

VORSPEISEN & SUPPEN ODER FÜR DEN KLEINEREN APPETIT

* = KLEINERE PORTION

DIE BAYERISCHEN...

GEMÜTLICHE

AUFSTRICH - ETAGÈRE...

... getrüffelte Kartoffelcreme
 ... pikanter Hummus mit Sesam, Chili
 ... Röstzwiebel-Speckcreme, Majoran
 ... gemischtes Brotkörbchen
 GERNE ZUM TEILEN FÜR 2-3 GÄSTE 11.00

KLEINE

FRÄNKISCHE VORSPEIS`

3 Nürnberger Rostbratwürstl,
 Silvanerkrout, Meerrettichraspel 9.00

KLEINES, EINSAMES

BAYERISCHES VORSPEISEN BROTZEIT BRETTL

Kringelgeräucherte, Leberkäs, Münchner
 Wurstsalat, Speckstiftln, Schinkenpflanzerl,
 Essiggurke, Radieschenfrischcreme,
 Tegernseer Camembert, Radieserl,
 Butter, Holzofenbrot 13.50

FORELLENFILET

AUF BAYERISCH

das köstlichste Forellenfilet aller Zeiten!
 geräucherte Birnbaum Forelle,
 Kohlrabinudeln, Radieserlsalat,
 Meerrettich, Blutampfer, Baguette, Butter 15.50

BAYERISCHES

TAPAS TÜRMCHEIN

- Schinkenpflanzerl, Krautsalat
 - Nürnberger Rostbratwürstl, Sauerkraut
 - Leberkäs mit Spiegelei, Kartoffelsalat
 GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE 15.50

DIE KLASSIKER...

EDLES

TAPAS TÜRMCHEIN

Parmaschinken, olivenölgegrillte Zucchini,
 Glockenpaprika, Büffelmozzarella,
 Wildkräuterlachs, Basilikum,
 Balsamicoessig-Reduktion,
 Tomaten-Bruschetta
 GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE 15.50



AVOCADO & TOMATEN TATAR

asiatisch mit Zitrussoja, gehackter Chili,
 Ingwer, Koriandergrün, Tatsoisalat,
 Wasabinüsse, Papadam Chips 15.50
 GIBTS AUCH ALS KLEINERE VORSPEISE *9.00

VITELLO FORELLO

DIE NACHHALTIGE ALTERNATIVE ZUM THUNFISCH!
 Räucherforellencreme auf zartrosa nieder-
 temperaturgegartem Kalbsmaiserl,
 Kapern, Ofenpaprika, Rucolasalat, *15.50
 Ciabattabrot 19.50

ZWEIERLEI

ISLANDMOOS WILDKRÄUTERLACHS

- BUCHENHOLZRÄUCHERLACHS
 - WILDHEIDELBEER LACHSFILET
 Amalfizitronencreme, Wasabi-Dip *17.50
 Reiberdatschi 22.00

SUPPEN

PFANNENKUCHENSUPPE

in der Tafelspitzbouillion 6.50

FRÄNKISCHES

KARTOFFELSUPPEN-TÖPFCHEN



Speckkrusteln, Croutons, Röstzwiebeln,
 Holzofenbrot 7.50
 VEGETARISCH: ohne Speckkrusteln. 7.50

RATSKELLER GOULASCHSUPPE

Ochsenfleisch, Kartoffeln,
 Holzofenbrot 8.50

MÜNCHNER SALATTELLER

ALS VORSPEISE ODER BEILAGE

Bayerischer Krautsalat, Kartoffelsalat,
Gurkensalat, Karotten-Orangensalat,
grüne Blattsalate, Heumilch-Yoghurt-Dressing
Ciabattabrot 8.50

**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 12.00

SOMMER-WILDKRÄUTER SALAT**MIT BLAUBEEREN, GRAPEFRUIT & HÜHNCHENBRUST**

gebratene Hühnchenbrust
Tatsoisalat, Löwenzahn, Erbsentriebe,
Wegerich, Sauerklee, wilde Senfsaat,
Grapefruit-Leinsamenöldressing, * 16.00
gepoppter Buchweizen, Ciabatta 21.00

**KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE SALAT**

geflämmerter Gourmet Ziegenkäse,
gebratene Zucchini, Auberginen,
Glockenpaprika, Spinatsalat,
Balsamicoessig-Reduktion,
Tomaten-Olivenöl-Vinaigrette, * 14.00
Ciabattabrot 19.00

OMEGA 3 SALAT

Gebeizter Wildkräuterlachs, Avocado,
entsteinte Oliven, Macadamianüsse,
Rucola, Kerbel, Portulak, Feldsalat, Frisée,
Dijonsenf-Rapsöldressing, * 17.00
Walnußbrot 22.00

CHICKEN CEASAR SALAT - CLASSIC -

knusprig gebackene Hühnchenbrust,
in der Weißbrot-Kürbiskern-Kruste,
Romanasalatherzen, Parmesankäsedressing,
Sardellenfilets, Parmesankäsehobel, * 16.00
Croûtons, Oliventapenade-Ciabatta 20.00
CEASAR-SALAT VEGETARISCH 12.00

**ROASTBEEF****SOMMERSALAT**

gegrilltes, mageres Ochsenflanken-Roastbeef,
Quinoa, Kichererbsen, Sojabohnen,
Koriander, PakChoy, roter * 17.00
Mangold, Erdnussdressing, Pitabrot 20.00

GOURMET & GARNELEN SALAT

gegrillte Rotschwanzgarnelen,
Passe-Pierre-Algen, Passionsfruchtdressing,
Kokosnusschips, Hirse, Spinat, Kapuziner- * 18.00
blüten, Ofenkarotten, Pitabrot 24.00

VEGETARISCH & VEGAN

**BAYERISCHE KÄSESPÄTZLE**

hausgemachte Biospätzle
geschmolzener Kloster-Andechs-Käs,
Röstzwiebeln, Tomatensalat, * 13.50
Basilikum, Balsamicoessiglaze 16.50

**ZUCCHINI PICATTA**

Zucchinischeiben in Parmesan-Eihülle
knusprig gebacken
auf Tomatensugo-Basilikum-Spaghetti 18.00

**POLENTA MIT SCHWAMMERL**

gebratene Pilze aus unserer Region,
Petersilienöl, Tomatenflocken, Maispolenta 17.50

**PASTA SARDA GNOCCHI**

gebratene Avocado, Rucola, Glocken-
paprika, Kirschtomaten, Basilikum
Limettenschaum 16.50

**SOMMERGEMÜSE GRÖSTL**

im Wok gebratene junge Möhrchen,
Spargel, Champignons, Kohlrabi,
Frühlingszwiebeln, Staudensellerie,
Blumenkohl, Lauchzwiebeln,
Curry-Ingwer-Kokosschaum, Basmatireis 17.50

**GEBRATENER REIS**

mit Erbsen, junge Möhrchen, Maiskölbchen,
Spinatblätter, Ei, Koriander,
Bockshornkleebblätter,
gebackener Tempurateig-Fenchel,
Limetten-Sojaschaum 15.50

MATJESFILETS STAFFELBACHER ART

GLÜCKSSTÄDTER MATJESFILETS
Sauerrahm, Äpfel, Gurken,
Dill, Zwiebeln, Röstkartoffeln
2 Filets - 12.00 4 Filets - 17.50

ROTBARSCHFILET

MSC - FRISCHFANG ISLAND - GRÄTENFREI -
in Pankobröseln knusprig gebacken,
Remouladensauce, Kartoffel-Mizunasalat 18.50

HAMBURGER PANNFISCH

gebratene Schellfischlendchen - GRÄTENFREI -
geröstete Glücksstadter Nordseekrabben
Koriander-Senf-Buttersauce,
glasierte Zwiebeln, auf Röstkartoffeln 24.00

LACHSFILET

FRISCHFANG SCHOTTISCHER ATLANTIK - GRÄTENFREI -
in der Wasabi-Meerrettichkruste
Teriyakisauce, Jalapeno, Basmatireis,
Pak-Choi mit gerösteten Cashewkernen 26.00

