

**Guter Wein – Gutes Essen – Gute Musik  
In der Fränkisch Badischen Weinstube**

|     |          |   |
|-----|----------|---|
| Mi. | 01.09.10 | Josef, Zither                                 |
| Do. | 02.09.10 | Else & Wiggerl, Akkordeon, Gitarre            |
| Fr. | 03.09.10 | Wolfgang Hutter, Alleinunterhalter            |
| Sa. | 04.09.10 | Helmut, Akkordeon                             |
| So. | 05.09.10 | Helmut, Akkordeon                             |
| Mo. | 06.09.10 | Bernie, Akkordeon                             |
| Di. | 07.09.10 | Duo Knöpf & Soatn, Ziach, Gitarre,            |
| Mi. | 08.09.10 | Pauli, Zither                                 |
| Do. | 09.09.10 | Josef, Zither                                 |
| Fr. | 10.09.10 | Wolfgang Hutter, Alleinunterhalter            |
| Sa. | 11.09.10 | Helmut, Akkordeon                             |
| So. | 12.09.10 | Else & Wiggerl, Akkordeon, Gitarre            |
| Mo. | 13.09.10 | Schorsch, Steirische Ziach                    |
| Di. | 14.09.10 | Bernie, Akkordeon                             |
| Mi. | 15.09.10 | Josef, Zither                                 |
| Do. | 16.09.10 | Schorsch, Steirische Ziach                    |
| Fr. | 17.09.10 | Wolfgang Hutter, Alleinunterhalter            |
| Sa. | 18.09.10 | Schorsch, Steirische Ziach                    |
| Mo. | 20.09.10 | Bernie, Akkordeon                             |
| Di. | 21.09.10 | Bernie, Akkordeon                             |
| Mi. | 22.09.10 | Duo Lucchini, Gitarre, Querflöte, Gesg.       |
| Do. | 23.09.10 | Bernie, Akkordeon                             |
| Fr. | 24.09.10 | Salvatore Amore, Alleinunterhalter            |
| Sa. | 25.09.10 | Else & Wiggerl, Akkordeon, Gitarre            |
| So. | 26.09.10 | Helmut, Akkordeon                             |
| Mo. | 27.09.10 | Josef, Zither                                 |
| Di. | 28.09.10 | Helmut, Akkordeon                             |
| Mi. | 29.09.10 | Bernie, Akkordeon                             |
| Do. | 30.09.10 | <b>Winzerfest</b> - Conny B. + eXXtra Bavaria |



**UNSERE FORTSETZUNGSSERIE  
GESUND DURCH WEIN:**

**Wir klären Sie auf zu den  
Mythen: Gesundheit und Wein  
Macht Wein dick?**

Der im Wein enthaltene Alkohol enthält mit seinen sieben Kalorien fast so viel Energie wie Fett und macht sich deshalb auf dem Kalorienkonto bemerkbar. Aufgrund seiner hohen Energiedichte wird Alkohol meist direkt in Fett umgewandelt, trotzdem nimmt man deshalb nicht gleich zu, sagt der Kieler Ernährungsexperte Helmut Erbersdobler. Nur wer über seinen Energiebedarf hinaus zusätzlich Wein trinkt, wird dicker.

**Selbstloser Kommentar vom Wirt:** *"Ich habe in unserer Weinstube und auch im Ratskeller NOCH NIE einen einzigen, übergewichtigen Gast angetroffen! Wir lassen uns unseren Schoppen von diesen ewigen Schlankheitsgurus und Gesundheitsapostel nicht verwässern! Wir sind erfahrene Wein-Geniesser und haben unseren Konsum im Griff!"*



**Wer seine Zwetschgen  
nicht roh verzehrt,  
kommt in Bayern um den  
Datschi nicht herum.**

Zwetschkuchen, Zwetschenkuchen oder Pflaumenkuchen ist ein Blechkuchen aus Hefeteig oder Mürbteig, der auf einem Backblech dünn ausgebracht und mit halbierten und entsteinten Zwetschgen (einer Unterart der Pflaume), belegt wird.

Zwetschkuchen ist als Sommerkuchen bekannt und wird in den verschiedenen Regionen Deutschlands, Österreichs und der Schweiz meist mit Eigennamen bezeichnet.

