


BIERE

101 Kneitinger Festbiermaß	1,0l	9,75	
Kneitinger Radlermaß	1,0l	9,75	
Kneitinger Alkoholfreie Maß	1,0l	9,75	
Bischofshof Hefeweißbier hell	} 102 je 1,0l	10,60	
Bischofshof Hefeweißbier leicht			
Bischofshof Hefeweißbier alkoholfrei			
Russe			
	103 je 0,5l	5,60	



DULT-PFIFF

104 ein „guter“ ½ l Kneitinger Festbier im Maßkrug		6,90	
--	--	------	--

FÜR JUGENDLICHE UND AUTOFAHRER

105 1 Spezimaß ^{5,6} täglich ab 19 Uhr	1,0l	8,45	
---	------	------	--

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mezzo Mix ^{5,6}	}	107 je 0,3l	3,70
Coca Cola ^{5,6}		108 je 0,5l	4,80
Fanta ⁶		110 je 1,0l	9,45
Zitronenlimonade			
Lift Apfelschorle			
Tafelwasser	106	0,5l	4,30
Apfelsaft naturtrüb	111	0,3l	3,95
Orangensaft	112	0,3l	3,95

SCHNAPSERL

132 Alpenschnaps „Steinbeisser“ Haselnuss (Vol. 33%)	2cl	3,20
133 Alpenschnaps „Steinbeisser“ Himbeere (Vol. 35%)	2cl	3,20
134 Alpenschnaps „Steinbeisser“ Marille (Vol. 35%)	2cl	3,20
135 Jägermeister (Vol. 35%)	2cl	3,20
130 „Willi mit Frucht“	4cl	3,90
Williams Birne (Vol. 40%) mit Fruchtstückchen und eigenem Saft		
137 Ein Hirschkuss muss sein...	4cl	5,70
Dekorfläschchen ... Kräuter oder Pflaume		



Herzlich Willkommen
hahn**Zelt**



Tradition. Neu. Erleben.



„A FLASCHERL VOM TITZELSBERGER“

Regensburger Landwein – Handverlesen			
147 Weiß – Müller Thurgau, trocken	0,75l	25,00	
148 Rotling, trocken	0,75l	25,00	
149 Regent Rotwein, trocken	0,75l	25,00	

SEKT & CHAMPAGNER

143 Secco oder Rosé Secco	0,75l	23,50
144 Volkacher Karthäuser, Riesling brut Sekt, Flaschengärung	0,75l	39,00
142 Veuve Clicquot, Champagner	0,75l	79,00

KAFFEE

141 Haferl Kaffee 	3,20
140 Großer Cappuccino	3,50



Essen + Trinken
Regensburger Herbstdult
23.8. – 8.9.2019

BROTZEITEN UND KAS'

- 6 **Bayerisches Brotzeitbrettl**^{1,2,3,7} 12,80 20 ½ knuspriges Bauern-Hendl 9,60
geräucherter Bauernschinken, roter und weißer Pressack, Blutwurst, Grillhaxn und Schweinsbraten, Emmentaler vom Laib, Radieserl, Gurke, Butter und Natursauerteigbrot
- 3 **Original Regensburger Wurstsalat**^{1,2,3,7} 8,90
mit Butter und Natursauerteigbrot
- 2 **Obatzta** 9,30
hausgemachte bayerische Käsespezialität, garniert mit Radieserl und roten Zwiebeln, dazu Natursauerteigbrot
- 1 **Kasbrettli** 12,80
Ziegenkäse, Emmentaler vom Laib, Bergkäse, Bavaria Blu, Obatzta, Radieserl, Trauben, Butter und Natursauerteigbrot
- 4 **Bunte „KäseWiese“** 15,90
Hochwertige Käsespezialitäten von der „KäseWiese“ und vom Tölzer Kasladen mit Butter und Brot
- 13 **Allgäuer Emmentaler** von 3,95
vom Laib, pro 100 g



