

Wirtshaus, Festsaal
und Biergarten am Galgenberg

Kneitinger Keller

Galgenbergstr.18 93053 Regensburg
Telefon 0941 - 76680

Essen und Trinken

Preise und Angebote



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



Kneitingner 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

€ 21,90



Oberpfälzer Schmanckerlbuffet

Kartoffelsuppe

Mariniertes Ochsenfleisch mit Meerrettich

Kalter gemischter Braten mit Essiggemüse

Bauerngeräuchertes mit Meerrettich

Oberpfälzer Goßbradl (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

€ 26,50



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

27,90 € pro Person



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 Bockhiersoße

Putengeschnetzeltes in Schwammerlsoße

Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck

Knödelgröstl mit Ei

Reiberknödel und Semmelknödel

hausgemachte Spätzle

buntes Saison Gemüse

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

29,80 € 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
Broccoli röschen und Schwenk kartoffeln*

*Hähnchenbrustfilet auf angemachten Pilzen
geräucherte Truthahnbrust
Tomatensalat mit Fetakäse
Gemüsesalat*

*ingelegte 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*

29,80 €

Menüs

ab 10 Personen



Kneitinger Keller

Ein Wirtshaus der Brauerei Kneitinger - Regensburg

Menü 1

Speckknödelsuppe

*Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignonrahmsoße
Karottengemüse und Spätzle*

warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
€ 24,50

Menü 2

Leberspätzlesuppe

*Knusprig gebratene ganze Schweinshaxe
mit Reibeknödel und Sauerkraut*

Palatschinken mit Schokoladensoße und Vanilleeis
€ 22,50

Menü 3

Spinatknödelsuppe

*Bayerischer Schweinekrustenbraten in Biersoße
Reibeknödel und Krautsalat*

Bayerische Creme mit Himbeersoße
€ 21,50



Kneitinger Keller

Ein Wirtshaus der Brauerei Kneitinger - Regensburg

Menü 4

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

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

warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

€ 22,40

Menü 5

Pfannkuchensuppe

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

Bayerische Creme mit Himbeersoße

€ 26,90

Menü 6

Spinatknödelsuppe

*Putenrahmgeschnetztes in Schnittlauchrahm
ausgemachten Spätzle und Karottengemüse*

warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

€ 21,90



Kneitinger Keller

Ein Wirtshaus der Brauerei Kneitinger - Regensburg

Menü 7

Kartoffel-Lauchsuppe mit Speckkrusterl

*Ofenfrisches Schäuferl
mit Sauerkraut und Reibeknödel*

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
€ 23,50

Menü 8

Pfannkuchensuppe

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

Grießflammerie mit eingelegten Sauerkirschen
€ 23,50

Menü 9

Waldpilzcremesuppe mit Kräutern

*Braumeisterbraten mit Bockbiersoße
Brez'knödel und Blaukraut*

Beerenpalatschinken mit Vanilleeis
€ 21,90

Getränke



Biere der Brauerei

Kneitinger

	0,25l	0,5l	1,0l
Kneitinger Edel Pils	€ 2,70	€ 3,70	€ 7,40
<i>Lichtgelbe Farbe, schlank im Trunk, 12,8 % Stammwürze 5,2 % Alkohol, lang anhaltender Schaum.</i>			
Kneitinger Dunkel Export	€ 2,70	€ 3,70	€ 7,40
<i>mit dunkler Bernsteinfarbe, vollmundig malziger Geschmack 5,2 % Alkohol, sahnig cremige Schaumentwicklung.</i>			
Kneitinger Bock erst wieder ab Oktober	€ 3,10	€ 4,20	€ 8,40
<i>mit schwarzbrauner Farbtiefe, im Trunk ölig, mit angenehmer Hopfenbittere und ausgeprägtem Malzaroma, 6,0 % Alkohol, feinporig-sahniger Schaum</i>			
Kneitinger Alkoholfrei		€ 3,80	
<i>Prickelndes goldiges Lichtgelb mit feinporiger Schaumkrone, ein Erfrischendes geschmacksstarkes Trinkvergnügen. Die spritzige Alternative Für die Mittagspause oder nach dem Sport, ist kalorienarm, belebt. weniger als 0,5 Vol. % Alkohol</i>			
Radler		€ 3,70	€ 7,40

