

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

Mo.	01.03.10	Josef, Zither
Di.	02.03.10	Pauli, Zither
Mi.	03.03.10	Helmut, Akkordeon
Do.	04.03.10	Bernie, Akkordeon
Fr.	05.03.10	Wolfgang Hutter, Alleinunterhalter
Sa.	06.03.10	Pauli, Zither
So.	07.03.10	Bernie, Akkordeon
Mo.	08.03.10	Helmut, Akkordeon
Di.	09.03.10	Duo Knöpf & Soatn, Ziach, Gitarre,
Mi.	10.03.10	Bernie, Akkordeon
Do.	11.03.10	Josef, Zither
Fr.	12.03.10	Wolfgang Hutter, Alleinunterhalter
Sa.	13.03.10	Bernie, Akkordeon
So.	14.03.10	Bernie, Akkordeon
Mo.	15.03.10	Else & Wiggerl, Akkordeon, Gitarre
Di.	16.03.10	Helmut, Akkordeon
Mi.	17.03.10	Schorsch, Steirische Ziach
Do.	18.03.10	Pauli, Zither
Fr.	19.03.10	Wolfgang Hutter, Alleinunterhalter
Sa.	20.03.10	Helmut, Akkordeon
So.	21.03.10	Else & Wiggerl, Akkordeon, Gitarre
Mo.	22.03.10	Schorsch, Steirische Ziach
Di.	23.03.10	Josef, Zither
Mi.	24.03.10	Schorsch, Steirische Ziach
Do.	25.03.10	Fränkisches Winzerfest mit den Trio's: Finsinger Kellerbuam und Conny Burgstaller
Fr.	26.03.10	Salvatore Amore, Alleinunterhalter
Sa.	27.03.10	Pauli, Zither
So.	28.03.10	Schorsch, Steirische Ziach
Mo.	29.03.10	Josef, Zither
Di.	30.03.10	Duo Knöpf & Soatn, Ziach, Gitarre,
Mi.	31.03.10	Bernie, Akkordeon



Italienische
Spezialitätenwochen im März



Wer kocht?
unser Mario Liguori aus Kalabrien

Dazu einen köstlichen Roten aus der Toskana:
Ausschank aus der 1,5 ltr. Magnum oder 3,0 ltr. Doppelmagnumflasche!
NEU und hier springen wir wirklich über unseren eigenen Schatten !!
auch in unserer Fränkisch-Badischen Weinstube verfügbar!

ROSSO DI MONTALCINO Tenuta Vitanza: siehe „Genussangebote im März“ Innenteil

PASTA PENNE

mediterranes Gemüseragout von Tomaten, Glockenpaprika,
Zucchini, Auberginen, eriebener Scamorzamozzarella
Vorspeisenportion: € 6,00
Normale Portion: € 10,00

BRESAOLA DI MANZO AL CAPRINO

Dünnere Ochsenschinken, Ziegenkäsedressing, Raukensalat,
schwarzem Pfeffercuvée, Paprikacrostini
Vorspeisenportion: € 10,50
Normale Portion: € 14,50

RISOTTO AGLI ASPARAGI

Grünes Spargelrisotto mit geschmorten Ofentomaten
frischgeriebenem Parmesankäse
€ 13,50

PAPPARDELLE AI FEGATINI DI POLLO E SALVIA

Pasta mit gebratener Hühnchenleber in Gavi di Gavi -
Schalottensauce, gebackene Salbeiblätter
€ 11,50

TRANCIO DI MERLUZZO CON LENTICCHIE

kross gebratenes Kabeljaufilet, Petersiliensauce,
Balsamico-Berglinsen, gebackene Ricottakartoffeln
€ 15,50* - 19,50

FILETTO DI MANZO

ALLA GRIGLIA CON RADICCHIO TARDIVO E POLENTA
Gegrillte Ochsensende, Barbera d'Alba Sauce,
Radicchio di Treviso, cremige Polenta
€ 18,50* - 22,50

