

VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN APPETIT

GEDECK: MAGENTRATZERL

Obazda, Griebenschmalz,
gemischtes Brotkörbchen
GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE 4.50
1-3-4-6-10-13-14

KLEINE FRÄNKISCHE VORSPEIS`

3 Nürnberger Rostbratwürstl,
Silvanerkrout, Meerrettichraspel 7.90
3-6-9-13

KLEINE POLTINGER VORSPEIS`

2 Poltinger Lambratwürstl
auf unserem Kartoffelsalat 8.90



KLEINE RATSCELLER VORSPEIS`

Ratatouillebällchen in der
Panko-Knusperpanade gebacken,
Basilikumcreme,
Artischocken-Tomatensalat 10.50
1-3-5-6-9-10

KLEINE MÜNCHNER VORSPEIS`

Knusprige Spanferkelbäckchen und
Spanferkelschinken, Radieschen,
Brunnenkresse, Kartoffelsalat 12.00
1-3-5-6-13

EDLES TAPAS TÜRMCHEN

Parmaschinken, olivenölgegrillte Zucchini,
Glockenpaprika, Büffelmozzarella,
Wildkräuterlachs, Basilikum,
Balsamicoessig-Reduktion,
Tomaten-Bruschetta
GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE 14.50
1-6-8-10-14

BAYERISCHES TAPAS TÜRMCHEN

- Schinkenpflanzerl, Krautsalat
- Nürnberger Rostbratwürstl, Sauerkraut
- Leberkäs, Wachtel-Spiegel-Ei, Kartoffelsalat
GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE 16.00
1-3-5-6-9-10-13



AVOCADO & TOMATEN TATAR

KATEGORIE: SUPERFOOD
asiatisch mit Zitrussoja, gehackter Chili,
Ingwer, Koriandergrün, Tatosoisalat,
Wasabinüsse, Papadam Chips 14.50
1-3-4-6-9-11-14

VITELLO FORELLO

DIE NACHHALTIGE ALTERNATIVE ZUM THUNFISCH!
Räucherforellencreme auf zartrosa nieder-
temperaturgegartem Kalbsmaiserl,
Kapern, Ofenpaprika, Rucolasalat, kleiner 14.50
Ciabattabrot 18.50
1-5-6-8-10

WILDKRÄUTERLACHS

schottischer Frischfang-Lachs
im Kräutermantel gebeizt, kleiner 16.50
Honig-Senf-Sauce, Reiberdatschi 21.00
1-5-6-8

MÜNCHNER OKTOBERFEST BREITL # 1

Schinkenpflanzerl, Schwarzgeräucherter Schinken,
Landjäger, Cabanossi, herzhaftes Schnapsbratwürstl,
Regensburger Handwurst,
Fränkische Majoran- Streichwurst, Speckstiftln,
geräucherter Spanferkelschinken, Obazda Käs,
Rettich, Radieserl, Gurkerl, Butter, Holzofenbrot
BREITL FÜR 1-2 GÄSTE 19.00
ALS BROTZEIT AB 3-6 GÄSTE, PRO PERSON 12.50
1-3-4-5-6-8-9-10-13-14

MÜNCHNER OKTOBERFEST BREITL # 2

100% OHNE SCHWEIN
Ochsenbrust-Pfefferpastrami,
gebratene Hühnchenbrust,
geräuchertes Forellenfilet, Lamm-Pfefferbeisser,
Lamm-Kaminwürzen, Bergkäse, Essigzweitschgen,
Gurken-Relish, Brezenknödl-Schwammerlsalat,
Butter, gemischtes Brotkörbchen
BREITL FÜR 1-2 GÄSTE 23.00
ALS BROTZEIT AB 3-6 GÄSTE, PRO PERSON 15.00
1-3-4-5-6-8-9-10-13-14

