



# Hier spricht der Wirt!

Liebe Stammgäste und Gäste,

irgendwie kann ich mir nicht vorstellen, dass wir uns im Februar wiedersehen. Eher Ende März oder am Gründonnerstag oder nach Ostern. Ist vermutlich der richtige Weg, denn alle anderen Möglichkeiten hatten wir ja schon. Mit mehr oder eher weniger Erfolg. Man kann nur dazulernen und braucht nicht besonders geschickt zu sein, um zu erkennen, dass der harte Lockdown scheinbar die einzige Möglichkeit ist, uns alle zu retten und unsere frühere „Freiheit“ wieder zu erhalten. Bald haben wir unsere Wirtshäuser, als kommunikativer Dreh- und Angelpunkt wieder zurück und lösen unser Coronagerechtes Zuhause ab!


Einige von Ihnen wurden vermutlich schon geimpft. Wenn Sie schon **am dransten** waren, würde uns das sehr freuen, denn je mehr von Ihnen in diesen Genuss kommen, desto voller werden die Wirtshäuser mit mehr oder weniger unbekümmerten Gästen nach dem harten Lockdown sein. Urlaubsreisen werden wohl auch vorerst nur bedingt möglich sein.

## Fernweh Küche: so nah - so fern - so gut!


Um Ihre Reisesehnsucht etwas zu mildern, wird unser Küchenchef Michael Schubaur **FERNWEH-GERICHTE** für unsere Gäste zubereiten lassen. Wir beschäftigen Köchinnen und Köche aus vieler Herren Länder, die nur aus ihrem Corona-Dornröschenschlaf erweckt werden müssen und für Sie herrlich authentische Kreationen ihrer Heimatküche zaubern werden.





 Souschef Mario aus Kalabrien...


 Johannes aus Südtirol...

 Amrik Singh aus Indien...

 Jaime aus Salamanca...

 Jacques aus Südfrankreich...

 Hassan aus Marrakech...

 Eddie aus Griechenland...

 Praktikantin Kumiko aus Japan...

### Amrik aus Indien verdient ein ganz besonderes Lob!



Er hat hier in München vor Jahren schon eine wundervolle Familie gegründet und nun mit 50 noch seine Kochausbildung gemacht, für die er vor Corona bestimmt nie Zeit gehabt hätte, weil er ja doch bei uns stets sehr eingebunden war. Deshalb ziehen wir alle den Hut vor seiner Leistung! Mit Fünfzig lernt es sich ja doch nicht mehr so leicht. Amrik ist schon seit fast 15 Jahren bei uns am Würstlgrill.

Er bereitet Gerichte für unsere Indischen Spezialitätenwochen mit original indischem Curry zu. Curry, der in seiner Heimat eine ganz andere Qualität hat wie der importierte bei uns, bringt er jährlich von zuhause mit. Als Fernweh-Gericht möchte Amrik ein Chicken-Shrimp Curry mit Mango, Cashewkerne und Basmatireis zubereiten. Ich würde jetzt mal sagen, das ist eines unserer aller exotischen Lieblingsgerichte.

Vom Juliusspital passt dazu ein trockener Riesling oder eine halbtrockene Scheurebe.



## Weinflügerl - Weinlieferservice

Unsere Weinliste haben wir aufgrund der neuen Jahrgänge etwas erneuert und ergänzt. Manches steht nicht mehr auf der Liste, weil fast oder ganz ausgetrunken.

Bitte fragen Sie dennoch, denn unter Umständen verfügen wir noch über kleine Restposten, die wir lieber an Sie verkaufen, anstatt selbst auszutrinken! Kleine oder gemischte Mengen sind uns auch willkommen. Mit ca. einer Stunde früher oder später liefern wir bei Ihnen zur vereinbarten Zeit ziemlich genau. Gerne gleich in den Keller, denn das unterstützt mein stähler-nes Sixpack zusätzlich, wenn ich fast täglich meine Margot zuhause aus Trainingsgründen auf Händen die Stockwerke rauf- und runtertrage. In den 2. Stock zum Abstauben und Fensterputzen und zurück in den Keller zum Bügeln.