AMARENA KIRSCHEN EISPARFAIT

Cantuccinebrösel, Vin Santo Gelée
€ 8,50



Unser Mitarbeiter des Monats



Steckbrief: Alfred Douda

Job: Gardemanger (Spezialist für Kalte Küche)
Beschäftigt im Ratskeller: seit 1980
Alter: ungewiß. Er sieht aus wie eh und je!
Sternzeichen: Löwe, Aszendent Bärchen
Eigenschaften: Arbeitstier. Ist nicht mal stinksauer,
wenn er um 2 Uhr früh beginnen muß!
Hobbies: Enkel, Ratskeller, iPod, sein Musikzimmer,
seine Frau. In dieser Reihenfolge.
Lieblingsschoppen: halbtrockener Juliusspital Rotling.
Lieblingsgericht: Wurstsalat, Törtchen, Eiscreme.
Lieblingsurlaubsziel: Wien, seine Heimat.
Macken: Er ist irgendwie zügellos.
Pipifax interessiert ihn nicht.
Motto: entweder spektakulär oder lieber gar nicht.
Hauptarbeitsplatz: beim Brunch. Da ist er nicht wegzudenken!
Hauptsorge: er denkt, er wird langsam zu alt für den Job.
Fazit von den Wirtsleut: so ein Schmarren!



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 • März 2010

4. März: OsterSONNTAG's Hasen-Happy Family und Spargel "satt" Brunch
5. März: OsterMONTAG's Hasen-Happy Family und Spargel "satt" Brunch



Leserbriefe

Corinna H. aus Unterhaching schreibt:

Liebe Ratskellerer,
ich bin sonst eine die eher mosert, aber heuer möchte ich Euch für Euer Faschingstreiben ein echtes Lob aussprechen und das auch im Namen meiner Freundinnen. Wir kommen jedes Jahr zu Euch am Weiberfasching. Vielleicht kennt Ihr uns schon. Letztes Jahr waren wir der Trupp Hexen, vorletztes Jahr Kühe und heuer die Schlamperl-Schneewittchens. Die neue Band war super. Der Hubert hinten in der Weinstube ist eh unser Liebling und die beiden weiblichen DJ's im Ratskeller: Hut ab! So ein Gerammel wie die Jahre zuvor wars auch nicht. Normalerweise machen wir alle Jahre am Rosenmontag Unterhaching unsicher, aber da sind wir dann auch gleich nochmal zu Euch. Und irgendwie wars da noch geiler wie am Weiberfasching. Ist eigentlich Euer Roland noch frei? Der bedient uns immer. Mindestens 2 von uns möchten ihn heiraten. Weiter so und bis aufs nächste Jahr!
Im Namen der Schneewittchen Schlamperln

Was soll man auf so einen schönen Leserbrief antworten??

Liebe Schneewittchen Schlamperln,
eigentlich bin ich ein anständiger Wirt und mit einer Wahnsinnsfrau verheiratet und hüte mich einer Anderen nachzuschauen. Aber Ihr ward echte Hingucker. Und es war immer ein Erlebnis, Euch im Gerammel hautnah zu begegnen.

Ratskeller München, Peter Wieser

Georg G. aus Kirchtrudering schreibt:

Herr Winklhofer, Sie versprechen mir schon seit Monaten, daß mein Favorit, die Briesmilzwurst wieder auf die Karte kommt und verweisen immer auf Ihren Schwager, der sie auf die Karte schreiben soll. Hiermit gebe ich es Ihnen schriftlich, daß ich nicht mehr komme, wenn die nicht bald auf der Speisekarte steht. Die Milzwurst gibt es woanders auch, aber bei Euch schmeckt's halt besser. Respektieren Sie, daß ich extra wegen der aus Kirchtrudering anreise!

Sehr geehrter Herr G.

so eine "Erpressung" lasse ich gerade noch durchgehen! Bis Sie dieses Tischlein-deck-Dich in der Hand halten, steht die Briesmilzwurst wieder auf der Speisekarte. Und zwar auf neue Art, gebraten und knusprig gebacken, zwischen 2 frischgebackenen BIO Reiberdatschi. Natürlich dürfen Sie sie sich auch mit Kartoffelsalat bestellen.

Beste Grüße vom Schwager vom Winklhofer

Osterbrauch

Erste Belege für den Osterhasen aus dem Jahre 1678 sind von Georg Franck von Franckena, einem Medizinprofessor aus Heidelberg überliefert. Vor über dreihundert Jahren ist der Brauch im Elsass, in der Pfalz und am Oberrhein entstanden. Die Verbindung zwischen Ostern und Osterhase kann auf verschiedene Arten erklärt werden. Der Hase kommt im Frühjahr zur Futtersuche in die Dörfer und Gärten und aufgrund des ungewöhnlichen Verhaltens, sich in Menschnähe aufzuhalten, wird ihm gleichzeitig das Ablegen der besonderen Eier angedichtet. In Verbindung steht damit das Frühlingserwachen der Tiere und Pflanzen in dieser Zeit.



