



Ratskeller München

MARIENPLATZ



Adventsmenü 2024

HERZLICH WILLKOMMEN



Ihre Ansprechpartner

JOE-MARY ORELLANA
RESERVIERUNG & BANKETT

Tel. + 49 89 21 99 89 - 34
E-Mail: info@ratskeller.com

SOPHIDA PFIRSCHINGER
RESERVIERUNG & BANKETT

Tel. + 49 89 21 99 89 - 33
E-Mail: info@ratskeller.com

FELIX DRABANT
BETRIEBSLEITER

Tel. + 49 89 21 99 89 - 20
E-Mail: felix.drabant@ratskeller.com

MICHAEL SCHUBAUR
KÜCHENMEISTER

Tel. + 49 89 21 99 89 - 13
E-Mail: michael.schubaur@ratskeller.com



JOE-MARY
ORELLANA



SOPHIDA
PFIRSCHINGER



FELIX
DRABANT



MICHAEL
SCHUBAUR





Advent im Ratskeller

Advent Menü 1

APÉRITIF AM TISCH SERVIERT

CHRISTKINDL SPRIZZ

Ananas-Cranberry-Püree, Prosecco, Orange, Eiswürfel

AM GÄSTETISCH

OFENFRISCHE LENÔTRE BRÖTCHEN

Kartoffel-Speckcreme - Meersalzbutter

MENÜ

STECKRÜBENSCHAUMSUPPE

Orange, Kreuzkümmel, Ingwer

NIEDERBAYRISCHER ENTENBRATEN

in Quitten-Pfeffersauce, Spitzkohlköpferl,
Vinschgauer-Serviettenknödel

CREMIGER KÄSEKUCHEN SAN SEBASTIAN

Sauerkirschterrine, eingelegte Beeren, Kaffeeis

Der Tisch wird weihnachtlich dekoriert und das Menü festlich in einer Menükarte
(auf Wunsch, kostenfrei, mit Logodruck) präsentiert.

€ 85,00 / p.P. Menü inkl. Apéritif und Tischdekoration

€ 77,00 / p.P. Menü ohne Tischdekoration

€ 66,00 / p.P. Menü ohne Tischdekoration und ohne Apéritif

Fisch- oder vegetarische Gerichte sind aus dem monatsaktuellem Angebot zu wählen.
Die Anzahl der verschiedenen Hauptgerichte müssen uns 8 Tage vorab mitgeteilt werden.





Advent im Ratskeller

Advent Menü 2

APÉRITIF AM TISCH SERVIERT

CHRISTKINDL SPRIZZ

Ananas-Cranberry-Püree, Prosecco, Orange, Eiswürfel

AM GÄSTETISCH

BACKFRISCHE LENÔTRE BRÖTCHEN

Haselnusspinatfrischkäse - Meersalzbutter

MENÜ

ANGERÄUCHERTES FORELLENFILET

Mandarinengel, Petersilienwurzelcreme, Grünkohl-Salat
in Haselnussvinaigrette

TAFELSPITZ CONSOMMÉ

Sellerieperlen, getrüffelter Gemüsecrepestrudel, Rosenkohlblätter

ROSA GEBRATENE KALBSLENDE

„Niedrigtemperaturgegart“ mit Kalbsschwanzsauce, Pastinakencreme,
zweierlei Karotte in Mohnbutter und Kartoffelkräpferl

ORANGEN-LEBKUCHENTERRINE

mit Macarponecreme, Holunderragout und Vanilleeis

Der Tisch wird weihnachtlich dekoriert und das Menü festlich in einer Menükarte
(auf Wunsch, kostenfrei, mit Logodruck) präsentiert.

€ 95,00 / p.P. Menü inkl. Apéritif und Tischdekoration

€ 87,00 / p.P. Menü ohne Tischdekoration

€ 76,00 / p.P. Menü ohne Tischdekoration und ohne Apéritif

Fisch- oder vegetarische Gerichte sind aus dem monatsaktuellem Angebot zu wählen.
Die Anzahl der verschiedenen Hauptgerichte müssen uns 8 Tage vorab mitgeteilt werden.