STEAKS

WIENER

FASCHIERTES KALBSBUTTERSTEAK
100% KALBFLEISCH, Pfeffersauce 220g
Karotten-Erbsengemüse, Kartoffelpüree 18.50

HÜHNCHENBRUST SUPREME

ÖSTERREICHISCHE FREILAUF-HENDL
Zuckerschoten, Okra, Glockenpaprika 200g
Hummus, Shiitakepilze, CousCous 25.00

FLANKSTEAK

US NEBRASKA BEEF
ausgelöst, von der Rippe, Kräuterbutter,
bunte Barbecue Limabohnen, 250g
frittierte Schalenkartoffeln 27.00

STEAK CAFÉ DE PARIS

POMMERSCHES ANGUS BEEF
feingesäbeltes Ochsenlenden-Paillard,
Rucolasalat, Auberginen, geräucherte
Glockenpaprika, Balsamicoessiglaze, 200g
Parmesankäsehobel, Tomaten-Bruschetta 2800
zusätzlich eine Portion Pommes? + 4.50

LADYSTEAK & SALAT

NEW ZEALAND BEEF
Filetsteak, dazu unseren Gesund & Fit Salat 120g
Den Salat servieren wir vorab als Vorspeise 30.00

SURF & TURF GEFÄLLIGST...?

prachtvolle, gegrillte
Eismeer-Rotschwanzgarnelen 3 Stück 14.50
machen Ihr Steak zum Surf & Turf 5 Stück 21.00

PFEFFERSTEAK

POMMERSCHES ANGUS BEEF
marmorierte Ochsenlende,
gestossener Bergpfeffer-Cuvée, 250g 36.00
Kräuterbutter, Pommes Frites 350g 49.00

RIB EYE STEAK

US NEBRASKA BEEF
grüne Pastramibohnen 300g
Röstzwiebel - Kartoffelpüree 42.00

FILETSTEAK

NEW ZEALAND BEEF
Portweinjus, getrüffelter Spinat 250g
Pommes Parmegano 46.00

Wos GSCHIED´S !

SCHINKENUDELN

die besten Nudeln mit gebratenem Schinken,
roten Zwiebeln und Schwammerl
in Petersilienbutter geschwenkt,
großer grüner Salat 15.50

SPANFERKEL-LEBER

gebraten, Majoransauce,
Gewürzgurken, Zwiebeln, * 13.00
Apfelspalten, Kartoffelpüree 16.00

JUNGSCHWEINSBRATEN

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL
magere Schulter, knusprige Krustengrammeln,
Naturbratensauce, Speckkrautsalat, * 13.00
Kartoffelknödl, Semmelknödl 16.00

RATSKELLER

GRILLWÜSTL-SCHMANKERL

Münchner Wollwurst, Nürnberger Rostbratwürste,
Bamberger Rauchbratbier-Wörschtla,
Schnapsbratwurstzipfl, Grillspeck,
Schweinsbratensauce, Silvanerkraut, Püree 20.50

RATSHERREN-SCHMANKERL

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL
geschnetzelte Schweinefiletspitzen,
Champignon-Egerling-Austernpilze in Rahm,
gebackene Blumenkohlröschen,
Grünspargel, Spätzle 21.00

FRÄNKISCHER

SAUERBRATEN

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS
Fränkische Spätburgundersauce,
Apfel-Pfefferchutney, * 17.00
Blaukraut, Kartoffelknödl 20.50

RINDSROULADE

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS
GESCHMORT NACH FRÄNKISCHER ART
mit Speck, Karotten, Zwiebeln
und Senf gefüllt, Spätburgundersauce,
Gärtnergemüse, Kartoffelpüree 21.50

OCHSEN-SCHMANKERL

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS
gekochte, flache Ochsen Schulter,
Meerrettichsauce, Rahmwirsing, * 17.00
Röstkartoffeln 21.00

