

VORSPEISEN & SUPPEN ODER FÜR DEN KLEINEREN APPETIT

* = KLEINERE PORTION

DIE BAYERISCHEN...

... ÜBRIGENS, DER PASST DAZU!

IPHÖFER DOMHERR

MÜLLER-THURGAU TROCKEN

1/10: 2.70 - 1/4: 5.40 - 3/4 FL: 16.20



GEDECK MAGENTRATZERL

Obazda, Griebenschmalz,
gemischtes Brotkörbchen

GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE

1A-1B-3-4-6-10-13-14C

5.50

GEMÜTLICHE AUFSTRICH - ETAGÈRE...

... getrüffelte Kartoffelcreme

... pikanter Hummus mit Sesam, Chili

... Röstzwiebel-Speckcreme, Majoran

... gemischtes Brotkörbchen

GERNE ZUM TEILEN FÜR 2-3 GÄSTE

1A-1B-4-10-13-14C

10.00

KLEINE FRÄNKISCHE VORSPEIS`

3 Nürnberger Rostbratwürstl,
Silvanerkrout, Meerrettichraspel

3-6-9-13

8.00

KLEINES, EINSAMES

BAYERISCHES VORSPEISEN BROTZEIT BRETTL

Kringelgeräucherte, Leberkäs, Münchner
Wurstsalat, Speckstiftln, Schinkenpflanzerl,
Essiggurke, Radieschenfrischcreme,
Tegernseer Camembert, Radieserl,
Butter, Holzofenbrot

1A-1B-1D-3-4-5-6-8-9-10-13

12.50

FORELLENFILET AUF BAYERISCH

das köstlichste Forellenfilet aller Zeiten!

geräucherte Birnbaum Forelle,

Kohlrabinudeln, Radiesersalat,

Meerrettich, Blutampfer, Baguette, Butter

1A-1D-8-10-13

14.50

BAYERISCHES TAPAS TÜRMCHEIN

- Schinkenpflanzerl, Krautsalat

- Nürnberger Rostbratwürstl, Sauerkraut

- Leberkäs mit Spiegelei, Kartoffelsalat

GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE

1A-3-5-6-9-10-13

14.50

DIE KLASSIKER...

EDLES TAPAS TÜRMCHEIN

Parmaschinken, olivenölgegrillte Zucchini,
Glockenpaprika, Büffelmozzarella,
Wildkräuterlachs, Basilikum,
Balsamicoessig-Reduktion,
Tomaten-Bruschetta

GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE

1A-6-8-10

14.50

AVOCADO & TOMATEN TATAR

asiatisch mit Zitrussoja, gehackter Chili,
Ingwer, Koriandergrün, Tatsoisalat,
Wasabinüsse, Papadam Chips

GIBTS AUCH ALS KLEINERE VORSPEISE

1A-3-4-6-9-11

14.50

*8.00

VITELLO FORELLO

DIE NACHHALTIGE ALTERNATIVE ZUM THUNFISCH!

Räucherforellencreme auf zartrosa nieder-
temperaturgegartem Kalbsmaiserl,

Kapern, Ofenpaprika, Rucolasalat,

Ciabattabrot

1A-5-6-8-10

* 14.50

18.50

ZWEIERLEI

ISLANDMOOS WILDKRÄUTERLACHS

- BUCHENHOLZRÄUCHERLACHS

- WILDHEIDELBEER LACHSFILET

Amalfizitronencreme, Wasabi-Dip

Reiberdatschi

1A-5-6-8-9-10-13

* 16.50

21.00

SUPPEN

SPARGELSCHAUMSUPPE

Erbesen, Pörnbacher Spargel, Croutons

1-3-10-13

8.00

PFANNENKUCHENSUPPE

in der Tafelspitzbouillion

1A-3-5-10-13

5.50

FRÄNKISCHES

KARTOFFELSUPPEN-TÖPFCHEN

Speckkrusteln, Croutons, Röstzwiebeln,
Holzofenbrot

VEGETARISCH: ohne Speckkrusteln.

1A-1B-3-9-10-13

6.50

6.50

RATSKELLER GOULASCHSUPPE

Ochsenfleisch, Kartoffeln,
Holzofenbrot

1A-1B-9-10-13

7.50

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen! Bitte fragen Sie Ihren Service danach.