In Hessen, Rheinland-Pfalz und im Saarland kennt man ihn als Quetschekuche, in Bayern, Baden-Württemberg und in Teilen Österreichs als Zwetschgendatschi, im Rheinland und der Eifel ist er unter dem Namen Prummetaat bzw. Prommetaat bekannt. "Datschi" leitet sich vermutlich aus dem ober- und mitteldeutschen Wort "datschen" oder "datschen" ab, das man als "tatschen", "hineindrücken" übersetzen kann (die Zwetschgen werden in den Teig hineingedrückt). In seiner ursprünglichen Variante wird der Zwetschgendatschi ohne Streusel gereicht. (Quelle: Wikipedia)

Unsere Empfehlungen für das

*Ratskeller-Bistro*



von li. Sandra, Bori, Petra, Shota, Lala



Septemberwein zum Bistro Toast:  
**2003 CHATEAU DE LA TOUR**

Dieser kräftige rote Bordeaux ist der kleine Cousin des berühmten Château und hat ein dichtes, feines Bouquet mit Nuancen von Johannisbeere und Pflaume. Trocken.

0,10 ltr. € 3,50 • 0,25 ltr. • € 7,00



**Verkauf  
ausschließlich  
im Bistro!**

**BISTRO TOAST**

gegrilltes Kalbslendchen, zweierlei Zucchini, Balsamicoschalotten, mit Parmesankäse gratiniert gibt's nur im Bistro und nur im September für € 7,00 ♥

**Was macht eigentlich...**



**... ALDINO RICCI ??**

nach über 25 Jahre Ratskeller Service ist er nun erst mal verdient im Ruhestand. Von wegen Ruhestand: wie es halt so ist, wenn man endlich seine Ruhe haben möchte. Hier ne kleine Operation, da ein kleiner Eingriff usw. Aber im Großen und Ganzen ist er wohlauf und wir freuen uns immer wiedereinander auf ein gemeinsames, lustiges Sonntagsfrühstück mit ihm. Denn da bringt er nicht nur sich selbst, sondern auch irgendwoher die besten Nusshörnchen und Apfeltaschen mit, die es weit und breit gibt!

**Ab 5. September wieder Tanztee mit FATS HAGEN**

Neue Spielzeiten: 16:00 Uhr bis 19:00 Uhr!!

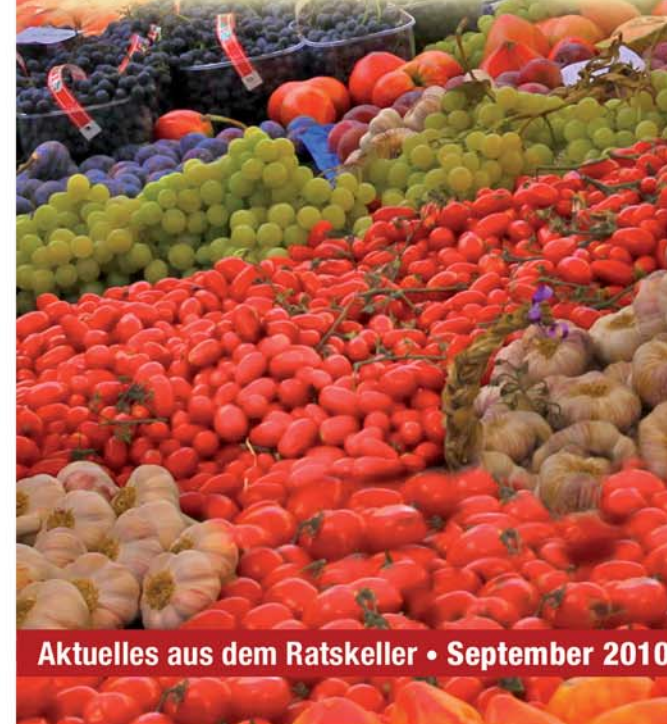
So: 05.09.      So: 19.09.

So: 12.09.      So: 26.09.



