
 ODER FÜR DEN KLEINEN APPETIT

GEDECK MAGENTRATZERL

Obazda, Griebenschmalz,
gemischtes Brotkörbchen
GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE

5.00

KLEINE RATSCELLER VORSPEIS`

Ceviche von der Lachsforelle
mit Yuzu-Limetten Marinade,
Zuckerschoten, Red-Giant-Kresse,
Olivenölperlen, Baguette

10.00

FRÄNKISCHE VORSPEIS`

3 Nürnberger Rostbratwürstl,
Silvanerkrout, Meerrettichraspel

8.00

POLTINGER VORSPEIS`

2 Bratwürstl vom Poltinger Lamm
auf unserem Kartoffelsalat

9.00

EDLES TAPAS TÜRMCHEIN

Parmaschinken, olivenölgegrillte Zucchini,
Glockenpaprika, grüner Spargel, Mozzarella,
Wildkräuterlachs, Basilikum,
Balsamicoessig-Reduktion,
Tomaten-Bruschetta
GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE

14.50

BAYERISCHES TAPAS TÜRMCHEIN

- Fleischpflanzerl, Krautsalat
- Nürnberger Rostbratwürstl, Sauerkraut
- Leberkäs, Wachtel-Spiegel-Ei, Kartoffelsalat
GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE

16.00

ZIEGENKÄSE CANNELLONI

im knusprigen Filoteig gebacken,
Korianderdip, Kürbis-Kichererbsensalat



13.50

VITELLO FORELLO

DIE BAYERISCHE, NACHHALTIGERE
ALTERNATIVE ZUM THUNFISCH!

Räucherforellencreme auf zartrosa nieder-
temperaturgegartem Kalbsmaiserl,
Kapern, Ofenpaprika Rucolasalat,
Ciabattabrot

kleiner 14.50
18.50

WILDKRÄUTERLACHS

schottischer Frischfang-Lachs
im Kräutermantel gebeizt

Honig-Senf-Sauce, Bio-Reiberdatschikleiner 15.50
19.50

MÜNCHNER OKTOBERFEST BRETT`L

Schwarzgeräucherter Schinken, Schinken-Mettwurst,
Kabanossi, herzhaftes Schnapsbratwürstl,
Regensburger Handwurst, Fränkische Majoran
Streichwurst, Kassler, Pressack, Speckwurst,
Obazda Käs, Rettich, Radieserl, Gurkerl,
Butter, Holzofenbrot

BRETTL FÜR 1-2 GÄSTE 19.00
ALS BROTTZEIT AB 3-6 GÄSTE, PRO PERSON 12.50

OKTOBERFEST BROTTZEIT 100% OHNE SCHWEIN

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

BRETTL FÜR 1-2 GÄSTE 23.00
ALS BROTTZEIT AB 3-6 GÄSTE, PRO PERSON 15.00

 SUPPEN

PFANNKUCHENSUPPE in der Tafelspitzbouillion

5.50

FRÄNKISCHES KARTOFFELSUPPENTÖPFCHEN

Speckkrusteln, Croutons, Röstzwiebeln,
Holzofenbrot

6.00



VEGETARISCH: ohne Speckkrusteln 6.00

RATSCELLER GOULASCHSUPPE

Ochsenfleisch, Kartoffeln
Holzofenbrot

7.00

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

MÜNCHNER SALATTELLER

ALS VORSPEISE ODER BEILAGE

Krautsalat mit Speck, Kartoffelsalat, Gurkensalat,
Karotten-Orangensalat, grüne Blattsalate,
Heumilch-Yoghurt-Dressing

7.00

GESUND & FIT SALATBlattsalate, Chicoree, Zucchini, junge Karotten,
Champignons, Sprossen, Frühlingslauch,
geröstete Buchweizen-Körner,
BrotkörbchenDRESSINGS ZUR WAHL: French-Mustard,
Cocktail-Tomate, Heumilch-Yoghurt
Oliven-Vinaigrette