Genussangebote im März in der Fränkisch Badischen Weinstube

JEDEN MONAT

und nur unten in den Fränkisch-Badischen Weinstuben reduzieren wir diverse Speisen und Getränke deutlich im Preis!

ROSSO DI MONTALCINO Tenuta Vitanza, Toskana 100% Sangiovese

Tiefes Rot, samtig-würzige Kirschrucht. Feine Kakaotöne, weiche und reife Gerbstoffe - ein Schmeichler zum wahren Schnäppchenpreis!
anstatt € 9,95 nur € 5,90 (1/4) • anstatt € 4,80 nur € 2,85 (1/8)
anstatt € 29,00 nur € 17,40 (0,75 Flasche)

Risotto agli Asparagi

grünes Spargelrisotto mit geschmorten Ofentomaten, frischgeriebener Parmesan • anstatt € 13,50 nur € 9,00

Pappardelle ai Fegatini di Pollo e Salvia

Pasta mit gebratener Hühnerleber in Schalottensauce, gebackene Salbeiblätter • anstatt € 11,50 nur € 9,00

Piemonteser Haselnusscremetorte

eine wahre Nussgranate! - mit Schlagrahmstatt € 4,25 nur € 3,25



Lachen ist g'sund

"Chef, darf ich den Telefonhörer, der da runter hängt, jetzt endlich auflegen?"
"Nein, warten Sie. Meine Frau spricht noch."

Bei der Begrüßung fragt der Gefängnisdirektor: "Warum sind sie denn schon wieder hier?" Antwortet der Einbrecher: "Geburtsfehler! Finger zu lang, Beine zu kurz!"

Die Studentin zu ihrem Vermieter: "Ich brauche noch zwölf Schlüssel zu meinem Appartement." Darauf der Vermieter: "Soll ich nicht besser gleich eine Drehtür einbauen lassen?"

"Sind Sie für den nächsten Tanz schon vergeben?" "Oh nein, ich bin noch frei!" "Könnten Sie dann bitte mein Bierglas halten?"

Wahrsagerin zum Ehemann: "Morgen stirbt ihre Schwiegermutter ganz plötzlich." "Weiss ich, antwortet der Mann, mich interessiert nur, ob ich freigesprochen werde."

Ein Kannibale kommt eines morgens völlig geknickt zu seinem Medizinmann: "Es ist fürchterlich, aber ich leide unter ständiger Darmträgheit!" "Das ist nicht weiter verwunderlich. Du solltest nicht so viele Beamte füttern!"

"Warum sind Sie denn dreimal hintereinander in dasselbe Geschäft eingebrochen?" "Das war so, Herr Richter: Das erstmal habe ich ein Kleid für meine Frau mitgenommen, die beiden anderen Male musste ich es umtauschen!"

Vor dem Kanzleramt ist ein Rentner gestürzt. Die Bundeskanzlerin hilft ihm auf und sagt: "Dafür müssen Sie mich das nächste Mal wählen." Antwortet der Rentner: "Ich bin auf den Rücken, aber nicht auf den Kopf gefallen!"

Kommt der Mann am Abend Müde von der Arbeit nach Hause. Die Frau: "Du Schatzi schau, das Tischbein ist kaputt, kannst du das bitte richten?" "Na bin ich a Tischler?" Am nächsten Abend: "Du Schatzi schau die Glühbirne ist auch kaputt, kannst du sie bitte auswechseln?" "Na bin ich a Elektriker?" Ein Tag später: "Du Schatzi schau, nun tropft der Wasserhahn auch noch, kannst du den bitte abdichten?" "Na bin i a Installateur?" Als der Mann am nächsten Abend nach Hause kommt ist alles repariert. Er fragt die Frau wie es kommt, dass alles gerichtet ist. Sie: "Ich hab den Nachbarn gefragt und er hat es repariert." "Und hat er irgendwas verlangt?" "Er hat gesagt, entweder ich back ihm eine Torte oder ich schlaf mit ihm." "Und hast ihm a Torte gebacken?" "Na bin i a Konditorin?"