SUPPEN

LEBERKNÖDLSUPPE (VON OKTOBER BIS APRIL)

in der Tafelspitzboullion 5.50
1-3-5-10-13

PFANNKUCHENSUPPE

in der Tafelspitzboullion 5.50
1-3-5-10-13

FRÄNKISCHES

KARTOFFELSUPPEN-TÖPFCHEN

Speckkrusteln, Croutons, Röstzwiebeln,
Holzofenbrot 6.00
VEGETARISCH: ohne Speckkrusteln 6.00
1-3-9-10-13

RATSCELLER GOULASCHSUPPE

Ochsenfleisch, Kartoffeln,
Holzofenbrot 7.00
1-9-10-13

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen!
Zögern Sie nicht, Ihren Servicemitarbeiter zu fragen bzw. diese Kennzeichnungen sind an unserer Rezeption hinterlegt!

SAISONALATE GESÜNDER GEHT'S NICHT !

MÜNCHNER SALATTELLER

ALS VORSPEISE ODER BEILAGE

Bayerischer Krautsalat, Kartoffelsalat,
Gurkensalat, Karotten-Orangensalat,
grüne Blattsalate,
Heumilch-Yoghurt-Dressing 7.00
10

GESUND & FIT SALAT

KATEGORIE: SUPERFOODS

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

MOZZARELLA & TOMATEN SALAT

KATEGORIE: SUPERFOODS

Büffelmozzarella, bunte Kirschtomaten,
grün-roter Mizunasalat, Olivenölperlen,
alte Balsamicoessiglaze kleiner 12.80
Ciabatta 17.30
1-6-9-10-14

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE SALAT

geflämmt Gourmet Ziegenkäse,
gebratene Zucchini, Auberginen,
Glockenpaprika, Spinatsalat,
Balsamicoessig-Reduktion,
Tomaten-Olivenöl-Vinaigrette kleiner 12.70
Ciabatta 17.30
1-3-5-6-9


OMEGA 3 SALAT

KATEGORIE: SUPERFOODS

Gebeizter Wildkräuterlachs, Avocado
entsteinte Oliven, Macadamianüsse
Rucola, Kerbel, Portulak, Feldsalat, Frisée
Dijonsenf-Rapsöldressing kleiner 15.50
Walnußbrot 20.50
1-3-5-6-8-10-14

CHICKEN CEASAR SALAT - CLASSIC -

knusprig gebackene Hähnchenbrust
in der Weißbrot-Kürbiskern-Kruste,
Romanasalatherzen, Parmesankäsedressing,
Sardellenfilets, Parmesankäsehobel kleiner 14.70
Croûtons, Oliventapenade-Ciabatta 18.80

 CEASAR-SALAT VEGETARISCH 11.00
1-3-5-8-10

BAYERISCHER FRÜHLINGSSALAT

gegrilltes, mageres Ochsenflanken-Roastbeef,
Zuckerschoten, Cipollezwiebeln,
Pak Choi Kresse, Kopfsalatherzen,
Passionsfrucht-Sauerrahm-Dressing kleiner 15.70
Ciabatta 18.80
1-3-9-10

PERUANISCHER VITALSALAT

KATEGORIE: SUPERFOODS

VITAMIN A, B, C, FOLSÄURE, MINERALSTOFFE
Baby Tatsoisalat, Quinoa, Avocado, Feige,
Maiskölbchen, Pak Choi Kresse, Chiasamen,
Gojibeeren-Falafel-Kichererbsenbällchen,
Ingwer-Limetten-Dressing, kleiner 13.50
Walnußbaguette 18.80
1-6-14

VEGETARISCH & VEGAN

BAYERISCHE KÄSESPÄTZLE

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

ZUCCHINI PICATTA

Zucchini-scheiben in Parmesan-Eihülle
knusprig gebacken
auf Tomatensugo-Basilikum-Spaghetti 15.90
1-3-5-13-14

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
1-3-5-9-10-13

PIKANTES TOMATENRISOTTO

italienischer Spitzenrisotto, Chili
Artischocken, Tomatensugo
geröstete Pinienkerne 15.50
Parmesanhobel, Basilikumblätter
3-9-10-13