„FÜA AN JEDN A WENG ZUM HIGLANGA“

- 5 **Dultschmankerl ... für den ganzen Tisch**^{1,2,3} 22,80
Brotzeitbrettli mit Emmentaler vom Laib, würzigem Bergkas, geräucherte Bauernbratwurst, Winzerer Radi, Radieserl und a Brezn
- 7 **Original Winzerer Raditeller** 7,60
frischer Radi, Radieserl und Schnittlauchbrot

AUS DER WURSTKÜCHE

- 59 **Bratwürstl**^{1,2,3} **frisch vom Rost**, 6 Stück 7,90
60 6 Stück mit Sauerkraut 9,90
61 6 Stück mit hausgemachtem Kartoffelsalat 10,90

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1 = mit Phosphat 2 = mit Geschmacksverstärker
3 = mit Konservierungsstoffen 4 = mit Vanillegeschmack 5 = koffeinhaltig 6 = mit Farbstoff
7 = mit Süßungsmittel 8 = geschwefelt 9 = ohne Leber

DULT-KLASSIKER

- 20 ½ knuspriges Bauern-Hendl 9,60
herzhaft, mit frischer Petersilie gegrillt
- 47 **Brustspitz** 12,90
gegrillt, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Soße
- 52 **Boxen-Pfanderl für 2 Personen** 32,80
– a bisserl von allem –
Grillhaxn, Bauern-Hendl, Weideochse, hausgemachter Kartoffelsalat, Krautsalat, Reiberknödel^{3,8} und Soße

VOM HAX'NGRILL

- Knusprige Schweinshax'n**
21 1 ganze Haxe 13,50
23 1 ganze Haxe mit Reiberknödel^{3,8} und Soße 16,90
- 44 **Ausgelöstes Schweinshax'n-Fleisch** 14,90
mit Sauerkraut, Reiberknödel^{3,8} und Soße

AUS DER OCHSENBRATEREI

- 24 **Bayerischer Weideochse** 16,40
mit kräftiger Ochsensoße und Reiberknödel^{3,8}
- 41 **Tiroler Ochsengröstl** 13,40
mit herzhaften Bratkartoffeln, Zwiebeln, frischen Kräutern und Krautsalat

Die Weideochsen kommen von unserem Dultochsenzüchter Matthias Ehrl, Hemaü.

BAYERISCHE TRADITION

- 28 **Schweinskrustenbraten** 13,90
mit dunkler Soße, Reiberknödel^{3,8} und Krautsalat
- 45 **Schäuferl – unser Geheimtipp!** 16,20
mit dunkler Soße und Reiberknödel^{3,8}
- 29 **Wirtshausschnitzel vom Landschwein** 14,50
„Wiener Art“ mit Kartoffel-Gurken-Salat

Unser Knödelteig besteht ausschließlich aus bayerischen Kartoffeln, überwiegend aus der Oberpfalz.



VEGETARISCH UND SALAT

- 30 **Allgäuer Bergkasspatzn**⁶ 12,60
mit geriebenem Emmentaler vom Laib, Bergkas, Röstzwiebeln und kleinem Salatmix
- 31 **Marktfrische Blattsalate** 9,90
mit Rucola, Gurken, Kirschtomaten, roten Zwiebeln und frischen Kräutern, dazu Senfdressing
- 32 .. mit gebratenen Hühnerbruststreifen 12,50
- 39 **Ofenkartoffel** 8,90
mit frischem Kräuterquark, kleinem Salatmix und Frühlingzwiebeln

RegensBURGER & Co.