Advent im Ratskeller

Advent Menü 3

APÉRITIF

CHRISTKINDLSPRIZZ

Ananas-Cranberry-Püree, Prosecco, Orange, Eiswürfel

AM GÄSTETISCH

Meersalzbutter & Haselnussspinatfrischkäse und Brotauswahl

GRUSS AUS DER KÜCHE

GEBEIZTE LACHSFORELLE

bunte Beete, Körnersenfinaigrette

MENÜ

SCHAUMSUPPE VOM BLUMENKOHL

mit Curry, gelben Linsen und confiertem Saibling

ZWEIERLEI VOM RIND

gebratene Lende & geschmorte Backe, Schalottensauce,
Pastinaken-Wirsingkräpferl, Topfenspätzle

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN UND MASCARPONETERRINE

eingelegte Beeren, Salzkaramell und Bratapfeleis

€ 105,00 / p.P. Menü inkl. Apéritif und Tischdekoration

€ 97,00 / p.P. Menü ohne Tischdekoration

€ 86,00 / p.P. Menü ohne Tischdekoration und ohne Apéritif

Fisch- oder vegetarische Gerichte sind aus dem monatsaktuellem Angebot zu wählen.
Die Anzahl der verschiedenen Hauptgerichte müssen uns 8 Tage vorab mitgeteilt werden.





Advent im Ratskeller

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen!

MENÜGEDECK

OFENFRISCHE LENÔTRE BRÖTCHEN

Kartoffel-Speckcreme, Meersalzbutter

€ 7,50

OFENFRISCHE LENÔTRE BRÖTCHEN

Haselnusspinatfrischkäse, Meersalzbutter

€ 7,50

KALTE VORSPEISEN

ZIEGENKÄSE IM FILOTEIG GEBACKEN

Glühweifeigen, zweierlei Kürbissalat und gelbe Beete in Mohnvinaigrette

€ 16,00

WINTERLICHES OFENGEMÜSE

in Sternanis-Zimtmarinade, getrüffelte Rosenkohlblätter und gebackenen Kräuterseitlingspilz

€ 16,00

ANGERÄUCHERTES FORELLENFILET

Mandarinengel, Petersilienwurzelcreme, Grünkohl-Salat in Haselnussvinaigrette

€ 18,00

HIRSCHSCHINKEN MIT BLAUKRAUTSALAT

Hirschpflanzerl, Birnenragout und schwarze Nüsse

€ 19,00

ROSA GEBRATENES KALBSMAISERL

in Kürbiskernvinaigrette, Belugalinsen-Granatapfelsalat, Stängelkohl und schwarzer Rettich

€ 18,00

RINDERTARTAR MIT PIKANTER SENFCREME

Wildkräuter, geriebener Pecorino und Pastinakenchips

€ 19,00





Advent im Ratskeller

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen!

SUPPEN

STECKRÜBENSCHAUMSUPPE

Orange, Kreuzkümmel, Ingwer

€ 9,50

KARTOFFEL-BRUNNENKRESSESCHAUMSUPPE

mit Kalbspflanzerl und Brezncroutons

€ 9,50

KALBSSCHWANZSUPPE

Ochsenschwanz, Perlgraupen

€ 9,50

TAFELSPITZ CONSOMMÉ

Sellerieperlen, getrüffelter Gemüsestrudel, Rosenkohlblätter

€ 9,50

MARONI-SELLERIESUPPE

Trüffel

€ 11,00

WARME ZWISCHENGERICHTE / VORSPEISEN

ROTE BEETE RISOTTO MIT MEERRETTICHSCHAUM

geröstete Walnüsse und gebackener Grünkohl-Selleriestrudel

€ 17,50

GERÖSTETE NUDELPERLEN

mit einem Ragout von der Kalbsschulter, geflammtem Rosenkohl und Spitzkohl, Bergkäse

€ 18,50

LASAGNE VON WIRSINGBLÄTTERN

getrüffelttes Schwarzwurzelpüree mit Knollenzist und Kartoffelespuma

€ 17,00

WARMES CARPACCIO VOM LABEL ROUGE LACHS

im Orangen-Fenchelsud, Cima di Rapa, violetter Kartoffelcrumble und Erbsensprossen

€ 19,00





Advent im Ratskeller

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen!

HAUPTGERICHTE

DUROC SCHWEINEFILET

IM GANZEN GEBRATEN

Steinpilzschaum, Kerbelwurzel, Wirsingfleckerl und Topfenspätzle

€ 29,50

NIEDERBAYERISCHER ENTENBRATEN IN QUITTEN-PEFFERSAUCE

Spitzkohlköpferl und Vinschgauer-Serviettenknödl

€ 33,00

ROSA GEBRATENE KALBSLENDE

mit Kalbsschwanzsauce, Pastinakencreme, zweierlei Karotte
in Mohnbutter und Kartoffelkrapferl

