



Hier spricht der Wirt: Endspurt!



Liebe Stammgäste und Gäste, nun haben wir nur noch knapp zwei Monate miteinander! Wir würden uns wünschen, dass Sie uns noch oft, wenn es Ihnen ausgeht und Sie Lust haben natürlich, besuchen!

Sie wissen ja: Kommen`s einfach herein! Wir kriegen es immer hin, einen Platz für Sie zu organisieren. Kann nur sein, dass Sie ein bisschen warten müssen, aber das lässt sich in den letzten Wochen des Jahres erfahrungsgemäß nicht verhindern. Falls ich Sie persönlich in der Warteschlange stehen sehe, würde ich vor den anderen Wartenden so tun, als ob Sie ein „Top-VIP“ wären oder als ob ich eh auf Sie gewartet hätte. So schnell wie möglich werde ich Ihnen dann einen Tisch organisieren. Oder Sie täuschen einen Schwindelanfall vor, und ich fange Sie zum perfekten Zeitpunkt auf und stelle Sie mit einem Schnaps wieder auf die Beine. So ähnlich wie bei Schweizer Rettungs-Bernhardinern. Im Unterschied zu denen trage ich halt nur kein Fässchen um den Hals...

Einzig bei **Jean-Claude** in seinem wunderschönen Bistro könnte es etwas schwieriger mit Reservierungen werden. Aber Jean-Claude bemüht sich wie immer und lässt niemanden stehen - auch die nicht ohne Reservierung. Sein Motto ist: „Irgendwie geht immer was“! **Jean-Claude** weiß jetzt übrigens noch nicht, wo er nach uns weiterarbeitet. Leidenschaftlich wie er ist, hat er jetzt gar keine Zeit, sich um später zu kümmern. Er weiß nur, dass er sich ab Januar erstmal etwas Ruhe gönnen wird.

Kürzlich hat ein besorgter Gast unserem Oberbürgermeister geschrieben, dass er doch dem Ratskeller die Pacht erlassen soll, damit wir weitermachen können. Mit Einverständnis von Herr OB Reiter kontaktierte ich den Gast, dass sich der Ratskeller nicht in einem finanziellen Fiasko befindet, sondern auf soliden Beinen steht.

Die eigentlichen Gründe der Schließung liegen bei der Tiefkellersanierung. Diese kann nicht parallel zum Gastbetrieb erfolgen, da so eine Baukostenerhöhung von rund 40 % verursacht würde. Übrigens wurde der Ratskeller nach der Olympiade im Jahr 1972 schon einmal geschlossen und drei Jahre saniert und renoviert. Hat ja im Untergrund bis heute alles gut gehalten, obwohl es immer wieder mal ordentlich tropft oder blitzt, und die Hausverwaltung für Störungsfreiheit sorgen muss.

Wir haben erfahren, dass der Palaiskeller im Bayerischen Hof wieder öffnet. Vielleicht schon im Dezember 2025 oder, falls noch nicht genügend Personal gefunden worden ist, dann halt im Januar 2026. Man hört, es soll gediegen bayerisch und gepflegt gestaltet werden. Mit Bier und Wein aus der eigenen Volkhardt Kellerei. Vielleicht kann unter anderem auch der Palaiskeller ein neuer Lieblingsort für Sie werden? Gut betreut wären Sie dort auf alle Fälle.

Wie bereits von mir in den letzten Monaten persönlich oder hier im Tischlein-deck-Dich empfohlen, treffen Sie sich mit Ihrem Stammtisch einfach und gehen Sie in die Wirtshäuser und Gaststätten, ohne dass Sie melden, dass Sie für Ihren Stammtisch einen regelmäßigen Tisch oder Tag wünschen.

Wenn es Ihnen gefällt, dann bleiben Sie. Sie haben aber noch viele andere Optionen. Es sind in den letzten Monaten zahlreiche Gasthäuser entstanden, die es bestimmt wert sind, sie auszuprobieren. Mittags oder am frühen Nachmittag sind alle dankbar, wenn Sie als Gast ein paar Stunden einkehren. Abends natürlich auch, aber Sie wissen ja, dass die Gasthäuser abends immer ziemlich voll mit Touristen sind.

