

# 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 5.50

### GEMÜTLICHE

#### AUFSTRICH - ETAGÈRE...

... getrüffelte Kartoffelcreme

... pikanter Hummus mit Sesam, Chilli

... Röstzwiebel-Speckcreme, Majoran

... gemischtes Brotkörbchen

GERNE ZUM TEILEN FÜR 2-3 GÄSTE 10.00

### KLEINE

#### FRÄNKISCHE VORSPEIS`

3 Nürnberger Rostbratwürstl,

Silvanerkraut, Meerrettichraspel 8.00

### KLEINES, EINSAMES

#### BAYERISCHES VORSPEISEN BROTZEIT BRETTL

Kringelgeräucherte, Leberkäs, Münchner

Wurstsalat, Speckstiftln, Schinkenpflanzerl,

Essiggurke, Radieschenfrischcreme,

Tegernseer Camenbert, Radieserl,

Butter, Holzofenbrot 12.50

### FORELLENFILET

#### AUF BAYERISCH

das köstlichste Forellenfilet aller Zeiten!

geräucherte Birnbaum Forelle,

Kohlrabinudeln, Radiesersalat,

Meerrettich, Blutampfer, Baguette, Butter 14.50

### BAYERISCHES

#### TAPAS TÜRMCHEN

- Schinkenpflanzerl, Krautsalat

- Nürnberger Rostbratwürstl, Sauerkraut

- Leberkäs mit Spiegelei, Kartoffelsalat

GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE 14.50

## DIE KLASSIKER...

### EDLES

#### TAPAS TÜRMCHEN

Parmaschinken, olivenölgegrillte Zucchini,

Glockenpaprika, Büffelmozzarella,

Wildkräuterlachs, Basilikum,

Balsamicoessig-Reduktion,

Tomaten-Bruschetta

GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE 14.50



#### AVOCADO & TOMATEN TATAR

asiatisch mit Zitrussoja, gehackter Chili,

Ingwer, Koriandergrün, Tatsoisalat,

Wasabinüsse, Papadam Chips

GIBTS AUCH ALS KLEINERE VORSPEISE \*8.00

### VITELLO FORELLO

DIE NACHHALTIGE ALTERNATIVE ZUM THUNFISCH!

Räucherforellencreme auf zartrosa nieder-

temperaturgegartem Kalbsmaiserl,

Kapern, Ofenpaprika, Rucolasalat, \*14.50

Ciabattabrot 18.50

### ZWEIERLEI

#### ISLANDMOOS WILDKRÄUTERLACHS

- BUCHENHOLZRÄUCHERLACHS

- WILDHEIDELBEER LACHSFILET

Amalfizitronencreme, Wasabi-Dip \*16.50

Reiberdatschi 21.00

## SUPPEN



#### ORIENTALISCHE GELBE LINSENSUPPE

Pakchoy, Pistazien-Eismeergarnele 8.50

#### PFANNENKUCHENSUPPE

in der Tafelspitzbouillion 5.50

### FRÄNKISCHES

#### KARTOFFELSUPPEN-TÖPFCHEN

Speckkrusteln, Croutons, Röstzwiebeln,

Holzofenbrot 6.50



VEGETARISCH: ohne Speckkrusteln. 6.50

#### RATSKELLER GOULASCHSUPPE

Ochsenfleisch, Kartoffeln,

Holzofenbrot 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

## SAISONSALATE

### GESÜNDER GEHT'S NICHT !

#### MÜNCHNER SALATTELLER

ALS VORSPEISE ODER BEILAGE

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



#### GESUND & FIT SALAT

Blattsalate, Chicoree, Zucchini, junge Karotten,  
Champignons, Sprossen, junger Lauch,  
geröstete Buchweizen-Körner, Brotkörbchen  
DRESSINGS ZUR WAHL: French-Mustard,  
Cocktail-Tomate, Heumilch-Yoghurt,  
Oliven-Vinaigrette, Ciabattabrot 11.00

#### WILDKRÄUTER SALAT

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



#### KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE SALAT

geflämmerter Gourmet Ziegenkäse,  
gebratene Zucchini, Auberginen,  
Glockenpaprika, Spinatsalat,  
Balsamicoessig-Reduktion,  
Tomaten-Olivenöl-Vinaigrette, \* 13.00  
Ciabattabrot 18.00

#### OMEGA 3 SALAT

Gebeizter Wildkräuterlachs, Avocado,  
entsteinte Oliven, Macadamianüsse,  
Rucola, Kerbel, Portulak, Feldsalat, Frisée,  
Dijonsenf-Rapsöldressing, \* 16.00  
Walnußbrot 21.00

