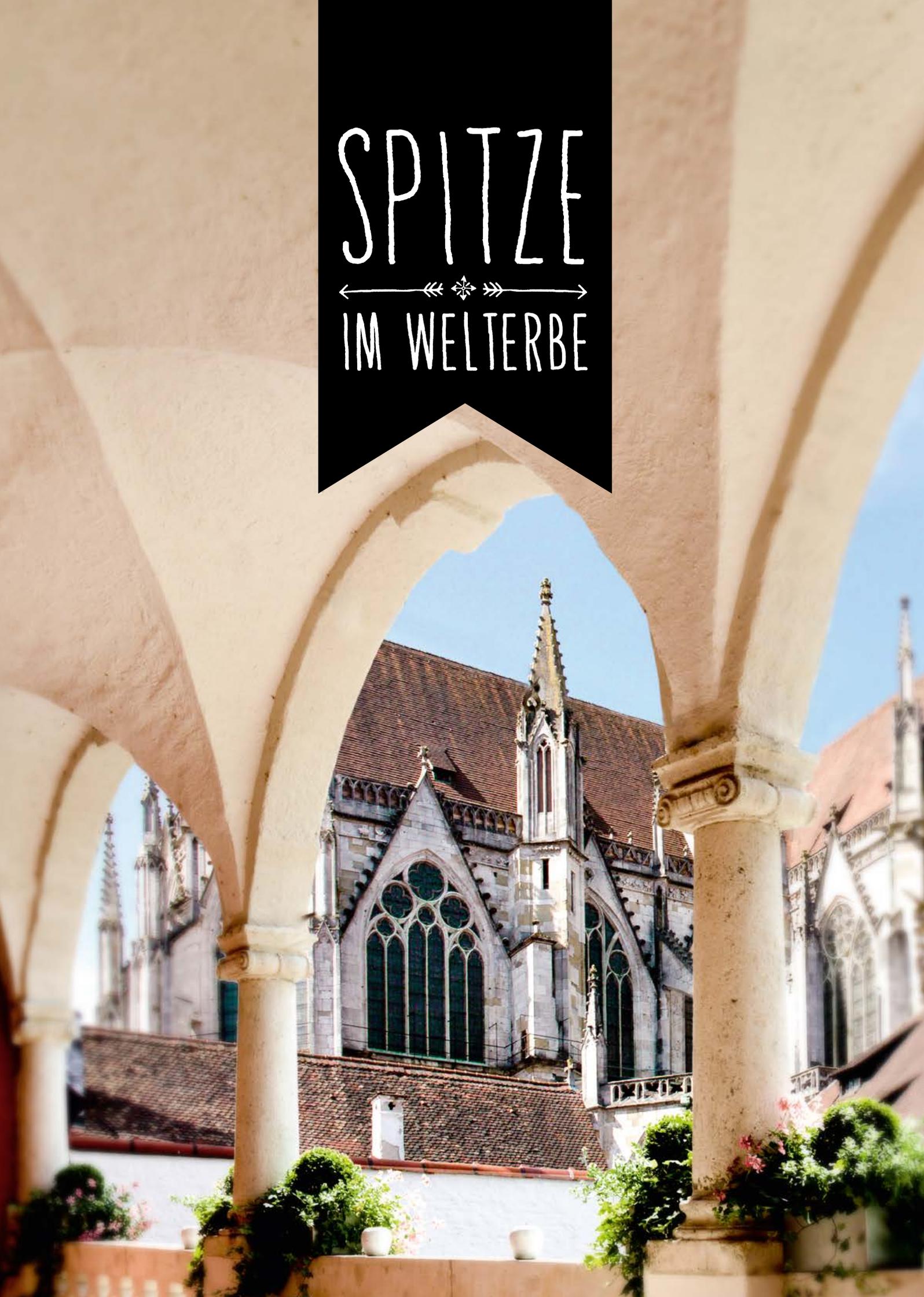


SPITZE



IM WELTERBE





SPITZEN-
SERVICE



IN REGENSBURG

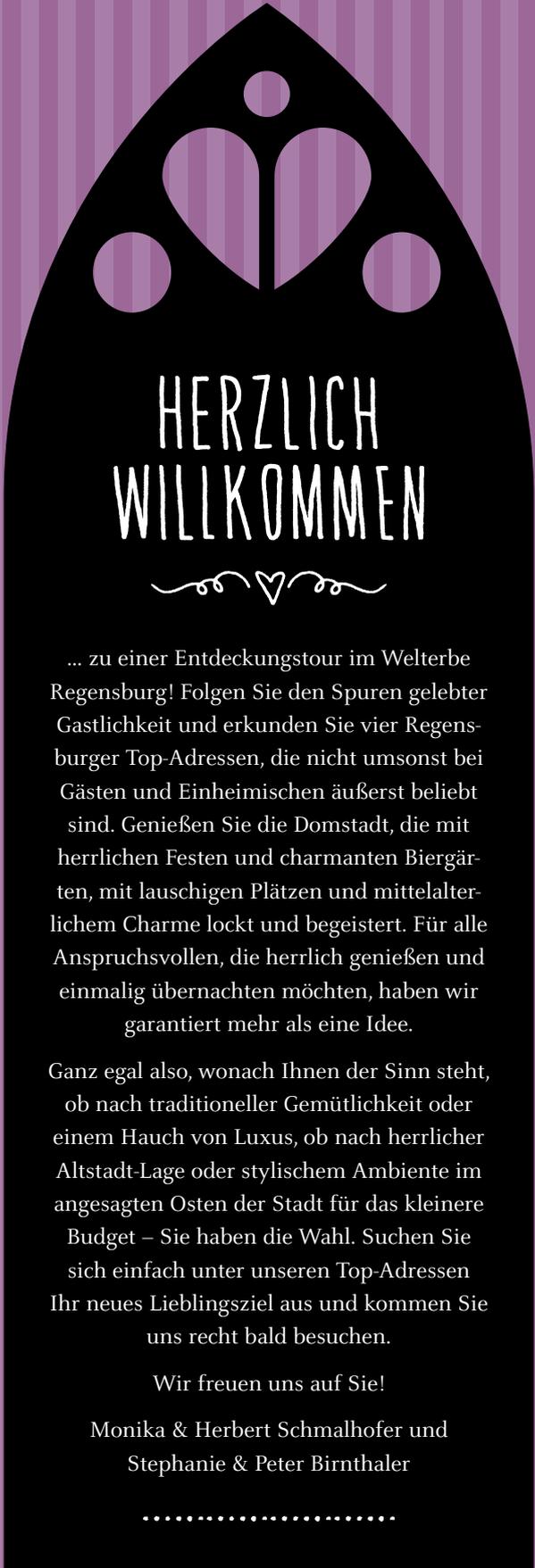
BISCHOFSHOF
AM DOM

DOCK 1

GOLIATH

DAVID





HERZLICH WILLKOMMEN



... zu einer Entdeckungstour im Welterbe Regensburg! Folgen Sie den Spuren gelebter Gastlichkeit und erkunden Sie vier Regensburger Top-Adressen, die nicht umsonst bei Gästen und Einheimischen äußerst beliebt sind. Genießen Sie die Domstadt, die mit herrlichen Festen und charmanten Biergärten, mit lauschigen Plätzen und mittelalterlichem Charme lockt und begeistert. Für alle Anspruchsvollen, die herrlich genießen und einmalig übernachten möchten, haben wir garantiert mehr als eine Idee.

Ganz egal also, wonach Ihnen der Sinn steht, ob nach traditioneller Gemütlichkeit oder einem Hauch von Luxus, ob nach herrlicher Altstadt-Lage oder stylischem Ambiente im angesagten Osten der Stadt für das kleinere Budget – Sie haben die Wahl. Suchen Sie sich einfach unter unseren Top-Adressen Ihr neues Lieblingsziel aus und kommen Sie uns recht bald besuchen.

Wir freuen uns auf Sie!

