



Küchenchefin Katharina Holz

Gastgeber Martin Seitel

Unsere Philosophie

*In freundschaftlicher Verbundenheit, mit ehrlichem Charakter
und solidem Handwerk, Gäste und Freunde zu begeistern.
Unserem christlichem Weltbild und unserem Gründer
Adolph Kolping verpflichtet,
um mit charmanter und herzlicher Dienstleistung
und den daraus erwirtschafteten Erträgen,
jungen Menschen Ausbildung und ein Zuhause in der Fremde
bieten zu können.*

Kolpinghaus St. Erhard

*Kongress- und Kulturzentrum im Herzen der Stadt
Restaurant und Partyservice für gepflegte Esskultur
Prämierter Ausbildungsbetrieb
Jugendwohnheim „Das Zuhause in der Fremde“
Ein Haus mit Tradition im Wandel der Zeit.*

***Sollten Sie auf unserer Speisekarte die Speise nicht finden,
die Ihr Herz gerade begehrt, bitte fragen Sie bei unseren
Servicemitarbeitern nach.
Wir versuchen, Ihren Wunsch zu erfüllen.***

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden. Den Hinweis auf die Allergene erhalten Sie auf Anfrage von unseren Mitarbeitern oder eine gesonderte Karte auf Wunsch.

Herzlich Willkommen

*Mit Sorgfalt, schönem Ambiente,
bestens geschultem Service,
Liebe zum Detail und Erfahrung
ist das Kolpinghaus Regensburg
die richtige Adresse für Sie und Ihre Gäste.
Wählen Sie aus unseren zahlreichen
Veranstaltungsräumen den für Sie passenden
Rahmen für Ihre Feierlichkeit aus.
Gerne verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit
unserem Partyservice von 10-1000 Personen.*



Immer an Sonn- und Feiertagen ist „Familientag“

*Ein kalt-warmes Schmankerl Buffet mit
**Braten, Grillfleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Salate,
Festtagsknödel, Spätzle, Terrinen und Pasteten,
Räucherfisch und allerlei süßen Naschereien.***

Erwachsene 19,00 €

Kinder von 6 bis 14 Jahren 9,00 €

inkl. kl. Getränk 0,2 l

Kinder bis 6 Jahren sind unsere Gäste!

Öffnungszeiten:

Am liebsten rund um die Uhr, wir sind gerne für Sie da und reagieren flexibel.

Sonn-und Feiertag , warme Küche von 11.00 - 14.00 Uhr

Dienstag bis Freitag , warme Küche von 17.00 – 22.00 Uhr

Samstag , warme Küche von 11.00 - 23.00 Uhr



Vorspeise

Eine Vorspeise (franz. Entrée) ist eine kleine Speise, die vor dem Hauptgericht verzehrt wird, den Appetit anregt und den größten Hunger dämpfen soll.



Bayrische Frühlingsrolle

mit süß-würzigem Dip

6,80 €

Knackige Salate vom Markt

Als charmante Begleitung zur Hauptspeise oder als Gaumenkitzel vorne weg, wahlweise mit hausgemachten Balsamico- oder Joghurtdressing oder einfach bester Essig und Olivenöl zum selbst marinieren.

klein 4,80 € groß 6,80 €

Herzhafte echte Rindssuppe

mit Griesnockerl und Wurzelgemüse

klein 3,80 € groß 4,80 €

Altbayerische Brezensuppe

mit Ei und frischer Petersilie

klein 3,80 € groß 4,80 €

Karottencremesuppe

mit Ingwer

klein 3,80 € groß 4,80 €

Salate

*Vitaminreich, knackig, gesund!
Des Gärtners reinste Freude,
für den Sportler ein Genuss,
für die Figurbewussten ein...*



Herzhafte große Salatschüssel

*Knackige Salate mit **gegrillter Rinderlende**
und würziger Kräuter-Knoblauchbutter*

14,80 €

Vitaminreich und gesund

*Knackige Salate mit **gegrillter Hähnchenbrust** und **gebratenen Champignons***

13,80 €

Gesunde Versuchung

*Knackige Salate mit würzigem **Schafskäse**, **gegrilltem Gemüse** und
gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen*

12,80 €



***Wahlweise mit hausgemachten Balsamico- oder Joghurtdressing
oder einfach Essig und Olivenöl zum selbst marinieren.***

***Zu allen Salaten servieren wir
ofenfrisches Weizen- und Vollkornbaguette.***

Herzhaft-deftig

Fleisch und mehr

nur von ausgewählten Erzeugern



Zwiebelrostbraten

***Rinderlende mit hausgemachten Röstzwiebeln,
knackigem Saison Gemüse und Bratkartoffeln***

18,90 €

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Apfel, Röstzwiebeln, Kartoffelstampf und Blattsalaten

15,80 €

„Erhardi-Fladen“

Das wahrscheinlich größte Schnitzel der Stadt!