C. Wieser Gastronomiebetriebs GmbH | Ratskeller München | Marienplatz 8 | 80331 München | 089-2199890 | info@ratskeller.com | www.ratskeller.com

SAISONALATE

GESÜNDER GEHT'S NICHT !

MÜNCHNER SALATTELLER

ALS VORSPEISE ODER BEILAGE

Bayerischer Krautsalat, Kartoffelsalat,
Gurkensalat, Karotten-Orangensalat,
grüne Blattsalate, Heumilch-Yoghurt-Dressing
Ciabattabrot 7.50
10



GESUND & FIT SALAT

Blattsalate, Chicoree, Zucchini, junge Karotten,
Champignons, Sprossen, Frühlingslauch,
geröstete Buchweizen-Körner, Brotkörbchen
DRESSINGS ZUR WAHL: French-Mustard,
Cocktail-Tomate, Heumilch-Yoghurt,
Oliven-Vinaigrette, Ciabattabrot 11.00
1A-1B-6-14C

SOMMER-WILDKRÄUTER SALAT

MIT BLAUBEEREN, GRAPEFRUIT & HÜHNCHENBRUST
gebratene Hühnchenbrust
Tatsoisalat, Löwenzahn, Erbsentriebe,
Wegerich, Sauerklee, wilde Senfsaat,
Grapefruit-Leinsamenöldressing, * 15.00
gepoppter Buchweizen, Ciabatta 20.00
1A-1D-1-3-13



KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE SALAT

geflämmer Gourmet Ziegenkäse,
gebratene Zucchini, Auberginen,
Glockenpaprika, Spinatsalat,
Balsamicoessig-Reduktion,
Tomaten-Olivenöl-Vinaigrette, * 13.00
Ciabattabrot 18.00
1A-3-5-6-9

OMEGA 3 SALAT

Gebeizter Wildkräuterlachs, Avocado,
entsteinte Oliven, Macadamianüsse,
Rucola, Kerbel, Portulak, Feldsalat, Frisée,
Dijonsenf-Rapsöldressing, * 16.00
Walnußbrot 21.00
1A-3-5-6-8-10-14C

CHICKEN CEASAR SALAT - CLASSIC -

knusprig gebackene Hühnchenbrust,
in der Weißbrot-Kürbiskern-Kruste,
Romanasalatherzen, Parmesankäsedressing,
Sardellenfilets, Parmesankäsehobel, * 15.00
Croûtons, Oliventapenade-Ciabatta 19.00
1A-3-5-8-10-14B-14C



CEASAR-SALAT VEGETARISCH

11.00

ROASTBEEF

SOMMERSALAT

gegrilltes, mageres Ochsenflanken-Roastbeef,
Quinoa, Kichererbsen, Sojabohnen,
Koriander, Blaukrautsprossen, roter
Mangold, Erdnussdressing, Pitabrot 16.00* - 19.00
1A-3-6-11-13

GOURMET & GARNELEN SALAT

gegrillte Rotschwanzgarnelen,
Passe-Pierre-Algen, Passionsfruchtdressing,
Kokosnusschips, Hirse, Spinat, Kapuziner-
blüten, Ofenkarotten, Pitabrot 17,00* - 23.00
1A-1D-1-2-13

VEGETARISCH & VEGAN



BAYERISCHE KÄSESPÄTZLE

hausgemachte Biospätzle
geschmolzener Kloster-Andechs-Käs,
Röstzwiebeln, Tomatensalat, * 11.50
Basilikum, Balsamicoessiglaze 14.50
1A-3-5-6-9-10-13



ZUCCHINI PICATTA

Zucchini-scheiben in Parmesan-Eihülle
knusprig gebacken
auf Tomatensugo-Basilikum-Spaghetti 16.00
1A-3-5-13



POLENTA MIT SCHWAMMERL

gebratene Pilze aus unserer Region,
Petersilienöl, Tomatenflocken, Maispolenta 15.50
3-13



ZÜRICHER PILZGESCHNETZELTES

Champignons, Pio Pine Pilze, Egerlinge,
Kräuterseitlinge in Silvanerrahm, Spätzle 16.50
1A-3-5-9-10-13



PASTA SARDA GNOCCHI

gebratene Avocado, Rucola, Glocken-
paprika, Kirschtomaten, Basilikum
Limettenschaum 15.50
1A-5-10-13



SOMMERGEMÜSE GRÖSTL

im Wok gebratene junge Möhrchen,
Spargel, Champignons, Kohlrabi,
Frühlingszwiebeln, Staudensellerie,
Blumenkohl Lauchzwiebeln,
Curry-Ingwer-Kokossschaum, Basmatireis 16.50
3-13



GEBRATENER REIS

mit Erbsen, junge Möhrchen, Maiskölbchen,
Spinatblätter, Ei, Koriander,
Bockshornkleebblätter,
gebackener Tempurateig-Fenchel,
Limetten-Sojaschaum 14.50
5-13

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen! Bitte fragen Sie Ihren Service danach.