Monika & Herbert Schmalhofer und
Stephanie & Peter Birnthaler





HOTEL



» e e «
BISCHOFSHOF
AM DOM:
RESTAURANT,
HOTEL UND
SCHÖNSTER
(BIER)GARTEN
DER STADT





WO TRADITION UND WELTOFFENHEIT ZUSAMMENTREFFEN

Herzlich willkommen im schönsten Biergarten der Stadt. Gleich neben dem Regensburger Dom und mitten im Welterbe ist der lauschige Innenhof des geschichtsträchtigen Bischofshofs ein weiteres Highlight der Stadt. Wo einst Kaiser und Könige residierten, genießen Sie ausgezeichnete Biere der Brauerei Bischofshof, zünftige Brotzeiten und feinste Speisen einer traditionellen Küche mit regionalen Zutaten. Und wer gar nicht mehr nach Hause will, der findet in den gemütlichen Zimmern und stilvollen Suiten erholsamen Schlaf. Fürstliche Träume inklusive.





Nehmen Sie Platz in den liebevoll eingerichteten Gasträumen des Restaurant Bischofshof und lassen Sie sich von den herrlichen Gerichten einer gehobenen traditionellen Küche verwöhnen.
Hat es Ihnen geschmeckt? Dann haben wir hier – exklusiv für Sie – ein besonders köstliches Rezept von Herbert Schmalhofer zum Nachkochen ...





RINDERFILETSTEAK MIT MORCHELN, GRÜNEM SPARGEL UND RAVIOLI

ZUBEREITUNG:

- Den grünen Spargel putzen und blanchieren, anschließend mit etwas Butter glasieren, abschmecken.
- Die Morcheln waschen, die Schalotte fein würfeln und in Butter ansautieren, die Morcheln zugeben, würzen und mit Sherry ablöschen, leicht einkochen lassen, abschmecken.
- Das Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit heißem Öl von beiden Seiten kurz anbraten, auf ein Backblech geben und bei 100° C mit etwas Thymian im Backrohr ca. 12 Min. garen.
- Für die Sauce die Morchelabschnitte mit Sherry und Geflügelfond aufkochen, ca. 20 Min. ziehen lassen, durch ein feines Sieb passieren und den Fond mit Butter und Sahne verkochen, abschmecken und aufmixen.
- Für die Ravioli einen Nudelteig zubereiten, den Teig ausrollen und Kreise mit 4 cm Durchmesser ausstechen, einen Kreis mit etwas Eiweiß bestreichen, einen Esslöffel Füllung darauf geben, eine Nudelplatte darauf legen, am Rand festdrücken.
- Anschließend die Ravioli in Salzwasser garen und in einer Pfanne mit Butter anschwenken.
- *Zum Anrichten:*
Die Rinderfilets auf einen Teller geben, Ravioli, Spargel und Morcheln rundherum verteilen, etwas von dem Morchelschaum um das Filet geben, evtl. mit frischen Kräutern garnieren.

Zutaten für 6 Personen:

6 Stck. Rinderfiletsteak je 180 g
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Öl zum Braten, etwas Rosmarin
10 g Butter

400 g frische Morcheln geputzt
1 Schalotte
2 cl Sherry
Salz, Pfeffer aus der Mühle

600 g grüner Spargel
20 g Butter
Salz, Zucker

Morchelravioli:

200 g Mehl
100 g Nudeln Grieß
2 Stck. Eier
4 Stck. Eigelbe
20 g Olivenöl
Salz

Für die Füllung:

100 g gehackte, angeschwitzte
Morcheln
10 g gehackte Kräuter

Für den Morchelschaum:

100 g Morchelabschnitte
4 cl Sherry
250 ml Geflügelfond
50 g Butter
250 ml Sahne
Salz, Pfeffer





ANKOMMEN, EINCHECKEN, SICH WOHLFÜHLEN

Wer den Bischofshof mit seiner über 1200jährigen Geschichte kennt, weiß um das einzigartig historische Ambiente, die gelebte Herzlichkeit und den umsichtigen Service. Es gibt aber auch viel Neues zu entdecken. Denn viele Hotelzimmer wurden jüngst komplett renoviert, dabei mit Klimaanlage und schallisolierten Fenstern ausgestattet und individuell eingerichtet. So hat jedes Zimmer seinen eigenen Charme, während die warmen Farben und schönen Stoffe für angenehme Behaglichkeit sorgen. Warum suchen Sie also Ihr neues Lieblingszimmer nicht einfach nach Ihrer Lieblingsfarbe aus ...