Familie Wieser & Winklhofer  
Marienplatz 8 • 80331 München  
Tel. 0 89 / 21 99 89-0 • Fax 0 89 / 21 99 89-30  
www.ratskeller.com • info@ratskeller.com

**Tischlein deck' dich**



**Aktuelles aus dem Ratskeller • September 2010**

## Leserbriefe

*Sehr geehrter Herr Winklhofer, Sehr geehrter Herr Wieser*

Am 5. August waren wir (3 Personen) im Ratskeller zum Abend-Essen. Das Essen war sehr gut, jedoch fanden wir den Service aus folgenden Gründen schlecht:

1. Wir mussten lange warten bis wir bestellen konnten, ob wohl es nur wenige Gäste hatte. (20.45 Uhr)
2. Arrogante Servicefachangestellte
3. Keine Rückmeldung ob wir noch was nachbestellen möchten.

Aus oben erwähnten Gründen war für uns klar, dass wir für diesen Service nur ein kleines Trinkgeld geben würden, was unserer Servicefachangestellten natürlich nicht passte. Sie steckte das Geld ein und verliess unseren Tisch ohne ein Wort. Tja, ich finde ein solches Verhalten inakzeptabel.

Obwohl das Essen sehr lecker war, verliessen wir den Ratskeller mit einem „faden Nachgeschmack“.

*Freundliche Grüsse aus der Schweiz, R. B.*

*Sehr geehrte Familie Bucher,*

erstmal vielen Dank, daß Sie sich die Mühe machten, uns zu schreiben. Kommentare zu unseren nicht-so-guten Leistungen sind uns noch wichtiger als dickes Lob. Es gibt stets intern etwas zu korrigieren. Dazu brauchen wir die Courage unserer Gäste, die uns Fehlverhalten oder mindere Service-oder Küchenqualität gnadenlos und unverblümt mitteilen. Leider teilen Sie mir nicht mit, wer Sie so, wie beschrieben, behandelt hat, denn sonst könnten wir mit unserer Servicemitarbeiterin ein zwar vorerst konsequenzloses, aber intensives Gespräch führen. Meist hilft es nachhaltig. In den wenigsten Fällen ist es hoffnungslos. Falls aber doch, sorgen die Kollegen für die natürliche Auslese. Eine madige Tomate steckt andere an. Und das lassen sich Kollegen, die auf ihren Arbeitsplatz stolz, zum Haus und ihrem Arbeitgeber loyal sind und ihn mit äußerster Arbeitskraft stützen, nicht gefallen. Auch wenn wir es uns nicht leisten könnten, aber man ist nicht täglich in gleicher Arbeitsstimmung. Persönliche Wohlfühlgründe könnten die Ursache sein. Biblisch leicht abgewandelt: "Derjenige das nicht von sich selbst kennt, solle die erste Breze werfen". Dennoch, wir kennen unsere Mitarbeiter ziemlich gut. Zur Zeit verfügen wir, inclusive der Neuen, über eines der tollsten Teams, das wir jemals hatten! Ich vermute: bis Sie Ihren Leserbrief im September-Tischlein-deck-Dich lesen, mißhandelt sie vermutlich längst Gäste in einer anderen Gaststätte auf ähnliche Art und Weise.

Wir würden uns dennoch freuen, wenn Sie der Weg wieder in den Ratskeller führt, sollten Sie eine erneute Münchenreise planen!

Ihre letzte Erfahrung mit uns, war nicht unser Standard!

Mit besten Grüßen in die Schweiz

*Ihr Ratskeller Gastwirt Peter Wieser*



## Genussangebote im September in der Fränkisch Badischen Weinstube

### JEDEN MONAT

und nur unten in den Fränkisch-Badischen Weinstuben reduzieren wir diverse Speisen und Getränke deutlich im Preis! Diese Vorteilspreise erhalten Sie erst mit Erscheinen der neuen Speisekarte ab 8.September. Bis dahin gelten die Vorteilsangebote vom August. Versprochen!

