



**Wir renovieren !**

## **Mitte September erstrahlt der Ratskeller im neuen G`wand!**

**Keine Renovierung geht sang & klanglos vonstatten, aber wir geben uns größte Mühe, Sie als Gast so wenig wie nur irgendmöglich, damit zu belästigen!**

**Wir erlauben uns, Ihrer Frage „ja, was wollen die denn hier renovieren?!“ vorzugreifen:**

**Unsere Gasträume Arche Noah, Sumpf und Alt München wurden seit der Neueröffnung in 1975 nicht berührt. Sie sind quasi jungfräulich! Wir stemmen uns gegen die *Krise* und sehen darin sogar unsere Chance, Ihnen nach der Renovierung - gefühlvoll gepaart mit Tradition und Moderne - einen Ratskeller mit frischem Charme und Chic zu präsentieren.**

**Weiters versprechen wir Ihnen, wie bisher , ein faires Preisniveau! Ausnahmslos für jeden Gästekreis und jedes Portemonnaie bei höchster Frischequalität und gewohnt bevorzugt und freundlichem Service durch unser Team !**

**Sollten Sie Ihre Lieblingsgerichte auf dieser Speisekarte vermissen, so ist das nur ein vorübergehender Zustand. Unsere Hauptküche ist in die Weinstube ausquartiert. Sie erhält eine neue, supermoderne und energieeffiziente Lüftungsdecke und einen neuen, für unsere Köchinnen und Köche, ermüdungsfreieren Fußboden.**

**Wir freuen uns schon auf die Fertigstellung! Bitte bleiben Sie uns zwischenzeitlich treu! Wir werden Sie garantiert nicht enttäuschen!**

**Ihre Gastwirtsfamilie Wieser & Winklhofer**



## FISCH

### **Viktoriabarschfilet**

im Sesam-Tempurateig knusprig gebacken,  
mit Limetten-Honigsauce, Sprossen und Korianderreis 12,50

### **Gebackenes Rotbarschfilet**

in der Kräuter-Weißbrotkrumenkruste\* gebacken,  
dazu Remouladensauce und hausgemachten Kartoffelsalat 13,75

### **Schellfischfilet, pochiert**

in körniger Senfsauce, mit Meerrettichwirsing und Gemüsegrauen 13,50\* - 16,50

### **Steinköhlerfilet**

gebraten, mit Petersiliensauce, sautierte Pfifferlinge,  
Balsamicotomaten und Kartoffelpüree 15,50\* - 19,50

### **Wildsaiblingsfilet**

aus Poltinger Fischzucht, auf Tomaten-Bohngemüse  
und gebackene Frischkäsekartoffeln 19,50\* - 22,50

## HERZHAFTES, PRIMA ZU WEIN & BIER !

Dicke

**Blätterteigkäsestange** 2,50

### **Fränkischer Zwiebelkuchen**

mit Speck, auf Hefe-Mürbteigboden, dazu Salathäuptl 7,00

### **Elsässer Flammkuchen**

mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln auf extradünnem Fladen. 8,25

### **Bürgstadter Weinlipperl**

Roggen-Kornspitzweckerl mit Gerupftem Käs überbacken,  
dazu Knusperspeck, Röstzwiebeln und Salathäuptl 6,50

### **Steirerhans` Frühstück**

extragroße Portion von unseren Röstkartoffeln mit 2 Spiegeleiern  
und krossgebratene Frühstücksspeckstreifen 7,75

### **Nudelfleckerl**

mit geschmortem, jungen Weißkraut und geriebenem Bergkäse 8,75

### **Backhendlkeulen**

2 große knusprige Hendlkeulen, dazu Kartoffel-Feldsalat 9,50

### **Wieser`s Leibgericht**

Fleischpflanzerl, stets frisch gebraten, mit frischgeschwenkten Zwiebeln  
auf geröstetem Holzofenbrot, dazu kleiner Münchner Salat 9,75

## SUPPEN

### **Pfannkuchensuppe**

in der hausgemachten Rindssuppe mit Schnittlauch 4,00

### **Fränkisches Kartoffelsuppentöpfchen**

mit Rauchspeck, Croutons und Röstzwiebeln 4,50

oder vegetarisch, nur mit Croutons und Röstzwiebeln 4,50

### **Ratskeller Goulaschsuppe**

nach bayerischem Rezept mit Kartoffeln und Ochsenfleisch 4,50

## Kleine LECKEREIEN und VORSPEISEN

Dicke

**Blätterteigkäsestange** 2,50

### **Ziege im Speck**

gebratener Gourmet Ziegenkäse im Speckmantel gebraten,  
dazu Salathäuptl und Kräutertapenade auf Baguette 7,50

