

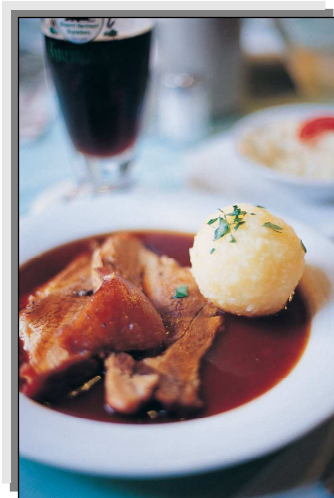
Wirtshaus, Festsaal  
und Biergarten am Galgenberg

# Kneitinger Keller

Galgenbergstr.18 93053 Regensburg  
Telefon 0941 - 76680

## *Essen und Trinken*

*Preise und Angebote*



*Sommer*

*gültig bis 30.09.2012*

## *Inhalt:*

<i>Kneitinger Keller so war's früher</i>	<i>Seite 3</i>
<i>Buffet's</i>	<i>Seite 4 - 9</i>
<i>Menüs</i>	<i>Seite 10 - 13</i>
<i>Getränke</i>	<i>Seite 14 - 16</i>
<i>Saal und Tagungen</i>	<i>Seite 17 - 18</i>
<i>So finden Sie uns:</i>	<i>Seite 19</i>
<i>Anschrift, Fax, Telefon, Mail</i>	<i>Seite 20</i>
<i>Der Galgenberg</i>	<i>Seite 21</i>

## *So war's früher*



*Am Kneiting Keller (früher Islingers Kellerwirtschaft) wird seit 1862 Kneiting Bier ausgeschenkt. Älteste Verpachtung an Herrn Adler 1873. Im Jahr 1869 Erweiterung der Kelleranlagen. Er ist damit das älteste heute noch in Betrieb befindliche Wirtshaus der Brauerei Kneiting.*

*Um 1884 gab es noch 17 Kellergaststätten auf dem Eisbuckel. Der Kneiting Keller ist einer der letzten, der heute noch in Betrieb ist.*

*Im Winter wurde in Flüssen und Weihern Natureis gebrochen und mit Karren auf den Berg geschafft. In bis zur Kellersohle reichenden Schächten wurde das Eis gefüllt. Durch das langsame Schmelzen des Eises wurden die Bierkeller gekühlt. Um den Schmelzprozess zu verlangsamen, pflanzte man zwischen den Kellergewölbereihen Bäume, die Schatten spendeten. Der Kastanienbaum eignete sich dazu besonders gut. Bald waren auch die Bürger von den schattigen Biergärten angetan und man begann Bier an die Gäste auszuschenken.*

*Um das aufwendige Eisholen zu erleichtern, baute Johann Kneiting III 1932 eine Natureiserzeugungsanlage. Diese bestand aus einem Balkengerüst von 5 Metern Höhe und einer Grundfläche von 12,30 x 8,30 Metern. Mittels Sprühdüsen wurde bei Frost Wasser über die Rundhölzer gesprüht und innerhalb weniger Tage war das Gerüst voller Eiszapfen von beachtlicher Größe. Dieses Eis wurde in großen Stücken abgeschlagen und in den Eiskeller gegeben. Das Gerüst, das man auch "Eisgalgen" nennt, bedeutete eine große Arbeitserleichterung.*



*Ein Bombenangriff 1945 zerstörte die Kellerwirtschaft. 1948 bis 1952 wurde diese wieder aufgebaut. Ein großer Saal wurde 1973 angebaut. Dieser kann für Firmen-, Vereins-, Familien- oder sonstige Feiern jederzeit genutzt werden.*

# *Buffets*

*ab 25 Personen*



## *Kneitinger Keller Brotzeitbuffet*

*Speckknödelsuppe*

*Wurstsalat aus Regensburgern mit Zwiebeln und Gurkerl  
saurer gemischter Presssack mit Zwiebeln*