Ich empfehle: Reservieren Sie nicht, sondern gehen`s einfach hin und sagen Sie: „Wir sind zum Beispiel 5 oder 7 Personen!“ Keine Scheu! Und bedauern Sie nicht, dass Sie keine Reservierung haben. Unsere Gasthäuser sind groß genug, um immer Platz zu haben. Das werden Sie besonders in den Monaten Januar bis Ostern feststellen. Da brauchen Sie um keinen Tisch betteln



Weinflügerl - Lieferservice ab 2026

Es geht weiter! Ihr Weinlieferservice ist gesichert wenn Sie ihn in Anspruch nehmen möchten. Christian Winklhofer stellt mir einen Lagerraum für unsere Juliusspital Weine.

Ab Ende Januar könne ich Sie bestimmt schon beliefern. Das täte ich mit größter Freude!

Zwecks Bestellung:

Einfach anrufen unter 089-219989-22 oder 0171-5447197 oder E-Mail schreiben an: peter.wieser@ratskeller.com

Zwecks Lieferung:

Wir liefern, auch kleine Mengen (mind. 12 - 18 Flaschen wären genial) zu jeder Tages- und Nachtzeit - Ohne Aufschlag!

Es darf gelacht werden



„Sagen Sie, Herr Ober, welchen Wein würden Sie uns denn zu unserem heutigen zehnten Hochzeitstag empfehlen?“

„Kommt drauf an, mein Herr. Wollen Sie feiern oder vergessen ...?“

Gasthof Post in Haar

Vielleicht haben Sie auch schon erfahren, dass **Christian Winklhofer (einer meiner Neffen) mit seiner Familie den Gasthof zur Post in Haar ab Mitte Januar 2026 übernimmt**. Es gehen zahlreiche Mitarbeiter*innen vom Ratskeller mit in Küche und Service. Es gibt vier Kegelbahnen im Keller. Außerdem private Räumlichkeiten, eine sehr schöne Gaststube und einen wundervollen Bier- und Gastgarten. Ausgeschänkt wird Augustiner Bier und die vortrefflichen Fränkischen Schoppenweine von unserem Partnerweingut Juliusspital wie im Ratskeller.



Die Gemeinde Haar ließ den Gasthof vor 2 Jahren großzügig und aufwändig renovieren. Ratskeller **Küchenchef Michael Schubaur** übernimmt die Küchenleitung mit bewährter Mannschaft und freut sich auf seine neue Herausforderung. Sollten Sie Lust haben dort einzukehren, werden Sie zahlreiche Gesichter vom Service dort vorfinden, die Sie sicherlich wie auch hier im Ratskeller bestens betreuen werden! S4 Richtung Ebersberg, Station Haar und danach paar Minuten zu Fuß oder mit dem Bus ab S-Bahnhof direkt vor den Gasthof. 17min ab Marienplatz.

Bei der Vertragsunterzeichnung: v.l. vorne: Bürgermeister Dr. Andreas Bukowski, Christian und Thomas Winklhofer, hinten: Theresa, Petra und Maximilian Winklhofer