### **Mozzarella Caprese**

fruchtige Tomaten und Büffelmozzarella  
mit frischem Basilikum und Balsamicoreduktion, Baguette, Butter 10,50

### **Shrimpscocktail**

ganz klassisch und garantiert von Eismeerkrabben, Tomatenmayonaise,  
Ananas, Mango, Chicoreestangen, Baguette und Butter 12,50

### **Königssee Forellenfilet**

buchenholzgeräuchert und lauwarm serviert,  
mit Olivenöl und Balsamicoreduktion beträufelt, dazu Röstkartoffeln  
oder Baguette und Butter 1/2 Filet: 9,00 - 1/1 Filets: 13,00

### **Wildkräuterlachs**

extramild, mit Dillkräutern gebeizt, Washabicreme,  
Salatmascherl, entsteinte Oliven, Baguette und Butter 10,50\* - 15,00

## SALATE

### Münchner Salatteller

mit Karotten-, Kraut-, Kartoffel-, Gurkensalat und Salathauptl

... als Beilage oder kleine Vorspeise

4,50

... oder extragroß mit unserem Hausdressing oder Vinaigrette, dazu Baguette 8,00

### Gesund & Fit Salat

marktfrische Blattsalate mit unserem French-Hausdressing,

geröstete Buchweizenkörner und Baguette

8,25

### Ratskellersalat

#### mit Schwammerl, Spargel und Heilbutt

stets saisonaktuell, diesmal mit Babyblattsalat in Pommerysenf-Dressing

mit grünem Spargel, gebratenen Semmelstoppelpilzen, Steinchampignons

und Austernpilze, geräuchertem Heilbuttfilet, knusprige Croutons,

dazu Ciabatta mit Olivenmousseaufstrich

11,50\* - 14,50

### Omega 3 Salat *gesünder gehts nicht!*

#### mit Eismeershrimps, Avocado, Oliven, Wildkräuter

Omega 3-gehaltvolle Wildkräutersalate wie Wilder Rucola, Kerbel, Portulak,

Feldsalat und Frisée in unserem Dijon-Rapsöl Dressing mit marktreifen

Avocadospalten, entsteinten Oliven und Eismeershrimps.

Dazu Walnuß-Roggenbrot

12,50\* - 16,50

### Cäsar Salat

#### mit Knusperhühnchen

in Kürbiskernkruste knusprig gebackene Hühnchenbrust von deutschen Hühn-

chen, auf Romanasalatherzen im klassischen Cäsardressing mit Sardellen

und Parmesankäse, Croutons und Ciabattabrot mit schwarzem

Olivenbrotaufstrich

- ohne Hühnchen -

8,75

- mit Hühnchen -

11,50\* - 14,50

## WÜRSTLSPEZIALITÄTEN

### Münchner Weisswurst

dazu gibt`s süßen Senf; ab 2 Stück oder ungerade 2,40/ Stück  
Wenigstens 1 Brez`n sollten Sie schon dazu speisen! 1,00

### Bamberger Rauchbier Wörschtle

geräucherte, gegrillte, knackige Bierbratwurst mit Kartoffelsalat 6,50

### Nürnberger Rostbratwürstl

die Originalen! mit Sauerkraut 6 Stück: 8,50 - 8 Stück: 10,50

### Münchner Wollwürste

2 Stück, abgebräunt, dazu Kartoffelpüree und Bratenjus 8,50

### Fränkische Bratwurst

aus dem Schinkenrauch, danach gegrillt,  
auf Kartoffel-Erbsen Rahmgemüse 2 Stück: 9,50

### Blaue Zipfl

6 Nürnberger im Estragon-Zwiebel-Wacholdersud gebrüht,  
dazu Holzofenbrot 6 Stück: 7,50 - 8 Stück - 8,50

### Kalbsbratwürstl

2 Paar, mit Wirsinggemüse und Röstkartoffeln 11,00

### Ratskeller Grillwürstlschmankerl

Nürnberger Rostbratwürstl, gebratene Wollwurst, Bamberger  
Rauchbratwurst, pikante Schnapsbratwürstl, krosser Bauernspeck,  
auf Silvanerkraut mit Bratenjus, Kartoffelpüree und Röstzwiebeln 14,75

