

## BIERE VON DER SPITALBRAUEREI REGENSBURG

|                    |       |               |
|--------------------|-------|---------------|
| 101 Festbiermaß    | 1,0l  | 12,80         |
| Radlermaß          | 1,0l  | 12,80         |
| Alkoholfreie Maß   | 1,0l  | 12,80         |
|                    |       |               |
| Weizen hell        | } 102 | je 1,0l 13,50 |
| Weizen leicht      |       |               |
| Weizen alkoholfrei |       |               |
| Russ'              |       |               |
|                    | 103   | je 0,5l 6,80  |



## DULT-PFIFF

|  |      |
|--|------|
| 104 ein „guter“ ½ l Spital Festbier im Maßkrug | 8,30 |
|--|------|

## FÜR JUGENDLICHE UND AUTOFAHRER

|   |      |      |
|---|------|------|
| 105 1 SpeziMaß <sup>5,6</sup> täglich ab 19 Uhr | 1,0l | 9,80 |
|---|------|------|

## ... UND A GLASERL WEIN ...

|                                     |       |      |
|-------------------------------------|-------|------|
| 120 Weiß – Silvaner QbA, trocken    | 0,25l | 6,50 |
| 121 Weiß – Bacchus QbA, halbtrocken | 0,25l | 6,50 |
| 122 Rotling – QbA, trocken          | 0,25l | 6,50 |
| 123 Rot – Domina QbA, trocken       | 0,25l | 6,50 |
| 125 Weinschorle                     | 0,5l  | 9,50 |

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|                          |       |               |
|--------------------------|-------|---------------|
| Mezzo Mix <sup>5,6</sup> | } 107 | je 0,3l 3,90  |
| Coca Cola <sup>5,6</sup> |       |               |
| Fanta <sup>6</sup>       |       |               |
| Zitronenlimonade         |       |               |
| Lift Apfelschorle        | 108   | je 0,5l 5,70  |
| Tafelwasser              | 110   | je 1,0l 10,80 |
| Apfelsaft naturtrüb      | 106   | 0,5l 5,20     |
| Orangensaft              | 111   | 0,3l 4,20     |
|                          | 112   | 0,3l 4,20     |

## „A B'SONDERS FLASCHERL ...“ VOM JULIUSSPITAL WÜRZBURG

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| 147 Riesling, trocken, VDP, Ortswein      | 0,75l | 29,00 |
| 149 Spätburgunder, trocken, VDP, Ortswein | 0,75l | 39,00 |

## SEKT & CHAMPAGNER

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| 143 Secco                                    | 0,75l | 35,00 |
| 144 Riesling brut Sekt b. A., Flaschengärung | 0,75l | 49,00 |
| 142 Veuve Clicquot, Champagner               | 0,75l | 99,00 |

## KAFFEE

|   |      |
|---|------|
| 141 Haferl Kaffee  | 3,70 |
| 140 Großer Cappuccino   | 3,90 |

## SCHNAPSERL

|   |     |      |
|---|-----|------|
| 132 Alpenschnaps „Steinbeisser“ Haselnuss (Vol. 33%)                        | 2cl | 3,60 |
| 134 Alpenschnaps „Steinbeisser“ Marille (Vol. 35%)                          | 2cl | 3,60 |
| 135 Jägermeister (Vol. 35%)   | 2cl | 3,60 |
| 130 „Willi mit Frucht“ (Vol. 40%)   | 2cl | 4,50 |
| 137 Ein Hirschkuss muss sein...<br>Dekorfläschchen ... Kräuter oder Pflaume | 4cl | 6,50 |



Info – Reservierung – Gutscheinbestellung:  
Tel.: 0941/89 79 56 26 • E-Mail: dult@hahnZelt.de • Internet: www.hahnZelt.de

Keine Haftung für Druckfehler.

Herzlich Willkommen  
hahnZelt



Tradition. Neu. Erleben.