Wo kann man Einkehren? Meine Tipps! - Teil 1

ZUM SPÖCKMEIER	Im Spöckmeier werden einige unserer Mitarbeiter*innen ab dem neuen Jahr in Küche und Service beschäftigt sein. Ein sehr schön ausgestattetes Gasthaus! .
DONISL	Zahlreiche Gäste haben Vorbehalte gegenüber Donisl , die aber unbegründet sind. Ein Stückchen weiter hinten bzw. wenn der 1. Stock geöffnet hat, findet man sehr ansprechende Räumlichkeiten und gepflegte bayerische Küche.
BRAUNAUER HOF	Im Braunauer Hof am Isartor in der Frauenstraße speist man hervorragend in echt Münchner Gaststuben-Atmosphäre.
SCHWARZREITER	Wer es ein bisschen edler mag, ist im Bistro Schwarzreiter des Vierjahreszeiten Hotel in der Maximilianstraße bestens betreut.
LES DEUX	Im Restaurant Les Deux im Schäfflerhof mit dem charmanten Gastgeber Fabrice Kieffer erfahren Sie hervorragende französische Küche und glasweise Weine zum anständigen Preis.
POSTSTÜBERL	Den besten warmen Leberkäs und ausgezeichnete Weißwürste gibt`s im gemütlichen Poststüberl im Franziskaner in der Residenzstraße.
CAFE GLOCKENSPIEL	Mein persönlicher Liebling ist das Café Glockenspiel im 5. Stock. Irgendwie alles erhalten wie in den Fünfzigerjahren. Frühstück ab 9 Uhr, keine Allerweltsspeisekarte, rascher und netter Service und ganztags was los bis in die Nacht. Nach vorne raus mit Blick auf den Marienplatz und sein Glockenspiel.
CAFE LUITPOLD	Ins Café Luitpold schicke ich manchmal einen Azubi, um mir eine Prinzregententorte zu holen. Im Sommer gibt`s köstliche Eisbecher. Außerdem zur Mittagszeit eine stets wechselnde und ideenreiche Mittagsspeisekarte.
WEINHAUS SCHNEIDER	Im Weinhaus Schneider in der Sparkassenstraße im Alten Rathaus findet man preiswerte Weine und wundervolle Fondues, die oft für zuhause zu aufwändig sind.
WEIBERWIRTSCHAFT	Für späte Gäste, Partygäste und alle Nachlichter empfehle ich die Weiberwirtschaft am Isartor.
GOLDIG	Das Goldig am Platzl bietet wunderschönes und gemütliches Ambiente, kleine Snacks und besten Service.
WEINHAUS NEUNER	Weinhaus Neuner ist ebenfalls ein schönes Haus zum sehr gepflegten Mittagstisch oder Abendessen.
LANDERSDORFER & INNERHOFER	So auch Landersdorfer & Innerhofer in der Hackenstraße mit einem individuellen Mittags- und Abend-Angebot à la carte oder Menü.

Wo könnten Sie Einkerhen? - Teil 2

Auf einen Blick: INNENSTADTWIRTE zum ausprobieren!

- Andechser am Dom
- Augustiner am Dom
- Augustiner am Platzl
- Augustiner Klosterwirt am Dom
- Augustiner Stammhaus Fußgängerzone
- Ayingen am Platzl
- Bratwurstherzl am Viktualienmarkt
- Brenners in der Maximilianstraße
- Cafe Luitpold in der Brienerstraße
- Café Rischart am Marienplatz
- Der Pschorr am Viktualienmarkt
- Zum Spöckmeier am Marienplatz
- Donisl am Marienplatz
- Goldig am Platzl
- Steakhouse Little London
- Altes Hackerhaus in der Sendlingerstraße
- Hochreiters Haxn Grill in der Sparkassenstraße
- Kuffler`s Haxnbauer im Tal
- Steirer`s am Viktualienmarkt
- Hofbräuhaus am Platzl
- Kilians Irish Pub am Dom
- Café Kreutzkamm in der Maffeistraße und Pacellistraße beim Amtsgericht
- Landersdorfer & Innerhofer in der Hackenstraße
- Münchner Stubn am Hauptbahnhof
- Museumsstüberl im Tal
- Légèr am Dom
- Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom
- Pfälzer Residenzstube am Odeonsplatz
- Wildmoser`s Pizzarei am Dom
- Schnitzelwirt beim Karlstor
- Spatenhaus gegenüber der Oper
- Weiberwirtschaft beim Isartor
- Weinhaus Neuner in der Herzogspitalstraße
- Weisses Bräuhaus im Tal
- Wirtshaus im Braunauer Hof am Isartor
- Woerner`s Café am Marienplatz
- Zum Franziskaner gegenüber Oper
- Zum Stifl Augustiner am Marienplatz.



Stammgäste

Werden in ihrer Wertigkeit in vielen Gaststätten unterschätzt.



Stammgäste retteten uns zuletzt während und nach Corona wo kein einziger Chinese oder andere auf dem Marienplatz als Tourist unterwegs war. Ein paar Italiener oder Schweizer die mal rasch über die Landesgrenzen gehüpft sind weil sie auch „raus“ wollten.

Ich erinnere mich mit Graus an die Zeit des Kuwait Kriege, Kosovo Krieg, Irak Krieg, Ölkrisen uvm. Ohne Stammgäste wäre es mit unseren Wirtshäusern nach und nach den Bach hinuntergegangen.

Es wurde der Fasching und zahlreiche andere geplanten Veranstaltungen in der Stadt abgesagt. Stammgäste waren aber immer treu.