*Bauerngeräuchertes mit Meerrettich*

*kalter Schweinsbraten*

*Kasbrettl mit Obst garniert*

*hausgemachter Obazta*

*Gebackener Ofenfrischer Leberkäse*

*Schweinsbratwürstl mit Sauerkraut und süßem Senf*

*hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat*

*bunte Blattsalate mit Kartoffeldressing*

*Krautsalat mit Speckerl*

*Brotkorb*

*mit Brezn, Bauernbrot, Bierstangerl und Kipferl*

*Butter und Griebenschmalz*

*€ 19,90*



**Kneitingen Keller**

Ein Wirtshaus der Brauerei Kneitingen - Regensburg

## *Oberpfälzer Schmankerlbuffet*

*Kartoffelsuppe*

*Mariniertes Ochsenfleisch mit Meerrettich*

*Kalter gemischter Braten mit Essiggemüse*

*Bauerngeräuchertes mit Meerrettich*

*Oberpfälzer Goaßbradl (Schweinsbrüstl) mit Wurzelgemüse*

*Schweinshaxenfleisch*

*Geräucherter Schweinehals*

*Reiber- und Semmelknödel*

*Petersilienkartoffel*

*Sauerkraut*

*hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat*

*bunte Blattsalate mit Kartoffeldressing*

*Krautsalat mit Speckerl*

*Brotkorb*

*mit Brezn, Bauernbrot, Bierstangerl und Kipferl*

*Butter und Griebenschmalz*

€ 24,50



# Kneitinger Keller

Ein Wirtshaus der Brauerei Kneitinger - Regensburg

## *Oberpfälzer Brotzeitbuffet*

*Bayerische Festtagssuppe  
verschiedene Fische aus dem Buchenrauch mit Sahnemeerrettich  
Geräuchertes mit Sauergemüse  
mariniertes Ochsenfleisch*

*bunte Blattsalate mit Dressing  
hausgemachter Kartoffelsalat  
Oberpfälzer Krautsalat  
Radiserl*

*Spanferkelrollbraten  
geschmorte Rindsschulter  
Putengeschnetzeltes mit Schwammerl  
Kartoffelrösti  
hausgemachte Spätzle  
Reiberknödel und Semmelknödel  
Saisongemüse*

*ofenfrische Brotauswahl  
Laugenstangerl und Brezn*

*Apfelstrudel und Apfelkiacherl mit Vanillesoße*

*25,90 € pro Person*



# Kneitinger Keller

Ein Wirtshaus der Brauerei Kneitinger - Regensburg

## *Unser Bayerisches Buffet*

*Geröstete Grießsuppe*

*Röstitaler mit Räucherlachs und Creme-fraiche*

*Waller in Gemüsemarinade*

*Kassler mit Sauergemüse*

*geräuchertes Wammerl mit Meerrettich*

*Kalte Putenbrust mit Preiselbeeren*

*Haxenfleisch auf Wurzelgemüse*

*Braumeisterbraten vom Schwein mit Bockbiersoße*

*Putengeschnetzeltes in Schwammerlsoße*

*Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck*

*Knödelgröstl mit Ei*

*Reiberknödel und Semmelknödel*

*hausgemachte Spätzle*

*buntes Saisongemüse*

*Verschiedene Blattsalate mit Dressing*

*Hausgemachter Kartoffelsalat*

*Oberpfälzer Krautsalat*

*Ofenfrische Brotauswahl mit Gewürz-Laugenstangerl und Brezn*

*Butter*

*Emmentaler und Brie Käse*

*Apfelstrudel mit Vanillesoße*

*Früchte-Rumauflauf mit Kirschsoße*

*27,80 € pro Person*



# Kneitinger Keller

Ein Wirtshaus der Brauerei Kneitinger - Regensburg

## *Unser Spezialitätenbuffet*

*Putensteak vom Grill  
mit Kräuterbutter  
Gemüse der Saison  
und Ofenkartoffel*

*Zanderfilet  
mit frischen Kräutern in der Pfanne gebraten  
Broccoliröschen und Schwenkkartoffeln*

*Hähnchenbrustfilet auf angemachten Pilzen  
geräucherte Truthahnbrust  
Tomatensalat mit Fetakäse  
Gemüsesalat  
eingelegte Oliven, Peperoni und Champignons  
Auswahl von Räucherfischen, Lachs, Schillerlocken, Heilbutt und Makrelen,  
dazu reichen wir unsere Dill-Senf-Honigsoße  
Blattsalate mit Joghurtdressing*