Essen + Trinken  
Regensburger Maidult  
9.5. – 26.5.2024

## BROTZEITEN UND KAS'

- 6 **Bayerisches Brotzeitbrettl**<sup>1,2,3,7</sup> 15,90  
geräucherte Bauernbratwurst, Klosterschinken, Presssack, Grillhaxn und Schweinsbraten, Emmentaler vom Laib, Radieserl, Gurke, Butter und Natursauerteigbrot
- 3 **Original Regensburger Wurstsalat**<sup>1,2,3,7</sup> 11,90  
mit Butter und Natursauerteigbrot
- 2 **Obatzta** 12,50  
hausgemachte bayerische Käsespezialität, garniert mit Radieserl und roten Zwiebeln, dazu Natursauerteigbrot
- 1 **Kasbrettl** 15,90  
Ziegenkäse, Emmentaler vom Laib, Bergkäse, Bavaria Blu, Obatzta, Radieserl, Trauben, Butter und Natursauerteigbrot
- 13 **Allgäuer Emmentaler** von  4,90  
vom Laib, pro 100 g

## „FÜA AN JEDN A WENG ZUM HIGLANGA“

- 5 **Dultschmankerl ... für den ganzen Tisch**<sup>1,2,3</sup> 32,00  
Brotzeitbrettl mit Emmentaler vom Laib, würzigem Bergkas, geräucherte Bauernbratwurst, Winzerer Radi, Radieserl und a Brezn
- 7 **Original Winzerer Raditeller** 8,90  
frischer Radi, Radieserl und Schnittlauchbrot

## AUS DER WURSTKÜCHE

- 59 **Bratwürstl**<sup>1,2,3</sup> **frisch vom Rost**, 6 Stück 10,90  
60 6 Stück mit Sauerkraut 12,90  
61 6 Stück mit hausgemachtem Kartoffelsalat 13,90

Unseren allseits beliebten Kartoffelsalat und die knusprig frischen Pommes stellen wir selbst täglich frisch im Zelt her aus den Kartoffeln der Landwirtschaftsfamilie Andreas Hof, Bach an der Donau.

## OH DU SCHÖNE SPARGELZEIT

Unseren Spargel beziehen wir ausschließlich vom  Bioland-Hof Sepp Keil, Kelheim.

- 55 **Lauwarmer Spargelsalat** 14,50  
mit Schnittlauch-Vinaigrette
- 56 **Spargel** 200 g, **mit Kartoffeln** 16,50  
wahlweise mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter
- 57 ... und **Prager Schinken**<sup>1,2,3</sup> vom Landschwein 19,50  
58 ... und **kleinem Schnitzel** vom Landschwein 21,00

## DULT-KLASSIKER

- 20 **½ knuspriges Bauern-Hendl** 12,90  
herzhaft, mit frischer Petersilie gegrillt
- 16 **Dultteller** 18,50  
¼ knuspriges Bauern-Hendl und 1 Stück Haxe mit hausgemachtem Kartoffelsalat

## VOM HAX'NGRILL

- Knusprige Schweinshax'n
- 21 Große Haxe 18,90  
23 Große Haxe mit Reiberknödel<sup>3,8</sup> und Soße 22,50  
44 **Ausgelöstes Schweinshax'n-Fleisch** 19,80  
mit Sauerkraut, Reiberknödel<sup>3,8</sup> und Soße
- 52 **Boxen-Pfanderl für 2 Personen – a bisserl von allem –** 39,90  
Grillhaxn, Bauern-Hendl, Weideochse, hausgemachter Kartoffelsalat, Krautsalat, Reiberknödel<sup>3,8</sup> und Soße

## AUS DER OCHSENBRATEREI

Unser Ochsenfleisch beziehen wir von Michael Schmid Feinkost-Metzgerei



- 24 **Bayerischer Ochsenbraten** 22,90  
mit kräftiger Ochsensoße und Reiberknödel<sup>3,8</sup>
- 41 **Tiroler Ochsengröstl** 18,50  
mit gerösteten Knödeln, Bratkartoffeln, Zwiebeln, frischen Kräutern und Krautsalat

## BAYERISCHE TRADITION

- 28 **Schweinskrustenbraten** 18,90  
mit dunkler Soße, Reiberknödel<sup>3,8</sup> und Krautsalat
- 45 **Schäufelr – unser Geheimtipp!** 22,90  
mit Reiberknödel<sup>3,8</sup>, Steckerübenngemüse und Soße
- 29 **Wirtshausschnitzel vom Landschwein** 19,90  
„Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat

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

**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

## GRÜNES, VEGGI UND VEGAN

- 30 **Allgäuer Bergkasspatzn**<sup>6</sup> 16,90  
mit geriebenem Emmentaler vom Laib, Bergkas, Röstzwiebeln und kleinem Salatmix
- 39 **Ofenkartoffel** 13,50  
mit frischem Kräuterquark, kleinem Salatmix und Frühlingszwiebeln
- 37 **Wildkräutersalat & Rinderfilet-Spitzen** 18,50  
mit Sauce Tartar, roten Beeren und geröstetem Bergkas
- 38 **Wildkräutersalat & Falafel**<sup>3</sup> 15,50  
mit Grill-Gemüse und Avocado-Dip
- 31 **Marktfrische Blattsalate** 11,90  
mit Rucola, Gurken, Kirschtomaten, roten Zwiebeln und frischen Kräutern, dazu Senfdressing
- 32 ... mit gebratenen Hühnerbruststreifen 14,90

## RegensBURGER & Co.

- 35 **RegensBURGER**<sup>3</sup> – **das Original** – 17,90  
aus in unserer Dult-Metzgerei hergestelltem Rindfleisch vom Hemauer Weiderind mit selbstgemachten Pommes, eigener Spezialsöße und Salatmix
- 46 **Pulled-Pork-Burger**<sup>2,3,7</sup> 17,90  
mit selbstgemachten Pommes, Pulled Pork – langsam gegartes, saftiges Schweinefleisch mit hausgemachter Marinade, BBQ-Sauce und Salatmix
- 40 **Pulled-Beef-Burger**<sup>2,3,7</sup> 18,90  
mit selbstgemachten Pommes, langsam und saftig gegartes Premium Rindfleisch mit hausgemachter Marinade, BBQ-Sauce und Salatmix
- 27 **RegensBURGER**<sup>3</sup> – **der Vegane** – 17,90  
mit selbstgemachten Pommes, Gemüsebratling, Oliven-Avocado-Creme, roten Zwiebeln, Sprossen und Salatmix

## „WAS FÜR'S GMIAT“

- Schaschlik**<sup>3,7,9</sup>, **hausgemacht und „sauguat“**
- 33 mit Spezialsöße und Semmel 10,90  
34 mit Spezialsöße und selbstgemachten Pommes 14,50  
36 **Berliner Currywurst**<sup>1,2,3</sup> würzig scharf, mit selbstgemachten Pommes 13,50

## „FÜR D'MADLN UND D'BUAM“

- 63 **3 Bratwürstl** mit hausgemachtem Kartoffelsalat 7,90  
64 **Kleine Ofenkartoffel** mit Kräuterquark und Gemüsesticks 6,90  
65 **¼ Hendl** mit selbstgemachten Pommes 8,50

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** 13,80  
mit Preiselbeeren und Apfelmus
- 151 **Bayerischer Apfelstrudel** 7,90  
mit Bourbon-Vanillesoße<sup>4</sup>

## AUS DER BREZN-BACKSTUBE – LAUFEND FRISCH –

- 70 Dultbrezn, handgemacht 5,70  
71 Semmel 0,60  
72 Natursauerteigbrot 0,60  
73 **Glutenfreies Brot** 0,60

## BEILAGEN

- 80 Reiberknödel<sup>3,8</sup> mit Soße 5,50  
83 Hausgemachter Kartoffelsalat 5,50  
81 Kleiner Gartensalat 5,50  
86 Krautsalat 3,90  
84 Sauerkraut 3,90

## GROSSER TELLER

- 82 Pommes Frites – selbstgemacht – mit Ketchup 7,50  
88 Süßkartoffel-Pommes mit Sauerrahm-Dip 7,50

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.

Besuchen Sie unsere Dult-Metzgerei zum Zuschauen neben der Küche. Unsere Burger werden dort täglich frisch hergestellt aus Rindfleisch von der Feinkost-Metzgerei Michael Schmid. Die „berühmten“ Schaschlik werden täglich frisch gesteckt.