Champagnerwochen in Jean-Claude's Bistro

Montag bis Freitag: 03.11.25 bis 07.11.25 und 10.11. bis 14.11.25



Schätze von Rosario Pellecchia. Unser Sommelier Rosario Pellecchia hat seinen Champagnerkeller überprüft und freut sich, wenn viele Flaschen in diesen zwei Wochen und an Silvester ausgetrunken werden, damit er mir seine Restposten am 1. Januar nicht alle vor meine Haustüre stellen muß und meine Gattin Margot und ich den ganzen Januar betrunken herumtorkeln bis die letzte Flasche geleert ist.



Weitere Veranstaltungstermine:

Dienstag, 11. November 2025: Musikalische Weißwurst zum Faschingsauftakt.

Samstag, 15. November 2025: La Notte Italiana mit Salvatore & Mario

Mittwoch, 31. Dezember 2025: Silvester mit Salvatore & Mario



Sonntags - Tanztee - Termine

Die verbliebenen Termine für den **SONNTAGS-TANZTEE** immer ab **15 Uhr bis 18 Uhr**

Wo findet er statt?

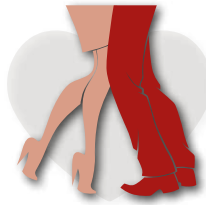
Unten im Restaurant.

Wie immer vor dem großen Fass.

Soll ich reservieren?

Ja, gerne, aber bitte unter der Woche anrufen, sobald Sie wissen, dass Sie sicher kommen. Bitte aber keine Dauerreservierungen, denn damit haben wir keine guten Erfahrungen gemacht! Da kommt man mal, mal kommt man nicht, und wir können nicht planen und die Tische entsprechend vergeben! Schlecht für uns! Wir bitten um Ihr Verständnis.

Eintritt ist immer frei! Und wir freuen uns auf Sie, weil es auch für uns schön ist, zahlreiche verschollen geglaubte Gesichter wiederzusehen!



SONNTAGS-TANZTEE-TERMINE

02. Nov.	Karlheinz
09. Nov.	Roland
16. Nov.	Salvatore Amore
23. Nov.	Totensonntag keine Musik
30. Nov.	Bernie
07. Dez.	Roland
14. Dez.	Bernie
21. Dez.	Salvatore Amore
28. Dez.	Salvatore Amore



Mein letzter Gang durch den Ratskeller München

Ein Ära geht zu Ende und ein besonderer Abschied im Herzen Münchens: Nach vielen unvergesslichen Jahren voller Engagement und Leidenschaft verabschiedet sich Peter Wieser vom Ratskeller München.



Tauchen Sie ein in ein besonderes Video, das die Höhepunkte seiner Zeit Revue passieren lässt und persönliche Einblicke in seine prägende Rolle gibt. Ein bewegender Rückblick auf eine Ära, die viele Herzen berührt hat und den Ratskeller maßgeblich mitgestaltete. Feiern Sie mit uns seinen Abschied und die Spuren, die er hinterlässt!

In diesem Video blicken Sie **gemeinsam mit ihm auf bewegende Momente, Erfolge und Erinnerungen zurück** – ein Stück Münchner Gastronomiegeschichte.

Einfach den QR-Code links scannen oder direkt bei YouTube:



Der LINK zum Video auf Youtube: <https://youtu.be/hUwJLN2SyJs>

Es darf gelacht werden



Der Kellner bringt die Rechnung. Der Gast schaut sie an und sagt: „Ich glaube, wir haben uns beim Bestellen geirrt.“ Der Kellner: „Wieso? Es steht doch alles drauf, was Sie gegessen haben.“ Der Gast: „Eben! Aber so viel Geld habe ich gar nicht dabei!“

Es darf gelacht werden



Jeden Abend kommt ein Stammgast in die Wirtschaft, bestellt drei Bier und trinkt sie nacheinander. Eines Tages fragt der Wirt: „Warum eigentlich immer drei?“ Der Gast lächelt: „Eins für mich, eins für meinen Bruder in Hamburg, und eins für meinen Bruder in Wien. Wir trinken jeden Abend gemeinsam – symbolisch.“ Der Wirt findet das rührend. Eines Abends bestellt der Mann nur zwei Bier. Der Wirt wird still und sagt vorsichtig: „Mein Beileid... Ist einer Ihrer Brüder...?“ Der Gast lacht: „Nein, nein! Ich hab nur beschlossen, endlich mit dem Trinken aufzuhören!“

La notte italiana Samstag 15.11.25 mit Salvatore Amore und Mario!