*Käseplatte mit Obst garniert*

*Apfelstrudel mit Vanillesoße*

*Brotkorb  
mit ofenfrischen Treberbockspitz, Bauernbrot, Brezn und Kipferl*

27,80 €

# *Menüs*

*ab 10 Personen*



### **Menü 1**

*Speckknödelsuppe*

*Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignonrahmsoße  
Karottengemüse und Spätzle*

*warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße*  
€ 18,80

### **Menü 2**

*Leberspätzlesuppe*

*Knusprig gebratene ganze Schweinshaxe  
mit Reibeknödel und Sauerkraut*

*Palatschinken mit Schokoladensoße und Vanilleeis*  
€ 17,20

### **Menü 3**

*Spinatknödelsuppe*

*Bayerischer Schweinekrustenbraten in Biersoße  
Reibeknödel und Krautsalat*

*Bayerische Creme mit Himbeersoße*  
€ 15,60



#### **Menü 4**

*Tomatencremesuppe mit Sahnehaube*

*Schweinegeschnetztes „Züricher Art“  
hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat*

*warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße*  
€ 17,80

#### **Menü 5**

*Pfannkuchensuppe*

*Knusprig gebratene ½ Bauernente  
mit Bratapfel, Preiselbeeren, Reiberknödel und Blaukraut*

*Bayerische Creme mit Himbeersoße*  
€ 18,20

#### **Menü 6**

*Spinatknödelsuppe*

*Putenrahmgeschnetztes in Schnittlauchrahm  
ausgemachten Spätzle und Karottengemüse*

*warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße*  
€ 15,60



# Kneitinger Keller

Ein Wirtshaus der Brauerei Kneitinger - Regensburg

## *Menü 7*

*Kartoffel-Lauchsuppe mit Speckkrusterl*

*Ofenfrisches Schäuferl  
mit Sauerkraut und Reibeknödel*

*Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße*  
€ 16,50

## *Menü 8*

*Pfannkuchensuppe*

*Spanferkelrollbraten mit Speck und Champignons  
Brez'nknödel und Sauerkraut*

*Griefflammerie mit eingelegten Sauerkirschen*  
€ 17,60

## *Menü 9*

*Waldpilzcremesuppe mit Kräutern*

*Braumeisterbraten mit Bockbiersoße  
Brez'nknödel und Blaukraut*

*Beerenpalatschinken mit Vanilleeis*  
€ 16,20

# *Getränke*



## *Biere der Brauerei Kneiting*

	0,25l	0,5 l	1,0 l
<b>Kneiting</b> <i>Edel Pils</i>	€ 1,90	€ 3,20	€ 6,40
<i>Lichtgelbe Farbe , schlank im Trunk, 12,8 % Stammwürze 5,2 % Alkohol, lang anhaltender Schaum.</i>			
<b>Kneiting</b> <i>Dunkel Export</i>	€ 1,90	€ 3,20	€ 6,40
<i>mit dunkler Bernsteinfarbe, vollmundig malziger Geschmack, 5,2 % Alkohol, sahnig cremige Schaumentwicklung.</i>			
<b>Kneiting</b> <i>Bock, erst wieder ab 06.10.11</i>	€ 2,60	€ 3,50	€ 7,00
<i>mit schwarzbrauner Farbtiefe, im Trunk ölig, mit angenehmer Hopfenbittere und ausgeprägtem Malzaroma, 6,0 % Alkohol, feinporig-sahniger Schaum</i>			
<b>Radler</b>	€ 1,90	€ 3,20	€ 6,40

*Auf Vorbestellung:*

## *Biere der Brauerei **Kneiting** im Holzfass*

*für Ihr Fest zu Hause, zum Selbstanzapfen,  
Mengen ab 15 l sind möglich.*

### *Alkoholfreie Getränke:*

<i>Apfelschorle</i>	0,5 l	€ 3,20
<i>Cola Mix Getränk</i>	0,5 l	€ 3,20
<i>Kirschschorle</i>	0,5 l	€ 3,20
<i>Zitronenlimonade</i>	0,5 l	€ 2,70
<i>Orangenlimonade</i>	0,5 l	€ 2,70
<i>Apfelsaft</i>	0,25 l	€ 2,50
<i>Kirschsft</i>	0,25 l	€ 2,50
<i>Tafelwasser</i>	0,5 l	€ 2,50