C. Wieser Gastronomiebetriebs GmbH | Ratskeller München | Marienplatz 8 | 80331 München | 089-2199890 | info@ratskeller.com | www.ratskeller.com

FISCH

MOIN MOIN !

MATJESFILETS STAFFELBACHER ART

GLÜCKSSTÄDTER MATJESFILETS

Sauerrahm, Äpfel, Gurken, 2 Filets - 11.00
Dill, Zwiebeln, 4 Filets - 16.50
Röstkartoffeln
3-5-6-8-10

ROTBARSCHFILET

MSC - FRISCHFANG ISLAND - GRÄTENFREI -

in Pankobröseln knusprig gebacken, 17.50
Remouladensauce, Kartoffel-Mizunasalat
1A-3-5-6-8-13

HAMBURGER PANNFISCH

gebratene Schellfischlendchen - GRÄTENFREI -
geröstete Glücksstadter Nordseekrabben
Koriander-Senf-Buttersauce, 23.00
glasierte Zwiebeln, auf Röstkartoffeln
1A-2-3-6-8-10-13

LACHSFILET

FRISCHFANG SCHOTTISCHER ATLANTIK - GRÄTENFREI -

in der Wasabi- Meerrettichkruste
Teriyakisauce, Jalapeno, Basmatireis, 25.00
Pak-Choi mit gerösteten Cashewkernen
3-4-8-9-10-11-13-14D

LACHSFORELLENFILET

FRISCHFANG BIRNBAUM, LANDSHUT - GRÄTENFREI -

gebraten, lauwarmer Spargelsalat vom
Pörnbacher Spargel, Morchelvinaigrette,
Erbsencreme, gebackene Ricotta-
Kerbel-Kartoffeln 18.00
1-3-5-6-8-10-11-13-14

MEERÄSCHENFILET

FRISCHFANG BRETAGNE - GRÄTENFREI -

gebraten, Romanesco Broccoli, * 18.00
Balsamicotomaten, pikante
Oktopus-Fregola di Sarda Nudelperlen 23.00
1-3-5-8-9-10-13-14

SEETEUFELFILET

FRISCHFANG BRETAGNE - GRÄTENFREI -

im Pestoumantel gebraten, * 20.00
Artischocken-Olivengemüse,
Safranfond, Mönchsbartrissotto 26.00
1-3-8-9-10-11-13-14

STEAKS

WIENER

FASCHIERTES KALBSBUTTERSTEAK
100% KALBFLEISCH, Pfeffersauce 220g
Karotten-Erbsengemüse, Kartoffelpüree 17.50
1A-3-5-6-10-13

HÜHNCHENBRUST SUPREME

ÖSTERREICHISCHE FREILAUF-HENDL

Zuckerschoten, Okra, Glockenpaprika 200g
Hummus, Shiitakepilze, CousCous 24.00
1A-6-9

FLANKSTEAK

US NEBRASKA BEEF

ausgelöst, von der Rippe, Kräuterbutter,
bunte Barbecue Limabohnen, 250g
frittierte Schalenkartoffeln 26.00
1A-3-4-6-9-10-13

STEAK CAFÉ DE PARIS

POMMERSCHES ANGUS BEEF

feingesäbeltes Ochsenlenden-Paillard,
Rucolasalat, Auberginen, geräucherte
Glockenpaprika, Balsamicoessigglace, 200g
Parmesankäsehobel, Tomaten-Bruschetta 27.00
zusätzlich eine Portion Pommes? + 4.50
1A-3-6-9-10

LADYSTEAK & SALAT

NEW ZEALAND BEEF

Filetsteak, dazu unseren Gesund & Fit Salat 120g
Den Salat servieren wir vorab als Vorspeise 29.00
1A-3-6-13