BAYERISCHE SCHWEINSHAXE

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL
ganze, hintere, extra-magere Krustenhaxe,
Naturbratenjus, Speckkrautsalat,
Kartoffelknödl 21.00

GESCHMORTES LAMMHAXL

Koriander-Kreuzkümmelsauce
auf geschmortem Mangold mit
Glockenpaprika, Kichererbsen, Reis 23.00

OCHS AM SPIESS

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS
Ochsenlende mit steirischem Speck
gerollt, Bergpfeffercuvéesauce
grüne Bohnen, Saubohnen, 1 Spieß 20.00
hausgemachte Spätzle 2 Spieße 27.00

WIENER SCHNITZEL

AUS DER ZARTEN MILCHKALBSLENDE
Burgenländer Petersilienkartoffeln * 21.00
Preisselbeeren, Münchner Salat 27.00

CORDON BLEU

AUS DER ZARTEN MILCHKALBSLENDE
mit Bergkäse & Schwäbisch-Hällischem
Schinken gefüllt, knusprig gebacken,
Röstkartoffeln, Münchner Salat 30.00

MÜNCHNER

ZWIEBELROSTBRATEN

200G POMMERSCHES ANGUS BEEF
marmorierte Ochsenlende
geschmorte Bierzwiebeln & Röstzwiebeln
Röstkartoffeln, Münchner Salat 30.00

NÜRNBERGER**ROSTBRATWÜRSTL**

DAS ORIGINAL AUS NÜRNBERG

Silvanerkraut,	6 Stück - 14.00
frisch gerissener Meerrettich	8 Stück - 17.00

MÜNCHNER WOLLWÜRSTE

METZGEREI LUTZ

zwei gebräunte Würste, Bratensauce	
.... mit Kartoffelsalat	14.00
.... oder mit Kartoffelpüree	14.00
.... oder mit Röstkartoffeln	14.00

BAMBERGER**SCHNAPSBRATWÜRSTL**

METZGEREI MÜLLER, BAMBERG

7 pikante Räucherbratwürstl mit Obstler, zwischen Kartoffelpuffer auf zünftigem Bayerischkraut	16.00
--	-------

RATSKELLER**WIRTSCHAUS BRATWURST**

VOM THÜRINGER DUROC SCHWEIN

Schmorzwiebeln,	1 Bratwurst - 11.00
Majoran-Röstkartoffeln	2 Bratwürste - 15.00

LAMMBRATWÜRSTL

GUTSHOF POLTING - GARANTIERT 100% LAMM

fünf in der Pfanne gebräunte Würstl, Bohnen-Tomaten-Cassoulet, gegrillte Grenaille-Schalenskartoffeln	17.50
---	-------

RATSKELLER**GRILLWÜSTL-SCHMANKERL**

Münchener Wollwurst, Nürnberger Rostbratwürstl, Bamberger Rauchbratbier-Wörschtla, Schnapsbratwurstzipfl, Grillspeck, Schweinsbratensauce, Silvanerkraut, Kartoffelpüree	20.50
--	-------

**BROTZEIT
SCHMANKERLN**

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

HÄCKER-SCHNITTLA	AB 15 UHR 8.50
GRIEBENSCHMALZ-BROT	AB 15 UHR 5.50
ANDECHSER BERGKÄSE-BROT	AB 15 UHR 8.50
ROASTBEEF-BROT Remouladensauce	AB 15 UHR 12.00

**MÜNCHNER
WURSTSALAT**

Regensburger Stadtwurst, rote Zwiebeln, Vinaigrette, Holzofenbrot	14.00
--	-------

MÜNCHNER**KÄSE-WURST-SALAT**

Regensburger Stadtwurst, Emmentaler Käsestreifen, rote Zwiebeln, Vinaigrette, Holzofenbrot	16.00
--	-------

OCHSENTAFELSPITZ-SOMMERSÜLZE

Vinaigrette, Gurkerl, Röstkartoffeln	AB 15 UHR 15.00
--------------------------------------	-----------------