OFEN SÜSSKARTOFFEL

Okra, Thai-Aubergine, Schlangenbohnen
gelber Linsenschaum, Papadamchips 14.50
3-4-13

FRÜHLINGSGEMÜSE GRÖSTL

im Wok gebratener Spargel, Möhrchen,
Blumenkohl, Kohlrabi, Schwammerl,
Curry-Ingwer-Kokosschaum, Basmatireis 16.50
3-13

PASTA GNOCHETTI SARDI

weißer Spargel, Erbsen
und Parmesanschaum 15.50
1-3-5-10-13

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen!
Zögern Sie nicht, Ihren Servicemitarbeiter zu fragen bzw. diese Kennzeichnungen sind an unserer Rezeption hinterlegt!

FISCH MOIN MOIN !

MATJESFILETS STAFFELBACHER ART

GLÜCKSSTÄDTER MATJESFILETS
Sauerrahm, Äpfel, Gurken,
Dill, Zwiebeln, 2 Filets - 11.00
Röstkartoffeln 4 Filets - 16.50
1-3-5-6-8-10

SEELACHSFILET

FRISCHFANG BRETAGNE - GRÄTENFREI -
in der Kräuter-Weißbrotkrumenkruste
knusprig gebacken, Remouladensauce,
Kartoffelsalat 17.50
1-5-6-8-10

HAMBURGER PANNFISCH

GLÜCKSSTÄDTER KRABBen - GRÄTENFREI -
gebratene Schellfischlendenchen,
Koriander-Senf-Buttersauce,
gegrillte Glückstädter Nordseekrabben,
glasierte Zwiebeln, auf Röstkartoffeln 22.00
1-2-3-6-8-10-13

LACHSFILET

FRISCHFANG SCHOTTISCHER ATLANTIK - GRÄTENFREI -
in der Wasabi-Meerrettichkruste
Teriyakisauce, Jalapeno, Basmatireis,
PakChoi mit gerösteten Cashewkernen 24.00
3-4-8-9-10-11-13-14

STEINKÖHLERFILET

- GRÄTENFREI -
im Curry-Tempurateig gebacken
Kokosschaum, kleiner 14.50
Rhabarber, Salatherzen, 18.50
Chia-Samen, Basmatireis
1-3-8-10-13

DORADENFILET

- GRÄTENFREI -
gebraten
mit lauwarmem, mediterranem Gemüsesalat,
Olivenölperlen, kleiner 15.50
Passepierre-Algen, 19.50
buntes Tomatenbruschetta
1-8-9

SAIBLINGSFILET

FISCHZUCHT BIRNBAUM - GRÄTENFREI -
gebraten
mit Waldmeistersauce, Spargelragout,
gebackene Kartoffel- kleiner 20.50
Schwammerl-Torteloni 24.50
1-3-5-8-10-13

STEAKS

HAZIENDA SCHWEINE-LENDCHEN STEAK

SCHWÄBISCH-HÄLLISCHES FERKEL
aus dem Carée, mit Chorizojus, Pimentos 250 g
Lauchzwiebeln, Safranreis 19.00
3-9-10-13

HÜHNCHENBRUST SUPREME

ÖSTERREICHISCHE FREILAUF-HENDL
gegrillte Avocado, in Olivenöl
gegrillte Zucchini, Auberginen,
Glockenpaprika, Oliven, Ofentomaten, 220 g
Balsamicoessiglance, Meersalz-Kartoffeln 22.50
1-6-9

FLANKSTEAK

US NEBRASKA BEEF
ausgelöst, von der Rippe, Kräuterbutter,
bunte Barbecue Limabohnen, 250 g
frittierte Schalenkartoffeln 25.00
1-3-4-6-9-10-13

MÜNCHNER ZWIEBELROSTBRATEN

POMMERSCHES ANGUS BEEF
marmorierte Ochsenlende
geschmorte Bierzwiebeln & Röstzwiebeln 180 g
Röstkartoffeln, Münchner Salat 28.00
1-3-9-10-13