#### CHICKEN CEASAR SALAT - CLASSIC -

knusprig gebackene Hühnchenbrust,  
in der Weißbrot-Kürbiskern-Kruste,  
Romanasalatherzen, Parmesankäsedressing,  
Sardellenfilets, Parmesankäsehobel, \* 15.00  
Croûtons, Oliventapenade-Ciabatta 19.00  
CEASAR-SALAT VEGETARISCH 11.00



#### ROASTBEEF

#### WINTERSALAT

gegrilltes, mageres Ochsenflanken-Roastbeef,  
Quinoa, Kichererbsen, Sojabohnen,  
Koriander, Blaukrautsprossen, roter  
Mangold, Erdnussdressing, Pitabrot 16.00\* - 19.00

#### GOURMET & GARNELEN SALAT

gegrillte Rotschwanzgarnelen,  
Passe-Pierre-Algen, Passionsfruchtdressing,  
Kokosnusschips, Hirse, Spinat, Kapuziner-  
blüten, Ofenkarotten, Pitabrot 17.00\* - 23.00

## VEGETARISCH & VEGAN



#### BAYERISCHE KÄSESPÄTZLE

hausgemachte Biospätzle  
geschmolzener Kloster-Andechs-Käs,  
Röstzwiebeln, Tomatensalat, \* 11.50  
Basilikum, Balsamicoessiglaze 14.50



#### ZUCCHINI PICATTA

Zucchinischeiben in Parmesan-Eihülle  
knusprig gebacken  
auf Tomatensugo-Basilikum-Spaghetti 16.00



#### POLENTA MIT SCHWAMMERL

gebratene Pilze aus unserer Region,  
Petersilienöl, Tomatenflocken, Maispolenta 15.50



#### ZÜRICHER PILZGESCHNETZELTES

Champignons, Pio Pine Pilze, Egerlinge,  
Kräuterseitlinge in Silvanerrahm, Spätzle 16.50



#### PASTA SARDA GNOCCHI

gebratene Avocado, Rucola, Glocken-  
paprika, Kirschtomaten, Basilikum  
Limettenschaum 15.50



#### WINTERGEMÜSE GRÖSTL

im Wok gebratene junge Möhrchen,  
grüner Spargel, Champignons,  
junger Lauch, Staudensellerie,  
Blumenkohl, Kohlrabi  
Curry-Ingwer-Kokosschaum, Basmatireis 16.50



#### GEBRATENER REIS

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

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

# FISCH

## MOIN MOIN !

### MATJESFILETS STAFFELBACHER ART

GLÜCKSSTÄDTER MATJESFILETS

Sauerrahm, Äpfel, Gurken,  
Dill, Zwiebeln, 2 Filets - 11.00  
Röstkartoffeln 4 Filets - 16.50

### ROTBARSCHFILET

MSC - FRISCHFANG ISLAND - GRÄTENFREI -

in Pankobröseln knusprig gebacken,  
Remouladensauce, Kartoffel-Mizunasalat 17.50

### HAMBURGER PANNFISCH

gebratene Schellfischlendchen - GRÄTENFREI -  
geröstete Glücksstadter Nordseekrabben  
Koriander-Senf-Buttersauce,  
glasierte Zwiebeln, auf Röstkartoffeln 23.00

### LACHSFILET

FRISCHFANG SCHOTTISCHER ATLANTIK - GRÄTENFREI -

in der Wasabi-Meerrettichkruste  
Teriyakisauce, Jalapeno, Basmatireis,  
Pak-Choi mit gerösteten Cashewkernen 25.00

### LACHSFORELLENFILET

FRISCHFANG BIRNBAUM, LANDSHUT - GRÄTENFREI -

gebraten, Kapern-Rosinensauce,  
Karamellnüsse, Blumenkohlpuée,  
gebratener Blumenkohl,  
confierte Nussbutterkartoffeln 17.00

### SKREIFILET - JUNGFRÄULICHER KABELJAU -

FRISCHFANG LOFOTEN NORDATLANTIK - GRÄTENFREI -

weisse Specksauce, dicke Bohnen,  
schwarze Oliven, bretonische  
Roscoffzwiebeln, gebackene  
Spinattortelli \*19.00 - 24.00

### ZANDERFILET - GRÄTENFREI -

gebraten, Portwein - \*VerjusSauce,  
Senf-Spitzkohl, Ofen-Petersilienwurzel,  
Kartoffelstampfröllchen \*24.00 - 29.00

\*Verjus ist saurer Saft aus unreifen Trauben, den man anstatt Essig zum Kochen, köstlich bei Fischgerichten, verwendet.