ROASTBEEF**VON DER OCHSENLENDE**

Remouladensauce, Röstkartoffeln	AB 15 UHR 19.00
---------------------------------	-----------------

ELSÄSSER**FLAMMKUCHEN** AB 15 UHR

Sauerrahm, Speck,	* 10.00
Zwiebeln	14.00

KLEINES, EINSAMES**BAYERISCHES VORSPEISEN BROTZEIT BRETTL**

Kringelgeräucherte, Leberkäs, Münchener Wurstsalat, Speckstiftln, Schinkenpflanzerl, Essiggurke, Radieschenfrischcreme, Tegernseer Camenbert, Radieserl, Butter, Holzofenbrot	13.50
---	-------

MÜNCHNER**OKTOBERFEST BRETTL # 1**

Schinkenpflanzerl, schwarzgeräucherter Schinken, Landjäger, Cabanossi, herzhaftes Schnapsbratwürstl, Regensburger Handwurst, Fränkische Majoran-Streichwurst, Speckstiften, geräucherter Spanferkelschinken, Obazda Käs, Rettich, Radieserl, Gurkerl, Butter, Holzofenbrot	22.00
BRETTL ZUM TEILEN FÜR 2-3 GÄSTE	

MÜNCHNER**OKTOBERFEST BRETTL # 2****100% OHNE SCHWEIN**

Ochsenbrust-Pfefferpastrami, gebratene Hühnchenbrust, geräuchertes Forellenfilet, Lamm-Pfefferbeisser, Lamm-Kaminwürzen, Bergkäse, Essigzetschgen, Gurken- Relish, Brezenknödl-Schwammerlsalat, Butter, gemischtes Brotkörbchen	25.00
BRETTL ZUM TEILEN FÜR 2-3 GÄSTE	

KÄSE

SCHLIESST DEN MAGEN !

OBAZDA - GERUPFTER

bayerisches Käseschmankerl zum Wein, zum Bier, mit Holzofenbrot	
... als Nachspeisenportion	8.70
... als normale Portion	15.00

KLEINE KÄSENACHSPEIS`

edle Weich- und Hartkäse, um den Magen zu schließen. Butter, Baguette, Holzofenbrot	9.00
---	------

GEMISCHTE KÄSEWÜRFEL

MIT SPIESSCHEN Camembert, Weinkäse, Emmentaler kleine Salzbrezen, Oliven, Cornichons, Ciabatta-Baguette	AB 15 UHR 17.00
---	-----------------

BAYERISCHE KÄSETRADITION

- Naturkäserei Tegernseer Land
 - Käserei Kloster Andechs

 - Sennkäse
 - Camembert
 - Obazda Käs
 - Bergblumenkäse
 - Blauschimmelkäse
 - mittelalter Bergkäse

 - Walnüsse
 - Quittensenf
 - Weintrauben
 - Butter, Brotkörbchen
- kleine Portion: 16.00
normale Portion: 22.00

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Silvanerkraut, Rahmwirsing, Blaukraut, Gemüse-Cassoulet, Speckkrautsalat, Spätzle, Grenaille-Schalenskartoffeln, Kartoffelknödel, Kartoffelpüree, Basmatireis, Kartoffelsalat, Röstkartoffeln, Pommes frites ... etc.	Portion - 4.50
---	----------------

Breze, Semmel, Weckerl	1.50
Holzofenbrot von der Haidhauser Brotmanufaktur Schmidt	1.50

LIEBE GÄSTE, BIS 22:45 UHR NEHMEN WIR HIER OBEN IM PRUNKHOF GERNE IHRE SPEISEN-GETRÄNKEBESTELLUNG AUF.

LEIDER MÜSSEN SIE UNS UM 23:30 UHR VERLASSEN, WÜRDEN SIE ABER GERNE UNTEN IM RESTAURANT WEITERBETREUEN! IM RATSKELLER BIS 1 UHR GEÖFFNET.

ABER: WIE WÄR`S !?

SEHEN WIR UNS NACHHER NOCH AUF EINEN ABSACKER IM...



**THE
ROYAL
DOLORES**
Munich Pub & Bar