- 35 **RegensBURGER³ – das Original** – 13,40
aus in unserer Dult-Metzgerei hergestelltem Rindfleisch vom Hemauer Weiderind mit selbstgemachten Pommes, eigener Spezialsoße und Salatmix
- 46 **Pulled-Schäuferl-Burger**^{2,3,7} 13,40
mit selbstgemachten Pommes, Puled Pork – langsam gegartes, saftiges Schweinefleisch mit hausgemachter Marinade, BBQ-Sauce und Salatmix
- 40 **Pulled-Beef-Burger**^{2,3,7} 14,90
mit selbstgemachten Pommes, langsam und saftig gegartes Premium Rindfleisch mit hausgemachter Marinade, BBQ-Sauce und Salatmix
- 42 **Pulled-Lachs-Burger**^{2,3,7} 14,90
mit selbstgemachten Pommes, sanft und saftig gegarter Lachs mit hausgemachter Hickory-Honig-Marinade und Salatmix
- 27 **RegensBURGER³ – der Vegane** – 13,40
mit selbstgemachten Pommes, Gemüsebratling, Oliven-Avocado-Creme, roten Zwiebeln, Sprossen und Salatmix

„WAS FÜR'S GMIAT“

- Schaschlik**^{3,7,9}, hausgemacht und „sauguat“
33 mit Spezialsoße und Semmel 6,90
 34 mit Spezialsoße und selbstgemachten Pommes 10,50
- 36 **Berliner Currywurst**^{1,2,3} würzig scharf, mit selbstgemachten Pommes 9,90

Besuchen Sie unsere Dult-Metzgerei zum Zuschauen neben der Küche. Unsere Burger werden dort täglich frisch hergestellt aus Rindfleisch vom Ochsenzüchter Matthias Ehrl, Hemaü. In der Dult-Metzgerei stellen wir auch Würstl aus regionalem Schweinefleisch her.

„FÜR D'MADLN UND D'BUAM“

- 12,60 63 **3 Bratwürstl** mit hausgemachtem Kartoffelsalat 6,50
 64 **Kleine Ofenkartoffel** mit Kräuterquark und Gemüsesticks 5,90
 65 ¼ **Hendl** mit selbstgemachten Pommes 6,90

Wir kochen täglich in unserer Dultküche mit frischen Zutaten und stehen für ehrliches Essen. Unsere Fleisch-, Wurst- und Backwaren, Salate, Gemüse und Zutaten beziehen wir von hochwertigen Qualitätsbetrieben unseres Vertrauens aus Regensburg und der Region.

OMA'S MEHLSPEISEN

- 150 **Wiener Kaiserschmarrn** 8,90
mit Rosinen, Preiselbeeren und Apfelmus
- 151 **Bayerischer Apfelstrudel** 6,90
mit Bourbon-Vanillesoße⁴

AUS DER BREZN-BACKSTUBE – LAUFEND FRISCH –

- 70 Dultbrezn handgemacht 4,10
71 Semmel 0,60
72 Natursauerteigbrot 0,60
 73 **Glutenfreies Brot** 0,60

BEILAGEN

- 80 Reiberknödel^{3,8} mit Soße 4,20
 83 Hausgemachter Kartoffelsalat 4,20
 84 Portion Sauerkraut 2,90
 81 Kleiner Gartensalat 3,90
 86 Krautsalat 2,90

GROSSER TELLER

- 82 Pommes Frites – selbstgemacht – 5,90
 88 Süßkartoffel-Pommes mit Sauerrahm-Dip 6,30

Unsere Pommes stellen wir selbst im Zelt frisch her aus den Kartoffeln der Landwirtschaftsfamilie Andreas Hof, Bach an der Donau.

= vegan = vegetarisch

= aus glutenfreien Lebensmitteln hergestellt

Da unsere Köche auch für Nicht-Allergiker die Löffel schwingen, können wir leider keine 100% Garantie geben, dass unsere Gerichte keine Spuren allergener Zutaten enthalten. Unser Küchenchef berät Sie auf Wunsch sehr gerne.

Alle Preise sind Endpreise in Euro und inklusive 19 % MwSt. Anrechnungswert bei Selbstabholer-Gutscheinen: 1 Maß Bier € 9,00 ½ Hendl € 8,75