THE INCREDIBLE  
**WIESER**

## *Kürzlich saßen wir, die Restaurantleiter beisammen bei einem Meeting...*

**Die Kontakte mit Ihnen und unseren sonstigen Gästen gehen uns schon sehr ab!**

Und es gab viel zu lachen über manche Begegnungen an der Ratskellerrezeption, wenn der Ratskeller wieder einmal gerammelt voll war. Hier ein paar harmlose und auch intensivere „Vor-Corona“ Lieblings-Erlebnisse gefälligst? Nach diesen sehnen wir uns zwischenzeitlich!

Grundsätzlich gilt für uns aber: wir machen alles möglich, wenn nur irgendwie möglich!

- Guten Tag, ich kann nicht warten, da ich wichtige Gäste dabei habe und ich bei Ihnen immer sehr viel Umsatz mache...
- Mein Kind bricht gleich zusammen, wenn Sie uns nicht zügig einen Platz verschaffen...
- Warten?? Ich bin eine alte Münchnerin und stelle mich nicht an! Das wäre ja noch schöner, wenn de Zuagroastn vor mir drankommen...
- Is this the famous Hofbrauhaus? Where is the bavarian Humpaah Music? Can´t hear any music...
- Reiseleiter: wir sind eine Stunde zu spät, müssen aber in einer halben Stunde fertig sein, weil wir noch nach Neuschwanstein müssen...
- Ich brauche dringend einen Tisch für meine Gäste! Ihr Chef, der Wiesinger ist mein Schulfreund...
- Können wir, bevor wir Platz nehmen, den Küchenchef sprechen? Wir möchten etwas außerhalb Ihrer Speisekarte, etwas besonderes, bestellen...
- Ich bräuchte einen Tisch für acht. Ich bin nur die Vorhut. Meine nachfolgenden Gäste geben mir aber bescheid, ob sie hierher kommen oder doch in ein anderes Restaurant gehen...
- Wir warten schon ziemlich lange und Sie verträsten uns ständig. Wie wäre es mit Prosecco um uns alle hier wohlwollend zu stimmen...?!
- Könnten Sie ein paar Häppchen besorgen, während wir auf einen Tisch warten...?
- Könnten Sie uns etwas über die Ratskellergeschichte erzählen, während wir hier scheinbar noch länger warten müssen...?
- Wir gehen jetzt rein und suchen uns selbst einen Tisch, denn Ihr kriegt das hier sowieso nicht hin...
- Wir möchten aber einen Tisch am Fenster, sonst gehen wir wieder...
- Der Kellner der hier arbeitet, hat mich gerade gestossen und mich total abschätzig angeschaut! Der hats wohl auch nicht mehr nötig...?!
- Der Mann oben am Eingang hat uns einen Tisch versprochen. Und, wie siehts jetzt aus? Ich sage Ihnen gleich - Anstellen und warten: nicht mit mir...
- Es ist interessant, Euch zuzuschauen, wie Ihr das so hinkriegt bei diesen vielen Menschen. Aber wir trotzdem kurz vorm Verhungern sind...
- Warum steht da oben keiner am Eingang und sagt, dass Ihr wegen Reichtum keinen mehr reinlässt...?!
- Was stellt Ihr Euch so an? Vier Leutchen gehen raus, also gehen vier rein! Ihr Bayern seid so umständlich...! Kein Wunder, dass Ihr... blabla...
- Ich bin etwas spät dran und war oben mit meiner Freundin verabredet. Sie sitzt schon irgendwo. Können Sie sie ausrufen...?
- Bitte laden Sie mein Handy auf und bringen es mir dann an Tisch x...
- Könnten Sie ein paar Minuten auf meine Tochter (schlafend im Kinderwagen) aufpassen? Ich muss rasch drüben im Kaufhof etwas abholen...!
- Where exact is the spot, Hitler spoke to his folks in 1933?
- In Kellerrestaurants sind wir immer etwas besorgt. Könnten Sie uns in die Nähe eines Ausgangs oder eines Feuerlöschers setzen...?
- Wenn Ihr fürs Essen so lange braucht, wie für einen Tisch, hätten wir uns doch ne Woche Urlaub nehmen sollen...
- Wir sind zu fünf! Ich frage lieber gleich: wie siehts mit Rabatt oder einer Freiberrunde aus...?