### *Schnäpse und Liköre:*

<i>Bockedelbrand der Brauerei Kneitinger</i>	2 cl	€ 4,10
<i>Jägermeister</i>	2 cl	€ 2,70
<i>Underberg</i>	2 cl	€ 2,70
<i>Williams</i>	2 cl	€ 2,70
<i>Obstler</i>	2 cl	€ 2,70
<i>Kirsch</i>	2 cl	€ 2,70
<i>Blutwurz</i>	2 cl	€ 2,90
<i>Bärwurz</i>	2 cl	€ 2,90

### *Wein und Sekt:*

<i>Grüner Veltliner</i>	0,25 l	€ 3,70
<i>Niederösterreich, Landwein trocken, Weingut Ettenauer</i>		
<i>Landwein Rot</i>	0,25 l	€ 3,70
<i>Niederösterreich, Landwein trocken, Weingut Ettenauer</i>		
<i>Weinschorle</i>	0,5 l	€ 3,70
<i>Piccolo</i>	0,2 l	€ 5,90
<i>Hausmarke trocken</i>	0,75 l	€ 15,50

### *Warme Getränke:*

<i>Haferl Kaffee</i>	€ 2,90
<i>Tee, verschiedene Sorten</i>	€ 1,90
<i>Cappuccino</i>	€ 2,90
<i>Espresso</i>	€ 1,90

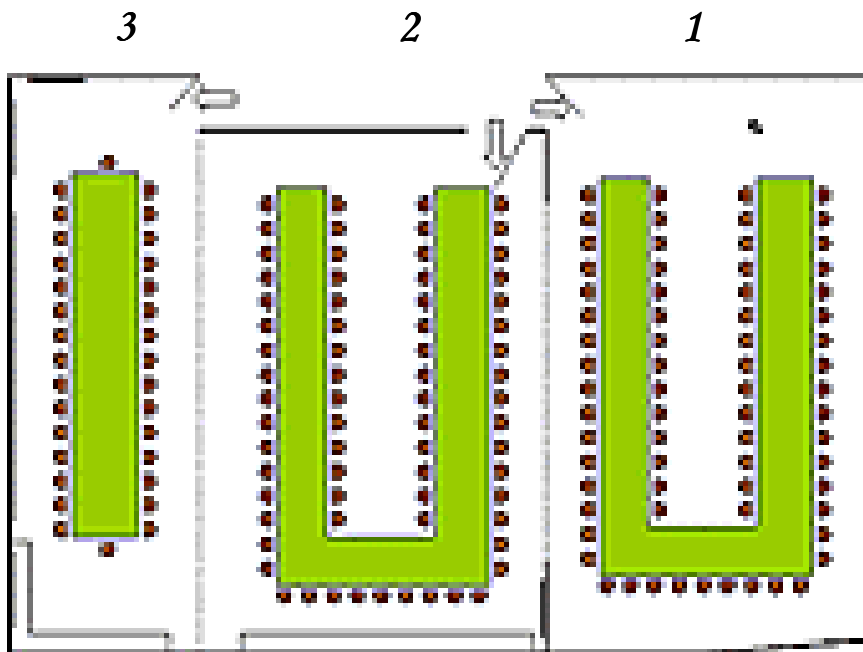
## Tagungen:

*Sie haben eine Besprechung:*

*Wir können unseren Saal von 25 bis zu 200 Sitzplätze verwandeln.*

*Wir machen Ihnen gerne ein Individuelles Angebot an Tagungsgetränke, belegte Semmel, Brez'n, Kuchen und Kaffeeteilchen*