11.50

MOZZARELLA & TOMATEN SALAT**GIALLI ROSSI**Büffelmozzarella, bunte Tomaten auf Rucola,
Ligurisches Olivenöl, alter Balsamico,Ciabattakleiner 13.30
17.30**ZIEGENKÄSE SALAT**französischer Gourmet Ziegenkäse
mit Wiesenkräuter-Hülle, gebratene Zucchini,
Auberginen, Glockenpaprika, Spinatsalat,
Balsamicoessig-Reduktion,
Tomaten-Olivenöl-VinaigretteCiabatta kleiner 13.20
17.30**OMEGA 3 SALAT**

GESÜNDER GEHT'S NICHT!

Gebeizter Wildkräuterlachs, Avocado,
entsteinte Oliven, Macadamianüsse,
Rucola, Kerbel, Portulak, Feldsalat, Frisée
Dijonsenf-RapsöldressingWalnußbrotkleiner 15.50
20.00**CHICKEN CEASAR SALAT - CLASSIC -**knusprig gebackene Hühnerbrust
in der Weißbrot-Kürbiskern-Kruste,
Romanasalatherzen in Parmesankäsedressing,
Sardellenfilets*, Parmesankäsespäne
Croûtons, Oliventapenade-Ciabattakleiner 14.70
18.80

CEASAR-SALAT VEGETARISCH 11.50

*BITTE INFORMIEREN SIE UNSEREN SERVICE,
FALLS SIE IHREN SALAT OHNE SARDELLENFILETS WÜNSCHEN!**BAYERISCHER HERBSTSALAT**gegrilltes, mageres Ochsenflanken-Roastbeef,
eingelegter Kürbis, Cipollezwiebeln,
Frisée-Kopfsalatherzen,
Sauerrahm-Meerrettichdressing
Ruby Steak-KresseCiabattakleiner 15.70
18.80**PERUANISCHER VITALSALAT**Quinoasalat, Limetten-Walnußdressing,
Granatapfel, Avocado, Maiskölbchen,
Pak-Choy Kresse, Erbsensprossen,
Feigen, Chiasamen, Walnußbaguette.....kleiner 14.50
18.50**VEGETARISCH****BAYERISCHE KÄSESPÄTZLE**hausgemachte Biospätzle,
geschmolzener Kloster-Andechs-Käs,
Röstzwiebeln, Tomatensalat mit Basilikum,
Balsamicoessig Reduktionkleiner 11.50
14.50**ZUCCHINI PICATTA**Zucchinischeiben in Parmesan-Eihülle
knusprig gebacken,
Tomatensugo-Basilikum-Spaghetti

15.90

POLENTA MIT SCHWAMMERLgebratene Pilze aus unserer Region,
Petersilienöl, Tomatenflocken,
cremige Maispolenta

15.50

GRÜNES SPARGEL RISOTTOitalienischer Spitzenrisotto
mit grünen Spargelstückchen,
ofengetrocknete Tomaten,
Tomatensugo

15.50

SELLERIE TASCHERLin der knusprigen Pankbröselhülle gebacken,
Haselnußspinat, Steinpilze,
cremiges Graupengemüse, rote Bete Chips,
zweierlei Karotten, Petersilienwurzel

14.50

HERBSTGEMÜSE GRÖSTLim Wok gebratener Blumenkohl,
Schwammerl, Wirsing, Kürbis,
Curry-Kokossschaum,
Basmatireis

16.50

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

MATJESFILETS STAFFELBACHER ART

Glücksstädter Matjesfilets	
Sauerrahm, Äpfel, Gurken,	
Dill, Zwiebeln	2 Filets - 11.50
Röstkartoffeln	4 Filets - 16.50

ALASKA SEELACHSFILET - GRÄTENFREI -

in der Kräuter-Weißbrotkrumenkruste	
knusprig gebacken, Remouladensauce	
Kartoffelsalat	17.50

