammerl,
handgeschabten Spätzle und Salat*
19,80 €
oder

*Forelle „Müllerin“
mit Zitrone, Kräuterbutter,
Petersilienkartoffeln und Salat*
19,80 €



*Kandierter Birnenstrudel
an Vanillesauce und Minze*
6,90 €

als Menü 29,00 €

GRUPPENMENÜ 8

*Brezenknödelcarpaccio
mit Rucola und frischem
Parmesan*
10,50 €



*Mit Chorizo gefüllte und
gebratene **Hähnchenbrust**
an geschmolzenen Tomaten,
Pilz- Tagliatelle und Salat*
19,80 €
oder

*Auberginen- Zucchinirolade
mit Ziegenkäse an Safransauce
und Wildreis- Timbale*
16,00



*lauwarmer Schokokuchen
an Waldbeeren und Minze*
6,50 €

als Menü 31,40.- €





Sehr geehrte Kunden

Der Flyer gilt nur für Gruppen ab 20 Personen für die Weihnachtszeit 2022. Gerne erstelle ich Ihnen ein persönliches Angebot. Änderungen und Wünsche bitte schriftlich per Email an:
Info@spitalkeller.com

Traditionswirtshaus und Denkmal
Spitalkeller Regensburg
Stefan Dannert
Alte Nürnbergerstr. 12
93059 Regensburg
Tel. 0941/89059170
Mailto: info@Spitalkeller.com
www.spitalkeller.com

EISSTOCKSCHIESSEN IM BIERGARTEN

Eisstockschießen ist ein tolles Mannschaftsspiel mit Tradition und gerade zur Weihnachtszeit sehr gefragt. Die Eisstöcke müssen möglichst nahe an eine Daube manövriert werden. Eisstockschießen ist dem Curling-Sport sehr ähnlich, aber eine eigenständige Sportart. Die 3,2 kg schweren Eisstöcke sind für jedermann gut zu handhaben.

Vor allen Dingen aber ist es ein **geselliger Spaß für Jung und Alt**. Kaum ist der erste Eisstock geschossen, lässt einen die Faszination dieses Wintersports nicht mehr los. Ob für Familien oder Firmen, als Weihnachtsfeier, in lockerer Runde oder als Wettkampf in Teams – alles ist möglich.

Kunsteisbahn 12 x 2 Meter

39,- je 20 Minuten

Moderator auf Anfrage



Zusatzangebote:

Glühweinpunsch (Kinderpunsch)
am Holzfeuer im Biergarten 4,50 € p.P

Getränkepauschalen:

3 Getränke aus dem Sortiment
der Spitalbrauerei á 0,5 L 11,90.- € p.P
Getränkeflatrate für die Dauer von
5 Stunden 48,00.- € p.P
(Alkoholfrei, Bier, Hauswein, Tee, Kaffee)
Jede weitere Stunde 10,00.- € p.P.

Zusätzliches:

Soundanlage **kostenlos**
Beamer mit Leinwand **kostenlos**
Micro, Großbild TV, Internet, **kostenlos**
Kellerführung 85.- €
Besichtigung des Whisky Museum`s 200.- €

Korkgeld Wein 9,00 € je Flasche
Korkgeld Spirituosen 30,00 € je Flasche
Gedeck in weiß 4,00 € je Person

Es gelten die AGB von Dannert Catering
www.dannert-catering.com