### # 18 Juliusspital Sauvignon Blanc

neu und zum sagenhaften Einführungspreis

anstatt € 3,50 nur € 3,00 (1/8)

anstatt € 7,00 nur € 6,00 (1/4)

anstatt € 21,00 nur € 18,00 (0,75 Flasche)

### DIE NEUEN SCHMANKERL ZUM PROBIERPREIS

#### ISARNIXEN SALAT

mit unserem French-Hausdressing, geröstete Buchweizenkörner, geräuchertes Forellenfilet, Baguette

Mittlere Größe: anstatt € 10,50 nur € 8,50

Normale Größe: anstatt € 14,50 nur € 12,50

#### KARL VALENTIN'S KNÜRSCHTL\*

lauwarmer Semmelknödlsalat & Münchner Wurstsalat, dazu Holzofenbrot • anstatt € 8,50 nur € 6,50

#### WINZERTOAST

gegrilltes Schweinelendchen, pfannengeröstete Schwammerl, mit Bergkäse gratiniert • anstatt € 8,50 nur € 6,50

#### SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

mit Schlagrahm • anstatt € 4,25 nur € 3,25



## Lachen ist g'sund

Der Kochlehrling rettet seinen Chef vor dem Ertrinken. Sagt der Chef: "Dafür hast Du einen Wunsch frei! Was wünschst Du Dir am meisten?" Da überlegt der Lehrling eine Weile und

sagt schließlich: "Erzählen Sie in der Küche niemanden, dass ich es war, der Sie gerettet hat..."

*Aber Fritzchen, ich habe dich doch gebeten aufzupassen, wann die Milch überläuft!" - "Hab ich doch! Es war genau Viertel nach eins!"*

Was haben Schwäbinnen und Schottinnen gemeinsam? Sie tragen keine String-Tangas, weil man die später nicht zum Putzen verwenden kann!

*Was ist der Unterschied zwischen einem glücklichen und einem unglücklichen Ehemann? Der eine hat ein trautes Heim, der andere traut sich nicht heim.*

Letztens hat mich ein Bekannter gefragt, warum meine Ehe nach so langen Jahren noch immer noch so gut läuft. Ich hab geantwortet: "Weil wir noch zweimal pro Woche Sex haben. Ich dienstags und samstags, und meine Frau donnerstags und sonntags."

*Ein Ehepaar sitzt in einem noblen Restaurant, als die Ehefrau zu einem in der Nähe stehenden Tisch hinüberblickt und einen sinnlos betrunkenen Mann sieht. Ihr Ehemann bemerkt: "Ich stelle fest, dass du diesen Mann dort schon seit einer Weile beobachtest. Kennst du ihn?" "Ja" antwortet sie. "Er ist mein Ex-Mann, und er trinkt soviel, seit ich ihn vor acht Jahren verlassen habe." "Das ist bemerkenswert", entgegnet der Ehemann. "Ich hätte nicht gedacht, dass jemand so lange feiern kann".*

"Und was machen Sie nach ihrer Entlassung?" will der Spieß vom-Rekruten wissen. "Klarer Fall: Ich kaufe mir eine Kanone und mache mich selbständig!"

*Mario geht zum Schiedsrichter und erkundigt sich: "He, Schiedsrichter, wie heißt Ihr Hund?" - "Ich habe keinen Hund", antwortet der Unparteiische. "Schlimm, schlimm." sagt Mario zu seinem Mitspieler. "Blind, taub, und dann noch nicht mal einen Hund!"*

In der Biologie-Stunde fragt der Lehrer Josef: "Wie groß ist ein Kamel?" - "Nicht größer als sie", antwortet Josef. "Wie kommst du denn darauf?", will der Lehrer wissen. "Meine Mutter sagt immer, ein größeres Kamel als euren Bio-Lehrer gibt es nicht!"

*"Ich habe gehört, Ihr fahrt dieses Jahr doch nicht nach Argentinien?" "Nein, das ist falsch. Nicht nach Argentinien sind wir im letzten Jahr gefahren. Dieses Jahr fahren wir nicht nach Hawaii!"*



## Die häufigst gestellten Fragen zum Thema Historisches Oktoberfest:

"Müssen wir denn unbedingt reservieren, wenn wir zu Ihnen ins Historische Oktoberfestzelt möchten, oder kann man da auch einfach nur so rausgehen?"

Sie müssen nicht zwingend reservieren, da wir immer ein großes Kontingent von Plätzen im Zelt und im Biergarten für unsere Gäste ohne Reservierung bereithalten und stets bemüht sind, einen schönen Platz für Sie zu finden.