SURF & TURF GEFÄLLIGST...?!

prachtvolle, gegrillte
Eismeer-Rotschwanzgarnelen 3 Stück 13.50
machen Ihr Steak zum Surf & Turf 5 Stück 20.00
2

PFEFFERSTEAK

POMMERSCHES ANGUS BEEF

marmorierte Ochsenlende,
gestossener Bergpfeffer-Cuvée, 250g 35.00
Kräuterbutter, Pommes Frites 350g 48.00
10

RIB EYE STEAK

US NEBRASKA BEEF

grüne Pastramibohnen 300g
Röstzwiebel - Kartoffelpüree 41.00
3-6-10-13

FILETSTEAK

NEW ZEALAND BEEF

Portweinjus, getrüffelter Spinat 250g
Pommes Parmegano 45.00
3-9-10-13

TOMAHAWK-STEAK

AM TISCH TRANCHIERT, FÜR 2 GÄSTE

NEW ZEALAND BEEF

Pfeffersauce, Gemüsecassoulet, 800g
Kartoffelgratin 88.00
... und weils doch bißchen länger dauert,
gibts vorweg 2 große, gegrillte Maiskolben
3-5-10-13

Wos GSCHIED 'S !

SCHINKENUDELN

die besten Nudeln mit gebratenem Schinken,
roten Zwiebeln und Schwammerl
in Petersilienbutter geschwenkt,
großer grüner Salat 14.50
1A-3-5-6-9-10-13

SPANFERKEL-LEBER

gebraten, Majoransauce, Gewürzgurken, * 12.00
Zwiebeln, Apfelspalten, Kartoffelpüree * 15.00
1A-3-6-9-10-13

JUNGSCHWEINSBRATEN

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL
magere Schulter, knusprige Krustengrammeln,
Naturbratensauce, Speckkrautsalat, * 12.00
Kartoffelknödl, Semmelknödl 15.00
1A-3-5-9-10-13

RATSKELLER

GRILLWÜSTL-SCHMANKERL

Münchner Wollwurst, Nürnberger Rostbratwürste,
Bamberger Rauchbratbier-Wörschtla,
Schnapsbratwurstzipfl, Grillspeck,
Schweinsbratensauce, Silvanerkraut, Püree 19.50
3-6-9-10-13

RATSHERREN-SCHMANKERL

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL
geschnetzelte Schweinefiletspitzen,
Champignon-Egerling-Austernpilze in Rahm,
gebackene Blumenkohlröschen,
Grünpargel, Spätzle 20.00
1A-3-5-10-13

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS
Fränkische Spätburgundersauce,
Apfel-Pfefferchutney, * 16.00
Blaukraut, Kartoffelknödl 19.50
1A-3-9-10-13

MÜNCHNER

WEIDECHSEN GOULASCH - GIBTS AB 15 UHR -

VON DER OCHSENWADE
extra mager, Gärtnergemüse, Spätzle 19.50
1A-3-5-9-13

RANDERSACKER

TEUFELSGESCHNETZELTES - GIBTS AB 15 UHR -

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS
von der zarten Ochsenhüfte, Glockenpaprika
bunte Pfefferrahmsauce, Spätzle
großer grüner Salat 21.00
1A-3-5-9-10-13

RINDSROULADE

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS
GESCHMORT NACH FRÄNKISCHER ART
mit Speck, Karotten, Zwiebeln und Senf gefüllt,
Spätburgundersauce, Gärtnergemüse
Kartoffelpüree 20.50
3-6-9-10-13

OCHSEN-SCHMANKERL

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS
gekochte, flache Ochsen Schulter,
Meerrettichsauce, Rahmwirsing, * 16.00
Röstkartoffeln 20.00
1A-3-10-13

BAYERISCHE SCHWEINSHAXE

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL
ganze, hintere, extra-magere Krustenhaxe,
Naturbratenjus, Speckkrautsalat,
Kartoffelknödl 20.00
1A-3-9-10-13

GESCHMORTES LAMMHAXL

Koriander-Kreuzkümmelsauce
auf geschmortem Mangold mit
Glockenpaprika, Kichererbsen, Reis 22.00
3-9-10-13

OCHS AM SPIESS

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS
Ochsenlende mit steirischem Speck
gerollt, Bergpfeffercuvéesauce
grüne Bohnen, Saubohnen, 1 Spieß 19.00
hausgemachte Spätzle 2 Spieße 26.00
1A-3-5-9-10-13