## GÄNGIGE BEILAGEN

Scheibe Holzofenbrot 0,75

Portion Baguette 0,75

Breze, Semmel, Weckerl, Remische 1,00

Silvanerkraut, Kartoffelsalat, Reis, Kartoffelpüree, Nudeln... 2,50

RK -120609

## SCHMANKERLKÜCHE

### **Jungschweinsbraten**

magerer Schulterbraten mit Krustengrammeln in Naturbratensauce,  
dazu Kartoffelknödl und Speckkrautsalat 10,50\* - 13,00

### **Spanferkelleber**

in Majoransauce mit Gurkerl, Zwiebeln und Apfelspalten,  
dazu Kartoffelpüree und Preisselbeeren 11,50

### **Fränkischer Sauerbraten**

vom Weideochs mit Spätburgundersauce,  
Kartoffelknödl und Apfelrotkraut 12,50\* - 15,50

### **Bayerische Schweinshaxe**

gegrillte, ganze hintere, extramagere Krustenhaxe  
mit Naturbratenjus, Kartoffelknödl und Apfelrotkraut 15,00

### **Randersackerer Teufelsgeschnetzeltes**

von der zarten Ochsenhüfte mit Glockenpaprika,  
bunter Pfefferrahmsauce, Spätzle, dazu grüner Salat 12,50\* - 15,50

### **Lammhaxl**

geschmortes Lammhaxl mit Zucchini-Glockenpaprika-Rosmarinsauce,  
dazu Kartoffelkäsegratin 15,75

### **Bayerischer Entenbraten**

Brust & Keule von niederbayerischen Enten,  
mit Entenbratenjus, Kartoffelknödl und Apfelrotkraut  
1/4 Ente: 15,00 -- 1/2 Ente: 19,00

### **Wiener Kalbsschnitzel**

von der Kalbsoberschale mit pommes frites,  
Preisselbeeren und gemischter Münchner Salat 16,00\* - 20,00

### **Pfeffersteak - 250g -**

von der zarten bayerischen Weideochsenlende,  
mit gebrostenen Pfefferkörnern, dazu Grillbutter und pommes frites 26,50

## **BROTZEIT, VESPER & KÄS**

<b>Griebenschmalzbrot</b> auf Holzofenbrot	3,00
<b>Schnittlauch-Holzofenbrot</b> mit Tomaten und roten Zwiebeln	4,00
<b>Majoranstreichwurstbrot</b> auf Holzofenbrot	3,75
<b>Andechser Bergkäsebrot</b> mit Zwiebeln und Parika	5,50
<b>Schinkenbrot</b> mit gekochtem Rosmarinschinken auf Holzofenbrot	5,00
<b>Häckerlschnittla</b> mit Bratwurst-Zwiebelhäckerle auf Holzofenbrot	5,00

<b>Schweinsbratensülze</b> mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	10,50
--	-------

<b>Fränkischer Wurstsalat</b> von der Fränkischen Stadtwurst, mit Zwiebeln, Essig, Öl und Holzofenbrot	9,00
zusätzlich mit Emmentalerkäse	10,50

<b>Weinbeisserplatte - für 2 oder mehr Gäste -</b> Holzofenbrotschnittchen mit Obazdn Käs, Majoransteichwurst, Griebenschmalz, Schnittlauchbutter, Zwiebel-Bratwursthäckerle, dazu Cornichongurkerl und Silberzwiebeln	12,00
---	-------

<b>Häckerbrotzeit</b> Schwarzgeräuchertes, Schinkenmettwurst, Kabanossi, Streichwurst, Obazda Käs, Weißgelegter, gekurbelter Rettich, Radieserl, Gurkerl, Speckwurst, Kasslerlendchen, Regensburger Handwurst, Butter und 3 Scheiben Holzofenbrot ... als Brotzeitbrett für 1-2 Gäste	14,50
--	-------

## **KÄSE**

<b>Weinkäs</b> mit gehackten Zwiebeln, Cornichongurkerl, Holzofenbrot, Butter	6,50
--	------

<b>Gerupfter Käs - Obazda</b> Frischkäse, Camenbert, Butterflocken, edelsüßer Paprika, Zwiebeln, veredelt mit einem Schuß Franziskaner Weizen, Holzofenbrot	9,25
---	------

<b>Käsewürfel am Spieß</b> vom Camenbert, Weinkäs, Emmentaler, kleine Brezeln, Oliven, Cornichongürkchen, Baguette	9,25
--	------

<b>Gebackener Andechser Camenbert</b> mit Preisselbeeren und Toast	8,50
---	------

<b>Andechser Käsebrotzeit</b> mit Rahmkäs, Ziegenmünster, Klosterkäs, Berghartkäs, Bauernkäs, Apfelspalten, Weintrauben, Walnüsse, gemischtes Brotkörbchen	13,50
--	-------