## Unsere Azubis...

Damit unsere Azubis das „Kochen-Lernen“ nicht verlernen, beschäftigt sie unser Küchenchef Michael Schubaur fast täglich. Außerdem erhalten sie eine Menge schriftliche Aufgaben, die sie zuhause erstellen müssen. Manche Eltern werden sogar zuhause bekocht und dürfen stolz auf ihre Kinder sein. Auf einmal schmeckts dahoam, wie in einem gscheytn Wirtshaus, meldete mir kürzlich ein Familienvater. Michael Schubaur lernt ihnen die Grundlagen (auf bayerisch: die basics) und die Azubis haben irren Spaß, denn jeder hat seine Aufgaben. Sie arbeiten in 3 Gruppen und jede Gruppe produziert dieselben Rezepte. Am Schluss wird verglichen, prämiert und natürlich gelobt.



## Azubi - Trinkgeld



Meine bloße Erwähnung im letzten Tischlein-deck-Dich Newsletter, dass das Trinkgeld bei unseren Weinauslieferungen in die Azubikasse fließt, hat einen ungeplanten Trinkgeld-Tsunami ausgelöst. Erstens danke ich für die wirklich regen Bestellungen, denn wir waren an manchen Tagen, besonders kurz vor Weihnachten, ab in der Frühe unterwegs und sind meist immer knapp vor Ausgangssperre nachhause gekommen.

Zweitens dürfen sich unsere Küchenazubis, denen SIE das Trinkgeld gewidmet haben, auf € 770,00 freuen (von Ende Dezember bis Mitte Januar 2021)!

**Vielen vielen Dank liebe Gäste und Weinbesteller!**

Aber noch einmal sei erwähnt, daß wir dies keinesfalls von Ihnen bei Lieferung automatisch erwarten! Wenns passt, freuen wir uns. Wenn nicht, dann ist das genauso in Ordnung und wir verlieren kein Wort darüber! Ihr Einkauf und die Begegnung mit Ihnen ist wichtig und sehr erfreulich!

## Wir haben eine Menge nachzuholen



**Was werden wir heuer alles nachholen? - Alles zu seiner Zeit und nach Situation.**

Als eines der ersten Veranstaltungen jedenfalls das **Kellergeistermeisterfest!** Persönlich liebe ich dieses chaotische, bisher stets überfüllte Fest mit den jüngsten Jahrgängen unseres Partnerweingutes Juliusspital Würzburg, dem Würzburger Hofkeller, dem Winzerkeller Sommerach und unsere Badischen Winzer aus Hagnau am Bodensee, Marktgräferland, Kraichgau, Meringingen, Ortenau und Badische Weinstraße. Heuer aber erst, wenn wir ohne Maske genießen dürfen. Also, auf gehts zur Impfung. Melden Sie sich unkompliziert im Internet an unter:

„[www.impfzentren.bayern](http://www.impfzentren.bayern)“. Bei freien Kapazitäten werden Sie kontaktiert.

Außerdem freuen wir uns auf...

- **Jean-Claude 's Champagnertage**
- **La Notte Italiano Dinner & Dance Night**
- **Musikalischer Weißwurst Frühschoppen**
- **Tanz in den Sommer** (z.B. Samstagabend 19. Juni, wenn wir dürfen) abwechselnd mit Salvatore Amore, Bernie, Roland, Karlheinz, Truderinger Gymnasium BigBand



Lust auf am Tisch flambierte Crêpes Suzette oder Apfelkücherl mit Caramelbanane? Mit Vanilleiscreme, Schlagrahm und Eierlikör oder Schokoladensauce! Unsere Azubis flambieren für Sie tableside.

Und wenn kein Azubi anwesend ist, flambiert der Chef persönlich. Inclusive einem Friseurutschein, sollte er Ihre Frisur versehentlich gleich mitgegrillt haben...

**Fränkische Sommer-Weinabende** im Prunkhof an lauen Samstagen. Mit unserem Konzertakkordeonist Helmut, Akkordeonist Thomas sowie Josef auf seiner wohlklingenden Heurigen-Zither.