## STEAKS

### WIENER

#### FASCHIERTES KALBSBUTTERSTEAK

100% KALBFLEISCH, Pfeffersauce 220g  
Karotten-Erbsengemüse, Kartoffelpüree 17.50

### HÜHNCHENBRUST SUPREME

ÖSTERREICHISCHE FREILAUF-HENDL

Zuckerschoten, Okra, Glockenpaprika 200g  
Hummus, Shiitakepilze, CousCous 24.00

### FLANKSTEAK

US NEBRASKA BEEF

ausgelöst, von der Rippe, Kräuterbutter,  
bunte Barbecue Limabohnen, 250g  
frittierte Schalenkartoffeln 26.00

### 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

### LADYSTEAK & SALAT

NEW ZEALAND BEEF

Filetsteak, dazu unseren Gesund & Fit Salat 120g  
Den Salat servieren wir vorab als Vorspeise 29.00

### SURF & TURF GEFÄLLIGST...?!

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

### PFEFFERSTEAK

POMMERSCHES ANGUS BEEF

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

### RIB EYE STEAK

US NEBRASKA BEEF

grüne Pastramibohnen 300g  
Röstzwiebel - Kartoffelpüree 41.00

### FILETSTEAK

NEW ZEALAND BEEF

Portweinjus, getrüffelter Spinat 250g  
Pommes Parmegano 45.00

### TOMAHAWKSTEAK

AM TISCH TRANCHIERT, FÜR 2 GÄSTE

NEW ZEALAND BEEF

Pfeffersauce, Gemüsecausoulet, 800g  
Kartoffelgratin 88.00

... und weils doch bißchen länger dauert,  
gibts vorweg 2 große, gegrillte Maiskolben

# Wos GSCHIED´S !

## SCHINKENUDELN

die besten Nudeln mit gebratenem Schinken,  
roten Zwiebeln und Schwammerl  
in Petersilienbutter geschwenkt,  
großer grüner Salat 14.50

## SPANFERKEL-LEBER

gebraten, Majoransauce,  
Gewürzgurken, Zwiebeln, \* 12.00  
Apfelspalten, Kartoffelpüree 15.00

## JUNGSCHWEINSBRATEN

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL  
magere Schulter, knusprige Krustengrammeln,  
Naturbratensauce, Speckkrautsalat, \* 12.00  
Kartoffelknödl, Semmelknödl 15.00

## RATSKELLER

### GRILLWÜSTL-SCHMANKERL

Münchner Wollwurst, Nürnberger Rostbratwürste,  
Bamberger Rauchbratbier-Wörschtla,  
Schnapsbratwurstzipfl, Grillspeck,  
Schweinsbratensauce, Silvanerkraut, Püree 19.50

## RATSHERREN-SCHMANKERL

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL  
geschnetzelte Schweinefiletspitzen,  
Champignon-Egerling-Austernpilze in Rahm,  
gebackene Blumenkohlrischen,  
Grünspargel, Spätzle 20.00

## FRÄNKISCHER

### SAUERBRATEN

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS  
Fränkische Spätburgundersauce,  
Apfel-Pfefferchutney, \* 16.00  
Blaukraut, Kartoffelknödl 19.50

## MÜNCHNER

### WEIDEOCHSEN GOULASCH - GIBTS AB 15 UHR -

VON DER OCHSENWADE  
extra mager, Gärtnergemüse, Spätzle 19.50

## RANDERSACKER

### TEUFELSGESCHNETZELTES - GIBTS AB 15 UHR -

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS  
von der zarten Ochsenhüfte, Glockenpaprika  
bunte Pfefferrahmsauce, Spätzle  
großer grüner Salat 21.00

## RINDSROULADE

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

## OCHSEN-SCHMANKERL

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS  
gekochte, flache Ochsen Schulter,  
Meerrettichsauce, Rahmwirsing, \* 16.00  
Röstkartoffeln 20.00

## BAYERISCHE SCHWEINSHAXE

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL  
ganze, hintere, extra-magere Krustenhaxe,  
Naturbratenjus, Speckkrautsalat,  
Kartoffelknödl 20.00

## GESCHMORTES LAMMHAXL

Koriander-Kreuzkümmelsauce  
auf geschmortem Mangold mit  
Glockenpaprika, Kichererbsen, Reis 22.00