WIENER SCHNITZEL

AUS DER ZARTEN MILCHKALBSLENDE
Burgenländer Petersilienkartoffeln * 20.00
Preisselbeeren, Münchner Salat 26.00
1A-5-10-14A-14H

CORDON BLEU

AUS DER ZARTEN MILCHKALBSLENDE
mit Bergkäse & Schwäbisch-Hällischem
Schinken gefüllt, knusprig gebacken,
Röstkartoffeln, Münchner Salat 29.00
1A-5-6-10-13-14A-14H

MÜNCHNER

ZWIEBELROSTBRATEN

POMMERSCHES ANGUS BEEF
marmorierte Ochsenlende
geschmorte Bierzwiebeln & Röstzwiebeln 200g
Röstkartoffeln, Münchner Salat 29.00
3-6-13

FRÄNKISCH-BAYERISCHE WÜRSTLPARADE !

MÜNCHNER WEISSWÜRST

METZGEREI GASSNER, SCHLACHTHOF

süßer Händlmaier Senf,	Stück - 3.00
Breze, Semmel 1A-1B-10	Stück - 1.50

KEINE ALLERGENE ENTHALTEN!

NÜRNBERGER

ROSTBRATWÜRSTL

DAS ORIGINAL AUS NÜRNBERG

Silvanerkraut,	6 Stück - 13.00
frisch gerissener Meerrettich	8 Stück - 16.00

3-6-9-13

MÜNCHNER WOLLWÜRSTE

METZGEREI LUTZ

zwei gebräunte Würste, Bratensauce	
.... mit Kartoffelsalat	13.00
.... oder mit Kartoffelpüree	13.00
.... oder mit Röstkartoffeln	13.00

3-9-10-13

BAMBERGER

SCHNAPSBRATWÜRSTL

METZGEREI MÜLLER, BAMBERG

7 pikante Räucherbratwürstl mit Obstler, zwischen Kartoffelpuffer auf zünftigem Bayerischkraut	15.00
--	-------

1A-3-5-6-13

RATSKELLER

WIRTSCHAUS BRATWURST

VOM THÜRINGER DUROC SCHWEIN

Schmorzwiebeln,	1 Bratwurst - 10.00
Majoran-Röstkartoffeln	2 Bratwürste - 14.00

1-3-6-9-13

LAMMBRATWÜRSTL

GUTSHOF POLTING - GARANTIERT 100% LAMM

fünf in der Pfanne gebräunte Würstl, Bohnen-Tomaten-Cassoulet, gegrillte Grenaille-Schalenskartoffeln	16.50
---	-------

1A-3-9-10-13

RATSKELLER

GRILLWÜSTL-SCHMANKERL

Münchener Wollwurst, Nürnberger Rostbratwürstl, Bamberger Rauchbratbier-Wörschtla, Schnapsbratwurstzipfl, Grillspeck, Schweinsbratensauce, Silvanerkraut, Kartoffelpüree	19.50
--	-------

3-6-9-10-13

BROTZEIT SCHMANKERL

„AB 15 UHR“ GERICHTE WERDEN IN UNSERER WEINWIRTSCHAFTSKÜCHE ZUBEREITET, WELCHE ERST AB 15 UHR ÖFFNET !

HÄCKER-SCHNITTLA -1A-1B-6-10-13- AB 15 UHR 7.50

GRIEBENSCHMALZ-BROT -1A-1B-6-10- AB 15 UHR 4.50

ANDECHSER BERGKÄSE-BROT -1A-1B-6-10- AB 15 UHR 7.50

ROASTBEEF-BROT

Remouladensauce **-1A-1B-3-5-6-10-13** AB 15 UHR 11.00

MÜNCHNER WURSTSALAT

Regensburger Stadtwurst, rote Zwiebeln, Vinaigrette, Holzofenbrot	13.00
--	-------

1A-1B-3-6-10

MÜNCHNER KÄSE-WURST-SALAT

Regensburger Stadtwurst, Emmentaler Käsestreifen, rote Zwiebeln, Vinaigrette, Holzofenbrot	15.00
--	-------