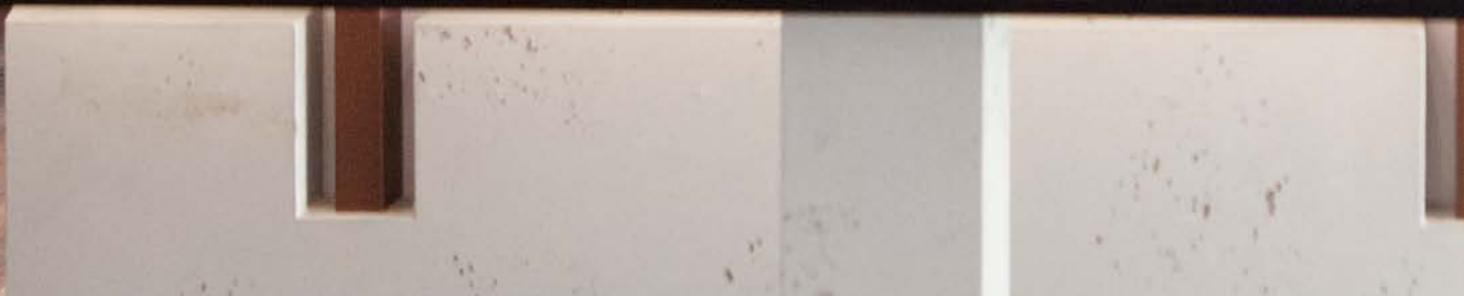


**FÜR ROMEOS & JULIAS:
DIE NEUEN DOMSUITEN IN DER
„NÖRDLICHSTEN STADT ITALIENS“**

Sie lieben das Besondere? Sie möchten der Geschichte nah sein, ohne auf modernen Luxus zu verzichten? In unseren 2011 komplett neu gebauten Domsuiten – untergebracht in einem Nebengebäude des Bischofshofs und mit absoluter Privatsphäre – lässt es sich fürstlich residieren und traumhaft entspannen. Alle vier Domsuiten bieten mit 45 bis 90 Quadratmeter viel Platz, sind individuell gestaltet und äußerst stil- und liebevoll eingerichtet. Und die Krönung: herrlicher Domblick inklusive.







MARINA QUARTIER.
DAS HOTEL DOCK 1





**GÜNSTIG VOR ANKER GEHEN UND
GERNE NOCH LÄNGER BLEIBEN ...**

Regensburg hat viele Gesichter. Hier treffen Welterbe und Tradition auf Moderne und Innovation. Kein Wunder, dass die Stadt boomt. So entsteht im Osten und in direkter Hafennähe ein komplett neues und junges Szeneviertel: das »Marina Quartier«. Genau hier hat Ende 2013 das »Dock1« eröffnet, ein modernes Business-Hotel mit allem Komfort für Geschäftsreisende, junge Leute und Junggebliebene. Die Einrichtung: frisch, klar und in charmantem Hafenlook. Die Preise: günstig. Und das alles inklusive Parkplatz, Highspeed-WLAN, Hotelbar und Altstadtnähe. Ahoi!







DAS GOLIATH:
HIER TRIFFT
SICH DIE
WELT
MITTEN IM
WELTERBE



goliath
HOTEL
CAFE • BAR

goliath
HOTEL
CAFÉ • BAR

goliath
HOTEL
CAFÉ • BAR



EIN HAUCH VON LUXUS. STILVOLL ÜBERNACHTEN IM »GOLIATH«

Frische Eleganz erwartet Sie im 4-Sterne-Superior-Hotel »Goliath« im Herzen der Altstadt. Nicht umsonst gastieren hier auch die prominenten Gäste der Stadt. Alle Zimmer und Suiten sind stilvoll und auf höchstem Niveau ausgestattet; Unikate, in denen man sich gleich wohl und besonders fühlt. Für kleine Verwöhnheiten oder das tägliche Workout stehen eine kleine Spa-Oase mit Sauna und ein Fitnessbereich offen. Ein Traum für Langschläfer und Frühaufsteher: Frühstück gibt es rund um die Uhr. 24 Stunden lang!

Übrigens: Bar und Café im Erdgeschoss gelten selbst unter Einheimischen als Geheimtipp. Hier kann man sich bei Cocktail oder Cappuccino entspannt zurücklehnen und das urbane Treiben exklusiv genießen.