€ 36,00

ZWEIERLEI HIRSCH

Rosa gebratener Rücken und geschmorte Schulter in Blutorangen-Schokoladensauce, Steckrübe, zweierlei Sellerie und Rosenkohl-Nudelstrudel

€ 38,00

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

WINTERLICHE GEMÜSE TAJINE

mit Kichererbsen, Safran, Feigen, Granatapfel, Fetakäse
und gebackene Linsenbrotchips

€ 21,00

CURRY VON ROTEN LINSEN UND BELUGALINSEN

mit Steckrübe, gelber Karotte, Rosenkohl, Mandelmilch und Shisoblätter,
dazu Sesamreis

€ 21,00

GEWÜRZ-KARTOFFEL-TOPFENGNOCCHI

mit Butternut-Kürbis, Apfel, Spinat, Creme Fraiche und schwarzem Wintertrüffel

€ 22,00

GETRÜFFELTES KARTOFFELRISOTTO

mit gebratenen Buchenpilzen, geriebener Belper Knolle
und gebackenen Kartoffel-Spinatröllchen

€ 23,00





Advent im Ratskeller

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen!

DESSERTS

CREMIGER KÄSEKUCHEN SAN SEBASTIAN

Sauerkirschterrine, eingelegte Beeren und Kaffeeis

€ 14,00

ZWEIERLEI SCHOKOLADE

Lauwarmer Schokokuchen und Schokomousse
mit Preiselbeer-Orangenragout

€ 14,00

KROKANT-VANILLEPARFAIT

Ouittenragout, gebackener Birnenstrudel und Salzkaramell

€ 14,00

WARMER SCHEITERHAUFEN VON APFEL UND BRIOCHE

Vanilleschaum, Sternanis-Mandarinen und Schokœis

€ 14,00

ORANGEN-LEBKUCHENTERRINE

mit Mascarponecreme, Holunderragout und Vanilleeis

€ 14,00





Advent im Ratskeller

Individuelle Menüzusammenstellung

ADVENTS-EMPFANG

EMPFANG IM PRUNKHOF

Sie möchten es nicht so aufwendig? Unser Angebot an Sie:

APÉRITIF MIT

Glühwein & alkoholfreier Winterpunsch

STEHTISCHE MIT

Lebkuchenherzen, Zimtsterne und Weihnachtsplätzchen

€ 13,00 / p.P. - ab 6 Personen (für 30 Minuten)

ODER

EMPFANG IM RATSKELLER AM GÄSTETISCH

bei weihnachtlich gemütlicher Atmosphäre servieren wir unseren

CHRISTKINDL SPRIZZ

Blutorangenpüree, Prosecco, Orange, Eiswürfel

€ 8,00 / p.P.

ADVENTS-TAFEL

IHR PERSÖNLICHER GÄSTETISCH

ist weihnachtlich dekoriert und das Menü wird festlich in einer Menükarte präsentiert.

IN EINEM KORB

Ofenfrische Lenôtre Brötchen

DAZU ZWEI AUFSTRICHE IHRER WAHL

Meersalzbutter - Apfel- Griebenschmalz - Kürbiskernöl Creme
getrüffelte Kartoffelcreme

€ 12,50 / p.P. - ab 6 Personen

WAS AUCH GERNE BESTELLT WIRD

Personalisierte (Ihr Firmenlogo) frische Zimtsterne (Mindestbestellmenge 25 Stück á 2,00 €)

WEIHNACHTLICHE MENÜKARTE

Auf Wunsch mit Ihrem Logodruck! Ratskeller Weihnachtliche- Menükarte / kostenfrei





Advent im Ratskeller

Adresse und Anfahrt

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

Aufgrund unserer zentralen Lage erreichen Sie uns am besten mit den öffentlichen Verkehrsmitteln.

Sämtliche S-Bahnen, die U-Bahn-Linien U3 und U6 halten fast direkt vor unserer Tür.

Aber auch die Haltestellen - Theatinerstraße oder Nationaltheater der Trambahn Nr. 19 sind nur ca. 3 Minuten entfernt.

Selbstverständlich gibt es in der nahen Umgebung auch Parkhäuser.

ZUM BEISPIEL

Parkhaus am Marienplatz - Parkhaus Max-Joseph-Platz
Parkhaus Hirmer - Parkhaus Oberanger

UNSERE ANSCHRIFT

C. Wieser Gastronomiebetriebsgesellschaft mbH
Ratskeller München
Marienplatz 8
80331 München

Telefon: +49 (0) 89 21 99 89 0
Faxnummer: +49 (0) 89 21 99 89 30

Internet: www.ratskeller.com
E-Mail: info@ratskeller.com