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	€ 3,70
<i>Cola Mix Getränk</i>	0,5 l	€ 3,70
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,5 l	€ 3,70
<i>Zitronenlimonade</i>	0,5 l	€ 3,70
<i>Eistee Pfirsich</i>	0,5 l	€ 3,70
<i>Apfelsaft</i>	0,25 l	€ 3,20
<i>Tafelwasser</i>	0,5 l	€ 2,90

Schnäpse und Liköre:

<i>Bockedelbrand der Brauerei Kneitinger</i>	2 cl	€ 4,60
<i>Jägermeister</i>	2 cl	€ 3,10
<i>Underberg</i>	2 cl	€ 3,10
<i>Williams</i>	2 cl	€ 3,10
<i>Obstler</i>	2 cl	€ 3,10
<i>Kirsch</i>	2 cl	€ 3,10
<i>Blutwurz</i>	2 cl	€ 3,30
<i>Bärwurz</i>	2 cl	€ 3,30

Wein und Sekt:

<i>Grüner Veltliner</i>	0,25 l	€ 3,90
<i>Niederösterreich, Landwein trocken, Weingut Ettenauer</i>		
<i>Landwein Rot</i>	0,25 l	€ 3,90
<i>Niederösterreich, Landwein trocken, Weingut Ettenauer</i>		
<i>Weinschorle</i>	0,5 l	€ 3,90
<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>	€ 2,20
<i>Cappuccino</i>	€ 3,20
<i>Espresso</i>	€ 2,10

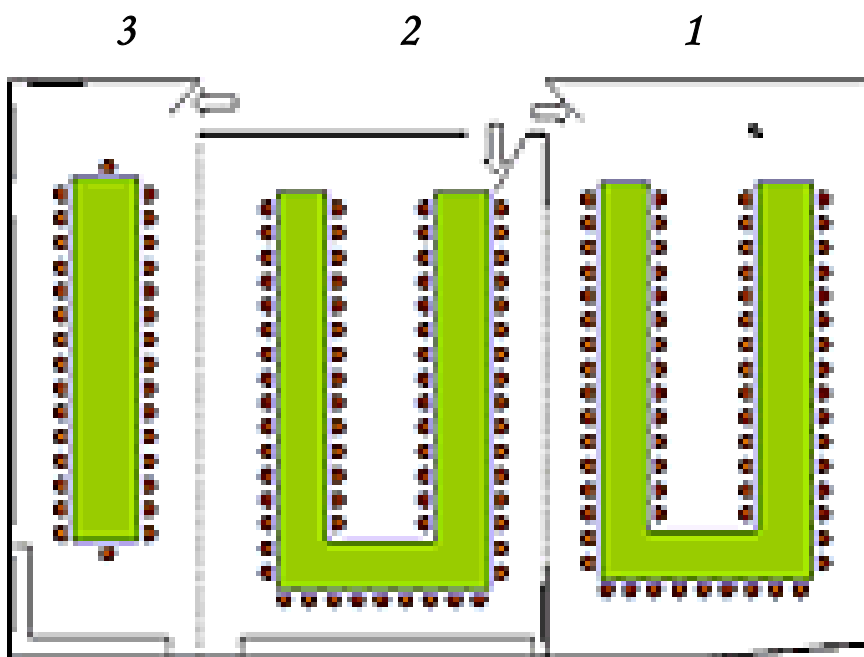
Tagungen:

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 Mindestumsatz</i>	<i>€ 275,00</i>
<i>Saal 2</i>	<i>max, 60 Personen Mindestumsatz</i>	<i>€ 660,00</i>
<i>Saal 1</i>	<i>max, 35 Personen 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 Kneitinge 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 Kneitinge 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 Kneitinge Keller.

Aber bitte denken Sie daran: Setzen Sie sich nicht alkoholisiert hinter 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

KneitingerKeller@web.de

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