Los gehts um 18 Uhr.

Hier unser Menü, aber Sie dürfen natürlich gerne á la carte speisen oder Komponenten des Menüs mit Speisen aus der Speisekarte kombinieren.

Also wie immer und wie Sie Lust & Laune haben.



LA NOTTE ITALIANA

heute ab 18 Uhr.



PULPOSALAT

Ofenpaprika, Passe-Pierre-Algensalat,
Tomaten, Artischocken, Baguette
€ 15,00

WINTERLICHE MINISTRONE

von Pastinake, Rote Beete, Wirsing, gelbe Karotte,
gratinierte Parmesan-Chiabatta-Croûtons
€ 10,00

* * * * *

DUPOLICE FAVORITI

SALTIMBOCCA

Gebratene Kalbslende, Salbei, Parmaschinken
Marsalasauce, grüne und gelbe Glockenpaprika,
Fregola-Sarda-Hartweizenpasta
€ 30,00

oder

SAFRANRISOTTO FRUTTI DI MARE

Jakobsmuscheln, Garnele, Rotbarbe,
Amalfi-Zitronenschaum
€ 25,00

oder

KARTOFFELGNOCCHI

Parmesanschaum,
Spinat, Haselnüsse, gehobelter Trüffel aus den Marken
€ 20,00

* * * * *

SCHOKO-CANNELLONI

Campari-Orangen, Panettonestreussel
€ 12,00



Herbstschmankerl quasi vom Jagdschloss

Unser Azubi im dritten Lehrjahr, **Michael Weber**, produziert für uns die Spezialität seines Vaters, der Wirt vom Jagdschloss in der Alten Allee in Obermenzing. Wer in dieser Gegend wohnt, weiß sicherlich um die hervorragende Gastronomie und Hotellerie im Jagdschloss. Michaels Vater betreibt eine einzigartige Maultaschenmanufaktur, und für unsere Herbstschmankerl-Aktion produziert Michael nun extra für uns.



Michaels Vater betreibt eine einzigartige Maultaschenmanufaktur, und für unsere Herbstschmankerl-Aktion produziert Michael nun extra für uns.

Michi, wie wir ihn nennen, kann es sich bei uns im Ratskeller nicht so gemütlich machen wie auf dem abgebildeten Sofa bei Kardinal Marx. Wir haben (hatten) mehrmals im Jahr die Ehre bei Herrn Kardinal Reinhard Marx, in seinem Palais für seine Gäste zu kochen. Michi war meistens mit dabei. Das sind Herzens-Events, an die man sich besonders gern erinnert! mit ganzem Herzen bewirteten



HERBSTSCHMANKERL

MAULTASCHEN

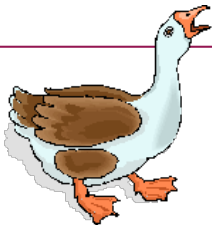
hergestellt von unserem Koch-Azubi
im 3. Lehrjahr, Michi Weber

Fleischgefüllte Maultaschen
in kräftiger Rindssuppe, gelbe Karotten,
Grünkohlfleckerl, Petersilienwurzel,
geschmolzene Zwiebeln, dazu Kartoffelsalat
€ 19.00



Michael Weber,
unser Azubi im dritten Lehrjahr.

UNSERE AKTIONEN IM HERBST UND WINTER



DIE WEIHNACHTS-GANS und die WEIHNACHTS-ENTE

möchten wir Ihnen gerne am
25.+26.12.
servieren, wenn uns
die Vogelgrippe in Bayern verschont.
Wir warten ab.
Es würde auch Gansleber geben...



LA NOTTE ITALIANA Schlemmen, genießen

- Menü oder à la carte -
& tanzen mit
Salvatore Amore
Samstag 15. November
Eintritt frei
Bitte reservieren Sie.
Los geht's ab 18 Uhr bis 23 Uhr

MUSIKALISCHE WEISSWURST



Stück für € 1,50
am Dienstag 11.11.2025

ab 11 bis ca. 13:15 Uhr
oder solange Vorrat reicht.
Wir empfehlen zu reservieren.

Es musiziert: Salvatore Amore