***So mancher musste schon vor diesem zarten, aber deftigen
knusprigen Schnitzel, gebacken in Butterschmalz nach Wiener Art, serviert mit
bayrischem Kartoffelsalat kapitulieren. Man(n) könnte ja mal spekulieren.***

normal 11,80 € extra groß 14,50 €

Rindsroulade „Bürgerlich“

***gefüllt mit Zwiebel, Essiggurke, Speck und Senf,
knackiges Gemüse vom Markt und hausgemachte Butterspätzle***

15,80 €

Oberpfälzer Schweinsbraten

***täglich frisch, so lange der Vorrat reicht,
mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Brezenknödel***

10,80 €

St. Erhard Klassiker

*Von leidenschaftlichen Köchinnen
und Köchen liebevoll und ehrfürchtig
zubereitet, mit besten Zutaten
und frischen Produkten,
von ehrbaren Lieferanten.*



Kolping-Teller

*Dem Hausherren und Gründer des Gesellenvereins Adolph Kolping
zu Ehren benannt. **Medaillons vom Schwein**
mit Pfefferrahmsauce, buntem Gemüse und gebackenen
Kartoffelspeckbällchen*
17,80 €

Tessiner Schmankerllende

*Perfekt wie der Schweizer, leidenschaftlich wie der Italiener
Schweinefilet überbacken mit Tomate und italienischem Weichkäse,
Kartoffelrösti und Blattsalaten*
17,90 €

Herzhaftes Paprikarahmgulasch

und Serviettenknödel
13,80 €

Regensburger Sauerbraten

*Nach bewährtem Rezept der berühmten Regensburger Köchin
Marie Schandrie, 48 Stunden im Sud durchgezogen, **geschmortes Bürgermeisterstück**,
zart und unvergesslich im Geschmack, glasiertes Blaukraut,
hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren*
16,90 €

Fisch vom Fischhof Mulzer

*Omega 3, Vitamin D/E, Folsäure,
hochwertiges Eiweiß, Jod,
leicht bekömmlich, fettarm,*



Gebrautes Lachsforellenfilet
mit Spitzkohl und Oberpfälzer Erdäpfeln
17,80 €

Stolzer Jäger
Festes Muskelfleisch und fast keine Gräten
Zanderfilet vom Grill *mit Weißweinsöße,*
Saisongemüse und Oberpfälzer Erdäpfeln
16,80 €

Gebackenes Wallerfilet
auf Kartoffel-Gurkensalat
mit Radieserl und Remoulade
16,80 €



Vegetarische Küche

*Gesund und energiespendend
ganz ohne Fleisch,
Genuss der besonderen Art*



Pasta-Pasta

*mit Steinpilzen gefüllte Nudelteigtaschen,
auf buntem Gemüse und Parmesanschaum*

11,80 €

„Strongolapreti“

*Kleine Spinatklößchen und Rahmchampignons,
knackiger Salat*

12,80 €

Zucchischnitzel

*im Knuspermantel, fruchtiges Tomatenragout
und Oberpfälzer Erdäpfeln*

12,80 €

Käsespätzle

*Des Schwaben Nationalgericht.
Hausgemachte Spätzle mit geriebenem Käse,
Sahne, Röstzwiebeln und Blattsalat*

8,90 €

Nach- und Mehlspeisen

*Die süße Visitenkarte der Köche.
Phantasievoll, kreativ, raffiniert,
spannend, abenteuerlich -
Verführung pur.*



Des Kaisers neue Kleider

*Ein Klassiker aus der Wiener Mehlspeisenküche,
genannt „Der Kaiserschmarrn“. Leicht mit Schnee bedeckt,
etwas Mandelduft und Rosinen mit **Oberpfälzer Apfelkompott***

7,90 €

Lauwarmes Schokoladenküchlein

mit Himbeersorbet

8,20 €

Gebrannte Creme

*Bei den Franzosen als „Crème brûlée“ bekannt,
pochierte Konditorcreme mit Karamell und einem
netten Drum-Herum, aber bitte mit Sahne*

7,80 €

Süße Naschereien

*Mit Liebe, Lust und Leidenschaft von unserer Küchenmannschaft
zusammengestellter süßer Augen- und Gaumenschmaus*

7,80 € pro Person

Die vielleicht schönsten Eiskreationen der Stadt ?

Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte.

***Für unsere kleinen Gäste
und das ewige Kind in uns***

*der Kolpingschnuffi lädt uns
alle ein, ob Groß oder Klein,
Kind im Kolpinghaus zu sein.*



Hausgemachte Spätzle

mit Soße nach Wahl

5,60 €

Knusperschnitzel

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Heinz Ketchup

7,50 €

Reiberdatschi

mit Apfelmus

5,60 €

***Kinder bis 10 Jahre erhalten ein alkoholfreies Freigetränk 0,2l
nach Wahl zum gewählten Gericht dazu.***

*Egal was Du in diesem Kolpinghaus verzehrst, ich der Schnuffi,
habe einen Vertrag mit dem Wirt abgeschlossen:*

*Jedes Kind, das hier Gast ist, bekommt eine kleine Überraschung
als Dankeschön für den Besuch in unserem Hause geschenkt.*

Geheimtipp

*Und in der Eingangshalle, gleich hinter dem roten Vorhang,
ist eine Spielecke verborgen.*

***Eine Wickelaufgabe befindet sich auf allen Gästetoiletten.
Gerne erwärmen wir das mitgebrachte Fläschchen oder die Babynahrung.***

Brotzeit

*Brotzeitschmankerl und Zwischenmahlzeit
für den kleinen Hunger am Nachmittag
oder zu später Stunde.*



„Berliner Altkanzlerfilet“

*Legendäre Currywurst mit würziger Soße,
scharfem Curry und gebackene Kartoffelstäbchen*

7,80 €

6 Bayrische Bratwürstel

mit Sauerkraut und original Rengschburger Händlmaiersenf

7,90 €

Gebackener Camembert

mit Wildpreiselbeeren und Weißbrot

7,90 €

„Strammer Max“

oder vielleicht doch der charmante Regensburger

7,20 €

Rengschburger Wurstsalat

*„Saure Knacker“ mit viel Zwiebeln, Gurkerl, Käse
und Brot*

7,90 €

Ja Freilich

Gibt es auch ein Käse-, Wurst- oder Schinkensandwich

5,80 €

Brotzeitteller

9,80 €

1 Paar Weißwürst

mit original Rengschburger Händlmaiersenf und Breze

6,80 €