**Dienstag und Mittwoch an lauen Abenden:**

Bacchus & Domina Weinabende zum Sondertarif, weil man bei diesen beiden halbtrocken ausgebauten Rebsorten nicht beim ersten Schoppen aus Budgetgründen aufhören darf!



# Weinflügerl - Weindienst

## Zwecks Bestellung:

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

## Zwecks Lieferung:

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

| Pos. | <b>TOPSELLER FRANKEN</b>   | Preis   | Menge |
|------|--|---------|-------|
| 1    | 2019er JULIUSSPITAL CUVÉE, (Unser Hausschoppen) trocken, würzig, frisch, harmonisch, 1 ltr. Fl.        | € 8,00  |       |
| 2    | 2019er JULIUSSPITAL SILVANER, trocken, gelbe Birne, animierend, erfrischend, 1 ltr. Fl.                | € 8,50  |       |
| 3    | 2018er HOFKELLER RESIDENZSCHOPPEN, (Weinwirtschaft), trocken, fruchtig, lebendig, 1 ltr. Fl.           | € 6,90  |       |
| 4    | 2019er HOFKELLER RESIDENZSCHOPPEN ROT, (Weinwirtschaft) trocken, vollmundig, 1 ltr. Fl.                | € 7,90  |       |
| 5    | JULIUSSPITAL SECCO, trocken, Pfirsich, saftig, floral. Ihr Haus-Secco! 0,75 Fl.                        | € 7,90  |       |
| 6    | 2020er JULIUS SCHEUREBE, feinfruchtig, halbtrocken, herrlicher Duft, 0,75 Fl.                          | € 8,50  |       |
| 7    | 2020er JULIUS WEISSER BURGUNDER trocken, frische Ananas, mineralisch, frisch, lebendig, 0,75 Fl.       | € 8,50  |       |
| 8    | 2019er JULIUS WEISS, trocken, harmonisch, viel Aromenspiel, Trinkfreude, 0,75 Fl.                      | € 7,50  |       |
| 9    | 2019er JULIUS MÜLLER THURGAU, Iphöfer Domherr, trocken, gelber Apfel, Muskat, 0,75 Fl.                 | € 9,50  |       |
| 10   | 2020er JULIUS BACCHUS, halbtrocken, feine Nektarinen & gelbe Apfel Noten, charmant, 0,75 Fl.           | € 8,00  |       |
| 11   | 2019er JULIUS SILVANER, Rödelseer Küchenmeister, trocken, Goldmedaille, 0,75 Fl.                       | € 13,50 |       |
| 12   | 2019er JULIUS RIESLING, Würzburger Abtsleite, trocken, Goldmedaille, 0,75 Fl.                          | € 13,50 |       |
| 13   | 2019er ST. VALENTIN BACCHUS, halbtrocken, Zitrus, pfeffrig, grüner Apfel, Holunder, 0,75 Fl.           | € 6,50  |       |
| 14   | 2019er DETTELBACHER HONIGBERG CHARDONNAY, trocken, lebendig, elegant, 0,75 Fl.                         | € 7,00  |       |
| 15   | 2019er JULIUSSPITAL ROTLING, halbtrocken, Johannisbeeren, Gaumenschmeichler, 0,75 Fl.                  | € 8,00  |       |
| 16   | 2019er JULIUSSPITAL ROT, trocken, Waldbeere, Pflaume, sanft, 0,75 Fl.                                  | € 8,50  |       |
| 17   | 2019er JULIUSSPITAL ROSÉ, trocken, Erdbeeren, sanft, herrlicher Duft. Terrassenwein, 0,75 Fl.          | € 8,50  |       |
| 18   | 2018er JULIUS BÜRGSTADTER SPÄTBURGUNDER ROT, trocken, dunkle Waldfrüchte, 0,75 Fl.                     | € 11,00 |       |
| 19   | 2018er FAMILIENGEWÄCHS DOMINA ROT, trocken, Brombeere, zarte Tannine, geschmeidig, 0,75 Fl.            | € 6,50  |       |
| Pos. | <b>TOPSELLER BADEN</b>   | Preis   | Menge |
| 20   | 2018er SONATE NR. 1 CUVÉE ROT, feinherb, lieblich, unkompliziert, kräftiger, samtiger Körper, 0,75 Fl. | € 6,60  |       |
| 21   | HAGNAUER FELCHEN MÜLLER-THURGAU, trocken, exotische, frische Frucht. Terrassenwein! 0,75 Fl.           | € 6,60  |       |
| 22   | 2019er BADENWEILER RÖMERBERG, GUTEDEL, trocken, Aprikose, grüne Früchte, 1 ltr. Fl.                    | € 7,00  |       |
| 23   | 2019er FREIHERR VON GÖLER, RIESLING, trocken, Weinbergspfirsich, Mirabelle, Zitrus, 0,75 Fl.           | € 8,50  |       |
| 24   | 2018er NIEDERRIMSTINGER ROTGRUND, MERLOT, trocken, Schwarzkirsche, kräftig, 0,75 Fl.                   | € 12,90 |       |