## Saalkapazität:



<i>Saal 3</i>	<i>max, 25 Personen</i>	<i>Mindestumsatz</i>	<i>€ 275,00</i>
<i>Saal 2</i>	<i>max, 60 Personen</i>	<i>Mindestumsatz</i>	<i>€ 660,00</i>
<i>Saal 1</i>	<i>max, 35 Personen</i>	<i>Mindestumsatz</i>	<i>€ 385,00</i>
<i>Saal 1+2</i>	<i>80-100 Personen</i>	<i>Mindestumsatz a. Anfrage</i>	
<i>Saal 1+2+3</i>	<i>-200 Personen</i>	<i>Mindestumsatz a. Anfrage</i>	

*Der Verzehr von Speisen und Getränke wird auf den Mindestumsatz angerechnet.*

*Wir bieten an:*

*Belegte Semmel  
Belegte Brez'n  
Kaffee, Kanne 7 Tassen  
Tee , Kanne 7 Tassen  
Weißwurstfrühstück  
Vormittagssuppe  
Kuchen und süßes Gebäck  
Wasser  
Säfte*

*Bitte beachten Sie unser Getränkeangebot  
sowie die ausgezeichneten Biere der*

*Brauerei **Kneitinger** Regensburg  
Hell  
Dunkel  
Bock*

## So finden Sie uns:

*Der Kneitinger Keller ist, egal womit Sie unterwegs sind, immer leicht zu erreichen! Unser Lokal liegt verkehrsgünstig zwischen Universität und Hauptbahnhof in unmittelbarer Nähe zur Regensburger Altstadt.*



### **Zu Fuß**

*Von der Regensburger Altstadt sind es nur wenige Gehminuten über die Galgenberger Brücke und die Galgenbergstraße bis zum Kneitinger Keller.*

### **Mit öffentlichen Verkehrsmitteln**

*Direkt vor unserem Haus finden Sie die Haltestellen der Buslinien 6 und 10. Nur ein paar Schritte weiter die Haltestellen der Linien 3, 11 und des Altstadtbus.*

### **Mit dem Auto**

*Verlassen Sie die Autobahn A3 Passau/Nürnberg an der Ausfahrt Regensburg Klinikum in Richtung Stadtmitte. Fahren Sie die Galgenbergerstraße entlang. Nach nur ca. 1,5 km erreichen Sie den Kneitinger Keller.*

*Aber bitte denken Sie daran: Setzen Sie sich nicht alkoholisiert hinters Steuer. Und wenn Sie doch einmal eine Maß über den Durst getrunken haben, rufen wir Ihnen selbstverständlich gerne ein TAXI.*

### **Sie wollen länger bleiben?**

*Unseren Gästen, die gerne etwas länger die Schönheiten unserer Stadt genießen wollen, empfehlen wir das [Hotel ibis](#) ganz in unserer Nähe.*

*Unsere Anschrift:*

*Kneitinger Keller  
GeKa GmbH  
Galgenbergstraße 18  
93053 Regensburg*

*Telefon: 0941 / 7 66 80  
Telefax: 0941 / 6 98 78 07*

*[Wirt@KneitingerKeller.de](mailto:Wirt@KneitingerKeller.de)*

*[KneitingerKeller@web.de](mailto:KneitingerKeller@web.de)*

*[www.kneitingerkeller.de/](http://www.kneitingerkeller.de/)*

## *Der Galgenberg*

*Am Galgenberg, vor vielen Jahr,  
noch vieles, vieles anders war.  
Da sah man dicht verhummt im Winter  
die Eltern und die vielen Kinder,  
die rodelten den Berg hinab  
bis zur Bruck,  
dort stieg man ab.*

*Im Sommer wenn das Wetter schön  
sah man die Leute bergwärts gehen.  
Die Bäum, entlang der Straße gaben  
den Schatten, eh man sich tut laben,  
beim Bier in Kellern, die sehr kühl.  
zum Essen gab es nicht sehr viel:  
Man kauft den Radi an der Eck  
und nahm sich Brot mit und Besteck,*

*Am höchsten Punkt dann angelangt,  
ein Wirtshaus-Keller heut noch prangt:  
Der Kneitinger-Keller allbekannt  
er hält dem Trubel tapfer stand.  
Die anderen Keller sind verschwunden  
manch einer denkt dann an die Stunden,  
wenn Musik tönt zum Biere laut,  
heut ist das alles zugebaut...*

*Taudel Spiegler am 13.06.2001*