"Ich habe gehört, um 20 Uhr ist Schluß!?"

Jawohl! Aufgrund der dort fehlenden Straßenbeleuchtung und der Rennpferde, die zur Ruhe kommen müssen, wird bereits um 19:30 Uhr Ausschankschluß sein.

"Wie reserviert man da eigentlich?"

Tischreservierungen sind ab 8 Gästen möglich. Und ausschließlich übers Internet: [www.historisches-oktoberfest.de](http://www.historisches-oktoberfest.de)

Dort finden Sie neben der Tischbestellung auch unsere Menüs und weitere Informationen zum historischen Festzelt. Sie können hier auch Ihre Reservierungsanfrage stellen, welche innerhalb kürzester Zeit bearbeitet wird und Sie diese nur noch bestätigen müssen. Also eigentlich nur ein paar Handgriffe. Allerdings ohne Bescheid, wo Ihr Tisch sich befinden wird. Dieser wird erst kurzfristig zugeteilt. In Erfahrung können Sie IhreTischnummer auf dem Aushang im Eingangsbereich bringen. Unsere zahlreichen, verantwortlichen Bereichsleiter mit dem Ratskeller-Namensschild helfen Ihnen auch gern Ihren Tisch zu finden.

"Gibt es bei Ihnen Boxen oder einen Balkon?"

Nein, das wird es bei uns im Zelt nicht geben. Sollten Sie dennoch einen besonderen Tischwunsch haben: näher an der Musik, eher am Rand, leichter zugänglich, weil Sie vielleicht einen Rollstuhlfahrer dabei haben, dann scheuen Sie sich nicht Ihren Wunsch zu äußern. Wir versuchen dann unser Bestes, Ihre Wünsche zu realisieren.

"Muß ich die Eintrittskarten im Voraus kaufen?"

Wenn Sie reservieren möchten, geht eine Reservierung nur in Verbindung mit dem Erwerb der Eintrittskarten zu je 4,00€, die im voraus per Überweisung zu bezahlen sind. Diese Eintrittskarte zählt

für das gesamte historische Festgelände, auf dem richtig was geboten wird:

- das historische Festzelt mit seinem Jubiläumsbier nach altem Rezept von vor 200 Jahren, das speziell für uns im Jubiläumszelt gebraut wird. Das Extrabesondere daran: Ausschank aus dem echten Holzfass und in einen Steinkrug.

- der Rennring mit einer Tribüne und einem Selbstbedienungsbebereich auf dem täglich 2x das traditionelle Pferderennen und ein Wagenrennen mit 2er und 4er Gespann stattfindet.

-eine Panorama-Alm mit Sitzplätzen und vieles mehr.

-für unsere kleinen Gäste gibt es eine Limobar mit selbstgemachter Limonade, einen Grillwurststand, an dem die selbstmitgebrachten Würstl für Sie von uns für einen geringen Obulus gegrillt werden, sowie eine Pony-Reitbahn. Für Kinder unter 14 Jahren ist der Eintritt frei.

"Wie lange darf man sitzenbleiben?"

Einen Tisch könnten Sie bis maximal 6 Stunden belegen. Wir freuen uns, wenn Sie in dieser Zeit bei uns essen und trinken! Wir erlauben uns, Ihnen bei Minderbelegung noch platzsuchende Gäste dazuzusetzen. Der reservierte Tisch gehört zwar Ihnen, aber unbelegte Plätze daran, gehören uns.

"Ich hätte da noch eine Menge weiterer Fragen! - Wer beantwortet sie mir?"

Unsere Frau Ajdini am Vormittag und unsere Frau Lala Statello unter der Telefonnummer 089-219989-0. In deutsch, englisch, italienisch, spanisch und bayrisch. Mit unendlicher Geduld und Spucke!

*Ihre Jubiläumswiesn-Wirtsleut'*

*Toni & Christine Winklhofer*

## OCHSENSCHMANKERL WOCHE

+ Ochsenchwanzsuppe

+ Rindsroulade

+ Nudelfleckerl

+ Ochs-am-Spieß

+ Ochsenzwergrippe