Jahrgänge können abweichen

Sie entdecken hier nicht den Wein, den Sie sonst immer von uns geliefert bekommen? Bitte fragen Sie einfach nach.  
Vermutlich haben wir ihn im Lager.

## So könnten Sie bezahlen:

- Entweder bar bei Lieferung.
- Sie unterschreiben unseren Lieferschein. Wir senden Ihnen die Rechnung zu und Sie überweisen. (Stammkunden)
- Sie halten Ihre Kreditkarte oder Girocard bereit und wir buchen bei Ihnen an Ort und Stelle ab. (Neukunden)

## Weinempfehlung

Unser Partnerweingut **Juliuspital** hat uns eine Palette vom Weissen Burgunder reserviert. In der Regel ist der Weisse Burgunder bis zum Herbst ausgetrunken. Juliuspital Weinkellermeister und Burgunderspezialist Nicolas Frauer meinte am Telefon, daß dies sein gelungenster Weisser Burgunder, ist seit er im Juliuspital tätig ist. Es liegt meist nicht nur an dem klimatisch vorteilhaft bedingten 2020er Jahr, sondern natürlich in erster Linie auch am Fingerspitzengefühl.



Meine Margot, Tochter Mathilda, Sohn Peter jr, Jean-Claude und ich durften ihn schon am Silvesterabend verkosten. Unser Urteil: Mit seiner sagenhaften Frische wäre er zu schade, ihn nur zum Essen zu trinken. Geniessen Sie ihn, wenn Sie es sich im Fernsehstuhl gemütlich machen! Und der Preis ist äusserst anständig. Danke Juliuspital!

Sie wünschen eine einzelne Flasche zum Probieren? Bringe ich bei Lieferung gerne mit. Kosten tut sie allerdings trotzdem € 8,50, die es wert sind!

*Fruchtbetonter Duft von gelben Apfel, frischer Ananas gepaart mit zarten mineralischen Anklängen und einer fein strukturierten harmonischen Säurestruktur. Am Gaumen frisch und lebendig. Trocken.*  
0,75 l, 12,0 % Vol., € 8,50



### Hier noch ein Vorschlag mit gewaltigem Potenzial!

Dieser Glottertäler Eichberg, ein Cabernet-Cuvée wäre eigentlich für die Monate November und Dezember in unserer Weinwirtschaft gedacht gewesen, um die Rotweinspezialisten zu erfreuen! Aber angenommen, es wird warm rund um Ostern, wenn wir wieder öffnen dürfen, dann trinkt ihn keiner mehr.

Da er ein 2016er ist und nun die optimale Reife hat, sollte er nicht in unserem Weinlager auf bessere Zeiten warten, sondern an den verbleibenden kälteren Tagen geleert werden! Ein echtes Schmankerl zum einfach dahintrinken und geniessen oder zum Braten oder einfach nur zur Brotzeit!



Sie wünschen eine einzelne Flasche zum Probieren? Bringe ich bei Lieferung gerne mit. Kosten tut sie allerdings trotzdem € 8,90, die es wert sind!