STEAK CAFÉ DE PARIS

POMMERSCHES ANGUS BEEF
feingesäbeltes Ochsenlenden-Paillard,
Rucolasalat, Auberginen, geräucherte
Glockenpaprika, Balsamicoessiglance 250 g
Parmesankäsehobel, Tomaten-Bruschetta 25.50
zusätzlich Portion Pommes? + 4.00
1-3-6-9-10-14

LADYSTEAK & SALAT

NEW ZEALAND BEEF
Filetsteak, dazu unseren Gesund & Fit Salat 120 g
(Salat vorweg als Vorspeise serviert?) 29.00
1-3-6-13

PFEFFERSTEAK

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

RIB EYE STEAK

US NEBRASKA BEEF
Harissa-Gemüse-Tomaten-Cassoulet 300 g
Ofenkartoffel mit Kresse-Creme Fraîche 39.00
3-6-10-13

FILETSTEAK

NEW ZEALAND BEEF
Trüffeljus, Gemüse-Schwammerl-Cassoulet 250 g
Kartoffelgratin 45.00
3-9-10-13

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen!
Zögern Sie nicht, Ihren Servicemitarbeiter zu fragen bzw. diese Kennzeichnungen sind an unserer Rezeption hinterlegt!

WOS GSCHIED 'S !

SCHINKENUDELN

die besten Nudeln mit gebratenem Schinken,
roten Zwiebeln und Schwammerl
in Petersilienbutter geschwenkt
großer grüner Salat 14.20
1-3-5-6-9-10-13

SPANFERKEL-LEBER

gebraten, Majoransauce,
Gewürzgurken, Zwiebeln, kleiner 11.30
Apfelspalten, Kartoffelpüree 14.90
1-3-6-9-10-13

JUNGSCHWEINSBRATEN

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL
magere Schulter, knusprige Krustengrammeln,
Naturbratensauce, Speckkrautsalat, kleiner 11.80
Kartoffelknödl, Semmelknödl 14.90
1-3-5-9-10-13

RATSKELLER GRILLWÜSTL-SCHMANKERL

Münchner Wollwurst, Nürnberger Rostbratwürste,
Bamberger Rauchbratbier-Wörschtla,
Schnapsbratwurstzipfl, Grillspeck,
Schweinsbratensauce, Silvanerkraut,
Kartoffelpüree 19.00
3-6-9-10-13

RATSHERRN-SCHMANKERL

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL
gegrilltes Rückenlendchen, Vanille-möhrchen,
Rahmschwammerlragout, Spätzle 18.50
1-3-5-10-13

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS
Fränkische Spätburgundersauce kleiner 15.70
Blaukraut, Kartoffelknödl 19.50
1-3-9-10-13

MÜNCHNER GOULASCH ab 15 Uhr

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS - OCHSENWADE
extra mager, Gärtnergemüse, Spätzle 18.50
1-3-5-9-13

RANDERSACKER TEUFELSGESCHNETZELTES ab 15 Uhr

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS
von der zarten Ochsenhüfte, Glockenpaprika
bunte Pfefferrahmsauce, Spätzle
großer grüner Salat 19.50
1-3-5-9-10-13

RINDSROULADE

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS
GESCHMORT NACH FRÄNKISCHER ART
Spätburgundersauce,
Gärntergemüse, Kartoffelpüree 19.50
3-6-9-10-13

OCHSEN-SCHMANKERL

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS
gekochte, flache Ochsen Schulter,
Meerrettichsauce, Rahmwirsing, kleiner 15.90
Röstkartoffeln 19.90
1-3-10-13

BAYERISCHE SCHWEINSHAXE

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL
ganze, hintere, extra-magere Krustenhaxe,
Naturbratenjus, Speckkrautsalat,
Kartoffelknödl 19.50
1-3-9-10-13