Ein Österreicher geht in ein McDonald. "Ich hätte gern ein Hendl!" "Sie meinen wohl ein Chicken?" "Nein, nicht schicken, ich esse es gleich hier!"

JETZT RESERVIEREN UND BALD OSTEREIER IM RATSKELLER SUCHEN

Nehmen Sie ihre Familie und Enkelkinder unterm Arm und besuchen Sie uns beim
OSTERSONNTAGS BRUNCH
OSTERMONTAGS BRUNCH

Mehr Infos: www.ratskeller.com

**DER OSTERHASE BESUCHT UNS
IN DER WEINSTUBE MIT EINER SÜSSEN,
ZIEMLICH SCHOKOLADIGEN ÜBERRASCHUNG
AM: OSTERSONNTAG & OSTERMONTAG**

jeweils ab 19 Uhr



Und nur wer da ist, wird geküsst!

Die nächsten Brunchtermine

14.03.2010 Bayerischer Happy Family Brunch mit Kasperltheater

21.03.2010 King of Swing Brunch (neu!)

04.04.2010 Ostersonntags Happy Family Hasen und Spargel 'satt' Brunch

05.04.2010 Ostermontags Happy Family Hasen und Spargel 'satt' Brunch

11.04.2010 Lederhos'n Dirndl, Hokuspokus Spargel 'satt' Top Trachten Brunch

18.04.2010 O-sole-mio-Brunch

25.04.2010 Fränkischer Schoppenfetzter Spargel 'satt' Brunch

Preis: € 35,00, Kinder bis 12J € 14,00, Kinder bis 6J € 0,00, 10:30 bis 14:30 Uhr



Liquida non frangunt ieiunum – Flüssiges bricht das Fasten nicht.

LOCKRUF DES TRIUMPHATOR

25. Februar bis 27. März
ausgeprägt malzig, kräftig,
wenig Hopfen, leicht süßlich,
karamellartig, untergärig.

Nicht nur Mönche beschäftigten sich mit Bier, auch eine berühmte Nonne – Hildegard von Bingen (1098-1179) schrieb mehrfach in Ihrem Werk causa et cura (Ursache und Heilung (von Krankheiten)): Cervisiam bibat – man trinke Bier. Sie empfahl Bier vor allem schwermütigen Menschen, weil Bier den Mut hebt und die Regeneration der Seelenkräfte fördert.

Fasten wurde früher wesentlich strenger gehalten als es jetzt der Fall ist. Aber viele Menschen mussten hart arbeiten und brauchten entsprechende Kalorien, um diese Tätigkeiten erbringen zu können.

Da das Bierbrauen früher fast ausschließlich in den Händen von Klöstern lag, ersann man einen Ausweg: man erfand das stärkere, kalorienreichere Fastenbier und verordnete den Mönchen, Priestern und anderen Ordensmenschen während der Fastenzeit eine höhere Ration vom Fastenbier zum Ausgleich der fehlenden sonstigen Verpflegung. Da waren die Äbte großzügig. Abt Ekkehard von St. Gallen verfügte: „Für alle Klosterinsassen sind täglich sieben Essen mit reichlich Brot und fünf Zumessungen von Bier erlaubt. Das fünfte Essen zur Vesperzeit kann mit Wein eingenommen werden“.

Jedem Starkbier oder Bockbier ist gemeinsam, dass sie eine Stammwürze von mindestens 16 Prozent haben müssen. Beim Doppelbock muss der Gehalt der Stammwürze sogar mindestens 18 Prozent betragen.

Nicht verwechselt werden darf dieser Stammwürzegehalt mit dem Alkoholgehalt. Die "Stammwürze" beschreibt den Anteil gelöster Stoffe, also vor allem Zucker, aber auch Eiweiß, Mineralien oder Vitamine, in der Würze vor der Vergärung. Da die Hefe bei der Vergärung den in der Würze gelösten Zucker in Alkohol und Kohlensäure umwandelt, liegt es auf der Hand, dass ein höherer Gehalt an Stammwürze auch zu einem höheren Alkoholgehalt des fertigen Bieres führt. Als Daumenregel für die Umrechnung von Stammwürze- auf Alkoholgehalt gilt: der Alkoholgehalt beträgt etwa ein Drittel des Stammwürzegehaltes.

Die Liebe stirbt meist an den kleinen Fehlern,
die man am Anfang so entzückend gefunden hat.