DEN STERNEN SO NAH SIND SIE ...

... auf der lauschigen Dachterrasse des »Goliath«. Und das in doppelter Hinsicht. Denn hier haben Sie nicht nur einen einzigartigen Blick über die Stadt und auf die Sterne, sondern treffen vielleicht sogar einen besonderen »Star«. Zum Beispiel einen der Gaststars der Schlossfestspiele beim nächtlichen Schlummertrunk.









DAVID & GOLIATH:
DAS DREAMTEAM BEI
DEN THURN UND TAXIS
SCHLOSSFESTPIELEN





DIE SPIELE GENIESSEN

Kulinarisch verführt – verzaubert berührt. Bereits zum zweiten Mal be-
spielt das Küchenteam des legendären
Regensburger Gourmet-Restaurants
»David« die Schlossfestspiele mit
einzigartigen Köstlichkeiten. Auch in
diesem Jahr: das exklusiv gestaltete
Zelt-Restaurant. Während wir Sie also
im fürstlichen Ambiente mit einem
dreigängigen Festspiel-Menü verwöh-
nen, können Sie das rege Treiben und
die lauschige Sommernacht genießen.
Und danach wie davor lädt das Goli-
ath mit seiner kunstvoll illuminierten
Lounge unter den Schlossarkaden
zu kühlen Drinks und raffinierten
Cocktails ein.







DER TAITTINGER-CHAMPAGNER ROSÉ TRÄGT EXPRESSIVES PINK!

Bei den Schlossfestspielen 2013 wurde er zum Überraschungs-Star unter den edlen Tropfen: der Champagner »Taittinger Nocturne« mit eigens kreiertem Label in prunkvollem Violett. In garantiert nicht weniger aufregendem Design präsentiert sich heuer der »Nocturne rosé«: Sein glitzerndes, intensives Pink verspricht prickelnden Genuss. – Am besten Sie kommen auf ein Glas in der Goliath-Lounge vorbei und lassen sich von diesem exquisiten Champagner herrlich leicht in die magische Sommernacht entführen.







GUTER GESCHMACK – GRENZENLOS!

Wer braucht schon eine dauerhaft feste Location, um in den Genuss himmlischer Köstlichkeiten zu kommen? Warum nicht dort genießen, wo man es möchte? – Mit dem neuen Konzept hat das bei Feinschmeckern beliebte Restaurant »David« Flügel bekommen und kocht nun genau dort auf, wo Sie es wünschen. Zum Beispiel zu einem besonderen Anlass in der großzügigen Halle des »Goliath«-Hotels, in den gemütlichen Räumen des Bischofshofs oder bei den Thurn und Taxis Schlossfestspielen. Oder direkt bei Ihnen zu Hause. Küchenchef Markus Wagner und sein Team sind in dieser Hinsicht ausgesprochen flexibel und können sich auf nahezu jede gewünschte Location professionell und kreativ einstellen. Und in einer Hinsicht ist der Chef de Cuisine nach wie vor begeisterter Überzeugungstäter: Wenn es darum geht, Sie auch zukünftig mit exklusiven Kreationen zu überraschen. – Na, wenn das keine guten Nachrichten sind für die Fans des »David«-Restaurants.



GOOD NEWS:
»DAVID«
BEKOMMT
FLÜGEL!

IHRE VIER TOP-ADRESSEN:

Bischofshof

HOTEL & RESTAURANT
AM DOM

David

CUISINE

Krauterermarkt 3 · 93047 Regensburg
Tel. 0941/584 60 · Fax 0941/584 61 46
info@hotel-bischofshof.de
www.hotel-bischofshof.de

goliath
CAFÉ BAR HOTEL

Goliathstr. 10 · 93047 Regensburg
Tel. 0941/2000 900
Fax 0941/2000 9099
info@hotel-goliath.de
www.hotel-goliath.de

DOCK 1
HOTEL

Alte Straubinger Straße 7
93055 Regensburg
Tel. 0941/600 90 90
Fax 0941/600 90 999
www.hotel-dock1.de
Info@hotel-dock1.de

BISCHOFSHOF
AM DOM

DOCK 1

GOLIATH

DAVID