GESCHMORTES LAMMHAXL

Koriander-Kreuzkümmelsauce
auf geschmortem Mangold mit
Glockenpaprika, Kichererbsen 20.50
1-3-9-10-13

ENTENBRATEN (VON OKTOBER BIS APRIL)

VON NIEDERBAYERISCHEN FREILAUF-ENTEN
Brust & Keule
Entenjus, Blaukraut ¼ Ente: 20.00
Kartoffelknödl ½ Ente: 28.00
1-3-9-10-13

WIENER SCHNITZEL

AUS DER ZARTEN KALBSLENDE
Burgenländer Petersilienkartoffeln kleiner 19.50
Preisselbeeren, Salatteller 25.00
1-5-10

OCHS AM SPIESS

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS
Ochsenlende mit steirischem Speck
gerollt, Bergpfeffer-Cuvéesauce
grüne Bohnen, Saubohnen, 1 Spieß 19.50
hausgemachte Spätzle 2 Spieße 25.50
1-3-5-9-10-13

VERSCHENK-GUTSCHEINE

GUTSCHEINE FÜR DEN GROSSEN UND AUCH FÜR DEN KLEINEN ANLASS
... oft zählt nur die Geste oder der Gedanke an einen lieben Menschen oder Kollegen.

Happy Family Secco-Brunch von € 35 bis € 55 // Geldschein Gutschein € 20 - € 50 - € 100

Candlelight Dinner - € 129 // Bayerisches Candlelight Dinner - € 129

U29 Gutschein - € 90 // 55plus Gutschein - € 77 // Wunschpreis Gutschein

Zögern Sie nicht, uns an der Rezeption anzusprechen.

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen!
Zögern Sie nicht, Ihren Servicemitarbeiter zu fragen bzw. diese Kennzeichnungen sind an unserer Rezeption hinterlegt!

FRÄNKISCH-BAYERISCHE WÜRSTLPARADE !

MÜNCHNER WEISSWÜRST

METZGEREI GASSNER, SCHLACHTHOF

süßer Händlmaier Senf Stück - 2.90
Breze, Semmel Stück - 1.50

KEINE ALLERGENE ENTHALTEN!

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL

DAS ORIGINAL AUS NÜRNBERG

Silvanerkraut, 6 Stück - 12.30
frisch gerissener Meerrettich 8 Stück - 15.20
3-6-9-13

MÜNCHNER WOLLWÜRSTE

METZGEREI LUTZ

zwei gebräunte Würste, Bratensauce
... mit Kartoffelsalat
... Kartoffelpüree
... mit Röstkartoffeln 12.00
3-9-10-13

BAMBERGER SCHNAPSBRATWÜRSTL

METZGEREI MÜLLER

sieben, kleinere, pikante Räucherbratwürstl
mit Obstler, zwischen Kartoffelpuffer
auf zünftigem Bayerischkraut 14.90
1-3-5-6-13

RATSKELLER WIRTSCHAUS BRATWURST

VOM THÜRINGER DUROC SCHWEIN

Schmorzwiebeln 1 Bratwurst - 9.90
Majoran-Röstkartoffeln 2 Bratwürste - 13.30
1-3-6-9-13

BRIESMILZWURST - ZWEIERLEI

knusprig gebacken & gebraten
Kartoffel-Endiviensalat mit Kürbiskernöl 13.70
1-3-5-6-9-13

LAMMBRATWÜRSTL

GUTSHOF POLTING - GARANTIERT 100% LAMM
fünf in der Pfanne gebräunte Würstl
Bohnen-Tomaten-Cassoulet,
gegrillte Grenaille-Schalenskartoffeln 15.70
1-3-9-10-13

RATSKELLER GRILLWÜSTL-SCHMANKERL

Münchener Wollwurst, Nürnberger Rostbratwürstl
Bamberger Rauchbratbier-Wörschtla
Schnapsbratwurstzipfl, Grillspeck
Schweinsbratensauce, Silvanerkraut
Kartoffelpüree 19.00
3-6-9-10-13