## 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

## WIENER SCHNITZEL

AUS DER ZARTEN MILCHKALBSLENDE  
Burgenländer Petersilienkartoffeln \* 20.00  
Preisselbeeren, Münchner Salat 26.00

## CORDON BLEU

AUS DER ZARTEN MILCHKALBSLENDE  
mit Bergkäse & Schwäbisch-Hällischem  
Schinken gefüllt, knusprig gebacken,  
Röstkartoffeln, Münchner Salat 29.00

## MÜNCHNER

### ZWIEBELROSTBRATEN

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

# FRÄNKISCH-BAYERISCHE WÜRSTLPARADE !

## MÜNCHNER WEISSWÜRST

METZGEREI GASSNER, SCHLACHTHOF

süßer Händlmaier Senf,	Stück - 3.00
Breze, Semmel	Stück - 1.50

## NÜRNBERGER

### ROSTBRATWÜRSTL

DAS ORIGINAL AUS NÜRNBERG

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

## MÜNCHNER WOLLWÜRSTE

METZGEREI LUTZ

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

## BAMBERGER

### SCHNAPSBRATWÜRSTL

METZGEREI MÜLLER, BAMBERG

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

## RATSKELLER

### WIRTSCHAUS BRATWURST

VOM THÜRINGER DUROC SCHWEIN

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

## LAMMBRATWÜRSTL

GUTSHOF POLTING - GARANTIERT 100% LAMM

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

## RATSKELLER

### GRILLWÜSTL-SCHMANKERL

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

## BROTZEIT SCHMANKERLN

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

<b>HÄCKER-SCHNITTLA</b>	AB 15 UHR 7.50
<b>GRIEBENSCHMALZ-BROT</b>	AB 15 UHR 4.50
<b>ANDECHSER BERGKÄSE-BROT</b>	AB 15 UHR 7.50
<b>ROASTBEEF-BROT</b> Remouladensauce	AB 15 UHR 11.00

## MÜNCHNER

### WURSTALAT

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

## MÜNCHNER

### KÄSE-WURST-SALAT

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

## ROASTBEEF

### VON DER OCHSENLENDE

Remouladensauce, Röstkartoffeln	AB 15 UHR 18.00
---------------------------------	-----------------

## ELSÄSSER

### FLAMMKUCHEN

 AB 15 UHR

Sauerrahm, Speck,	kleiner 9.00
Zwiebeln	13.00

## KLEINES, EINSAMES

### BAYERISCHES VORSPEISEN BROTZEIT BRETTL

Kringelgeräucherte, Leberkäse, Münchener Wurstsalat, Speckstiftln, Schinkenpflanzerl, Essiggurke, Radieschenfrischcreme, Tegenseer Camembert, Radieserl, Butter, Holzofenbrot	12.50
---	-------

## MÜNCHNER

### OKTOBERFEST BRETTL # 1

Schinkenpflanzerl, schwarzgeräucherter Schinken, Landjäger, Cabanossi, herzhafter Schnapsbratwürstl, Regensburger Handwurst, Fränkische Majoran-Streichwurst, Speckstiften, geräucherter Spanferkelschinken, Obazda Käs, Rettich, Butter, Gurkerl, Holzofenbrot	
BRETTL ZUM TEILEN FÜR 2-3 GÄSTE	21.00

## MÜNCHNER

### OKTOBERFEST BRETTL # 2

#### 100% OHNE SCHWEIN

Ochsenbrust-Pfefferpastrami, gebratene Hühnchenbrust, geräuchertes Forellenfilet, Lamm-Pfefferbeisser, Lamm-Kaminwürzen, Bergkäse, Essigzweitschgen, Gurken- Relish, Brezenknödl-Schwammerlsalat, Butter, gemischtes Brotkörbchen	
BRETTL ZUM TEILEN FÜR 2-3 GÄSTE	24.00

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

#### KLEINE KÄSENACHSPEIS`

edle Weich- und Hartkäse,  
um den Magen zu schließen.  
Butter, Baguette, Holzofenbrot 8.00

#### GEMISCHTE KÄSEWÜRFEL

**MIT SPIESSCHEN**  
Camembert, Weinkäse, Emmentaler  
kleine Salzbrezen, Oliven, Cornichons,  
Ciabatta-Baguette AB 15 UHR 16.00

#### 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

## 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

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

**GEÖFFNET BIS MINDESTENS 1 UHR**



THE  
**ROYAL  
DOLORES**  
Munich Pub & Bar