### Der elegante Komponierte

*In einem dunklen Kirschtrot mit schwarzen Schatten fließt dieser elegante Rotwein ins Glas und begeistert die Nase mit feinen Nuancen von Johannisbeeren und Paprika. Im Geschmack zeigt er sich gehaltvoll mit feinwürzigem Abgang. Eine Cabernet-Komposition mit hohem Entwicklungspotenzial*  
2016 Rotwein Cuvée, Qualitätswein trocken, Glottertäler Eichberg,  
0,75 l, 13,0 % Vol., € 8,90



## Unglaublich, was es alles so gibt...

Meine Frau Margot wünscht sich nach fast 40 Jahren daheim eine neue Küche.

Obwohl ich diese damals und auch heute noch wundervolle Poggenpohl Kirschholzküche echt liebe. Von mir aus würde die Küche mich gerne noch überleben. Aber ich koche ja schließlich eher selten darin. Wir wurden vor ein paar Wochen im Küchenfachgeschäft vom Verkäufer gefragt, ob wir einen interaktiven Kühlschrank wünschen? Man kann diese Funktion aktivieren oder auch nicht. Ändert nichts im Preis, da es ohnehin in den topmodernen Kühlschränken bereits bauseits eingerichtet ist. Ob wir jetzt allerdings einen Kühlschrank benötigen, der meiner eher traditionsbehafteten Frau aufs Handy meldet, daß ihr heißgeliebter Spitzbubkäse oder der eine oder andere Yogurt oder die Gelbwurst dem Mindesthaltbarkeitsdatum entgegengeht, bezweifle ich extrem. Nicht, daß wir uns gegen diese Art der Home-Digitalisierung wehren würden, aber dieses Feld überlassen wir lieber der jüngeren Generation.

Meiner Margot wäre das schon zu blöd, daß sie ihren Einkauf, der jedesmal aus durchschnittlich vermutlich mindestens 10 verschiedenen Artikeln besteht, in ein Touchfeld eingeben müsste. Da ist ihr die Möglichkeit eines TV-Flachbildschirmes in der Kühlschranktür lieber, damit sie beim Kochen nebenbei ihren geliebten Columbo, Monk, Remington Steele oder Sturm der Liebe anschauen kann.



**RATSKELLER  
MÜNCHEN**  
MARIENPLATZ



*Ratskeller München  
Vom ganzen Herzen Gastgeber!*

Ihre Gastwirte Peter Wieser & Thomas Winklhofer

## Noch rasch ein paar „tierische“ Witzchen gefällig?

Der besorgte Schneckenvater warnt seinen Sohn:  
„Das du mir ja nicht über die Straße rennst. In zwei Stunden kommt der Bus!“

Kommt ein Mann in eine Bar und sieht ein Pferd das hinter den Tresen Getränke ausschenkt.  
Da sagt das Pferd: „He Kumpel, gibt's ein Problem. Hast du noch nie ein Pferd Drinks machen sehen?“  
Da sagt der Mann: „Nein, nein, das ist es nicht. Ich kann bloß nicht glauben, dass der Bär den Laden verkauft hat!“

Auf der Polizeiwache klingelt das Telefon. „Kommen Sie sofort.  
Es geht um Leben und Tod. Hier in der Wohnung ist eine Katze!“ schallt es aus dem Hörer.  
Der Beamte erkundigt sich: „Wer ist denn am Apparat?“ – „Der Papagei.“

Treffen sich zwei Regenwurmfrauen. Fragt die eine: „So allein.  
Wo ist denn ihr Mann?“ Schluchzt die andere: „Er ist beim Angeln!“

Die Heringsmutter mahnt ihren Sohn:  
„Schwimm immer nur schön gerade, sonst wirst du ein Rollmops!“

Mir ist so übel!, klagt der Löwe seinem Freund. „Wieso denn?“, fragt der andere.  
„Ach, der Fahrstuhlführer, den ich heute Mittag gefressen habe, kommt immer wieder hoch!“

Der kleine Hase fragt die Mutter: „Der Storch bringt die Menschen.  
Und wer hat mich eigentlich gebracht?“ Na der Zauberer. Er hat dich aus dem Hut gezogen!“