BROTZEIT SCHMANKERLN

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

HÄCKER-SCHNITTLA -1-6-10-13- AB 15 UHR 7.25

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

ANDECHSER BERGKÄSE-BROT -1-6-10- AB 15 UHR 7.25

ROASTBEEF-BROT Remoulade -1-3-5-6-10-13- AB 15 UHR
9.50

MÜNCHNER WURSTSALAT

Regensburger Stadtwurst, rote Zwiebeln,
Vinaigrette, Holzofenbrot 12.75
1-3-6-10

MÜNCHNER KÄSE-WURST-SALAT

Regensburger Stadtwurst,
Emmentaler Käsestreifen, rote Zwiebeln,
Vinaigrette, Holzofenbrot 14.25
1-3-6-10

ROASTBEEF VON DER OCHSENLENDE

Remouladensauce, Röstkartoffeln AB 15 UHR 17.50
3-5-6-10-13

ELSÄSSER

FLAMMKUCHEN AB 15 UHR
Sauerrahm, Speck, kleiner 8.70
Zwiebeln 12.50
1-10

MÜNCHNER OKTOBERFEST BREITL # 1

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

BREITL FÜR 1-2 GÄSTE 19.00

ALS BROTTZEIT AB 3-6 GÄSTE, PRO PERSON 12.50
1-3-4-5-6-8-9-10-13-14

MÜNCHNER OKTOBERFEST BREITL # 2

100% OHNE SCHWEIN

Ochsenbrust-Pfefferpastrami,
gebratene Hühnchenbrust,
geräuchertes Forellenfilet, Lamm-Pfefferbeisser,
Lamm-Kaminwürzen, Bergkäse, Essigzweitschgen,
Gurken-Relish, Brezenknödl-Schwammerlsalat,
Butter, gemischtes Brotkörbchen

BREITL FÜR 1-2 GÄSTE 23.00

ALS BROTTZEIT AB 3-6 GÄSTE, PRO PERSON 15.00
1-3-4-5-6-8-9-10-13-14

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen!
Zögern Sie nicht, Ihren Servicemitarbeiter zu fragen bzw. diese Kennzeichnungen sind an unserer Rezeption hinterlegt!

KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN !

OBAZDA - GERUPFTER

bayerisches Käseschmankerl
zum Wein, zum Bier, mit Holzofenbrot
... als Nachspeisenportion 7.70
... als normale Portion 12.90
1-3-4-6-10-13

PARMESAN BROCKEN

Quittensenf, Ciabattabrot 8.50
1-6-9

GEMISCHTE KÄSEWÜRFEL

MIT SPIESSCHEN
Camenbert, Weinkäse, Emmentaler
kleine Salzbrezen, Oliven, Cornichons
Ciabatta-Baguette AB 15 UHR 15.50
1-4-9-10-13

BAYERISCHE KÄSETRADITION

- Naturkäserei Tegernseer Land
- Käserei Kloster Andechs

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

- Walnüsse
- Quittensenf
- Weintrauben
- Butter, Brotkörbchen

kleine Portion: 14.50
normale Portion: 19.50

1-3-4-6-9-10-13-14

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Silvanerkraut -13-, Rahmwirsing -1-3-10-13-,
Blaukraut -13-,
Gemüse-Cassoulet, PakChoy Kohl,
Speckkrautsalat,
Spätzle, Grenaille-Schalentkartoffeln,
Kartoffelknödel -1-9-, Kartoffelpüree -10-,
Basmatireis, Kartoffelsalat -6-,
Röstkartoffeln,
Pommes frites ... etc. Portion - 4.50

Breze -1-, Semmel -1-, Weckerl 1.50

Holzofenbrot -1-10- von der
Brotmanufaktur Schmidt 1.50

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



THE
ROYAL
DOLORES
Munich Pub & Bar

Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gern in einer separaten Karte einsehen!
Zögern Sie nicht, Ihren Servicemitarbeiter zu fragen bzw. diese Kennzeichnungen sind an unserer Rezeption hinterlegt!