1A-1B-3-6-10

ROASTBEEF VON DER OCHSENLENDE

Remouladensauce, Röstkartoffeln AB 15 UHR 18.00
3-5-6-10-13

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN AB 15 UHR

Sauerrahm, Speck,	kleiner 9.00
Zwiebeln	13.00

1A-10

KLEINES, EINSAMES

BAYERISCHES VORSPEISEN BROTZEIT BRETL

Kringelgeräucherte, Leberkäs, Münchener Wurstsalat, Speckstiftln, Schinkenpflanzerl, Essiggurke, Radieschenfrischcreme, Tegernseer Camembert, Radieserl, Butter, Holzofenbrot	12.50
---	-------

1A-1B-3-4-5-6-8-9-10-13

MÜNCHNER

OKTOBERFEST BRETL # 1

Schinkenpflanzerl, schwarzgeräucherter Schinken, Landjäger, Cabanossi, herzhaftes Schnapsbratwürstl, Regensburger Handwurst, Fränkische Majoran-Streichwurst, Speckstiften, geräucherter Spanferkelschinken, Obazda Käs, Rettich, Radieserl, Gurkerl, Butter, Holzofenbrot	21.00
---	-------

BRETL ZUM TEILEN FÜR 2-3 GÄSTE

1A-1B-3-4-5-6-8-9-10-13

MÜNCHNER

OKTOBERFEST BRETL # 2

100% OHNE SCHWEIN Ochsenbrust-Pfefferpastrami, gebratene Hühnchenbrust, geräuchertes Forellenfilet, Lamm-Pfefferbeisser, Lamm-Kaminwürzen, Bergkäse, Essigzwetschgen, Gurken- Relish, Brezenknödl-Schwammerlsalat, Butter, gemischtes Brotkörbchen	24.00
---	-------

BRETL ZUM TEILEN FÜR 2-3 GÄSTE

1A-1B-3-4-5-6-8-9-10-13-14C

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen! Bitte fragen Sie Ihren Service danach.

C. Wieser Gastronomiebetriebs GmbH | Ratskeller München | Marienplatz 8 | 80331 München | 089-2199890 | info@ratskeller.com | www.ratskeller.com

KÄSE

SCHLIESST DEN MAGEN !

OBAZDA - GERUPFTER

bayerisches Käseschmankerl
zum Wein, zum Bier, mit Holzofenbrot
... als Nachspeisenportion 7.70
... als normale Portion 14.00
1A-1B-3-4-6-10-13

KLEINE KÄSENACHSPEIS`

edle Weich- und Hartkäse,
um den Magen zu schließen.
Butter, Baguette, Holzofenbrot 8.00
1A-1B-9-10-13-14C

GEMISCHTE KÄSEWÜRFEL

MIT SPIESSCHEN
Camembert, Weinkäse, Emmentaler
kleine Salzbrezen, Oliven, Cornichons,
Ciabatta-Baguette AB 15 UHR 16.00
1A-4-9-10-13

BAYERISCHE KÄSETRADITION

- Naturkäserei Tegernseer Land
- Käserei Kloster Andechs
- Sennkäse
- Camembert
- Obazda Käs
- Bergblumenkäse
- Blauschimmelkäse
- mittelalter Bergkäse
- Walnüsse
- Quittensenf
- Weintrauben
- Butter, Brotkörbchen

kleine Portion: 15.00
normale Portion: 21.00

1A-1B-3-4-6-9-10-13-14C

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Silvanerkrout -13-, Rahmwirsing -1A-3-10-13-,
Blaukraut -13-,
Gemüse-Cassoulet -9-13-, Speckkrautsalat -13-,
Spätzle -1A-5-9-13-, Grenaille-Schalenskartoffeln,
Kartoffelknödel -1A-9-, Kartoffelpüree -10-,
Basmatireis, Kartoffelsalat -6-,
Röstkartoffeln,
Pommes frites ... etc. Portion - 4.50

**Breze -1A-1B-,
Semmel -1A-10-,
Weckerl -1A-10-** 1.50

Holzofenbrot -1A-1B-10- von der
Haidhauser Brotmanufaktur Schmidt 1.50

WIE WÄR`S !?
SEHEN WIR UNS NACHHER
NOCH AUF
EINEN ABSACKER IM...



Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen! Bitte fragen Sie Ihren Service danach.

C. Wieser Gastronomiebetriebs GmbH | Ratskeller München | Marienplatz 8 | 80331 München | 089-2199890 | info@ratskeller.com | www.ratskeller.com