HAMBURGER PANNFISCH**MIT NORDSEE-KRABBen - GRÄTENFREI -**

gebratene Schellfischlendchen,	
Koriander-Senf-Buttersauce,	
gegrillte Glückstädter Nordseekrabben,	
glasierte Zwiebeln, Röstkartoffeln	22.00

LACHSFILET VOM SCHOTTISCHEN FRISCHLACHS

- GRÄTENFREI -	
gebraten, mit Tomatensugo	
auf Grünspargelrisotto	23.00

LACHSFORELLENFILET

- GRÄTENFREI -	
gebraten, Curry-Koriandersauce,	
gebratener Reis mit Ei, Shiitakepilzen,	
Pimentos, Okraschoten.....	14.50
	17.50

SCHOLLENFILET Frischfang aus der Bretagne

- GRÄTENFREI -	
in der Tomatenkruste gebraten,	
gelber Paprikafond, Fenchel, Boretschblüte,	
gebackener Kartoffel-Artischockenstrudel	16.50
	20.50

LOUP DE MER FILET

- GRÄTENFREI -	
gebraten, im Pfahlmuschel-Safranfond	
Auberginenpüree, Spirulina-Algen-Polenta	22.50
	27.50

STEAKS**HÜHNCHENBRUST SUPREME**

- FREILANDHÜHNCHEN AUS ÖSTERREICH -	
gegrillte Avocado,	
Strauchtomaten mit Balsamicoreduktion mariniert,	
Meersalz-Kartoffeln	220 g 22.50

MAINFLÖSSER STEAK

- SCHWÄBISCH-HÄLLISCHES LANDFERKEL -	
in Pfeffer-Rosmarin-Thymian-Rapsöl	
mariniertes Rückensteak, Röstkartoffeln	
Münchner Salat als Beilage	250 g 23.00

FLANKSTEAK

- US NEBRASKA BEEF -	
ausgelöst, von der Rippe, Kräuterbutter,	
bunte Barbeque Limabohnen,	
frittierte Schalenkartoffeln	250 g 25.00

LADYSTEAK & SALAT

- NEW ZEALAND BEEF -	
Filetsteak, dazu unseren Gesund	
& Fit Salat	
(Gern vorweg als Vorspeise serviert)	120 g 28.00

STEAK CAFÉ DE PARIS

- POMMERSCHES ANGUS BEEF -	
feingesäbeltes Paillard, Glockenpaprika,	
grüner Spargel, Rucolasalat,	
Balsamicoessigreduktion, Parmesankäse	
Tomaten-Bruschetta	200 g 25.50
Portion Pommes dazu?	+ 4.50

PFEFFERSTEAK- POMMERSCHES ANGUS BEEF -

marmorierte Lende, NY cut,	
gestossener Bergpfeffercurvée,	
Kräuterbutter	
Pommes Frites	250 g 34.00

RIB EYE STEAK - US NEBRASKA BEEF -

Grünspargel-Tomaten-Cassoulet,	
Ofenkartoffel,	
Kresse-Creme Fraîche	300 g 39.00

FILETSTEAK - NEW ZEALAND BEEF -

Trüffeljus,	
Grünspargel-Tomaten-Cassoulet,	
Kartoffel-Selleriegratin	250 g 45.00

SCHINKENUDELN

die besten Nudeln mit gebratenem Schinken,
roten Zwiebeln und Schwammerl
in Petersilienbutter geschwenkt
großer grüner Salat 14.70

SPANFERKEL-LEBER

gebraten, Majoransauce, leicht säuerlich durch
Gewürzgurken, Zwiebeln,kleiner 12.30
Apfelspalten, Kartoffelpüree 15.50

JUNGSCHWEINSBRATEN

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDFERKEL
magere Schulter, knusprige Krustengammeln,
Naturbratensauce, Speckkrautsalat,kleiner 12.50
Kartoffelknödl, Semmelknödl 15.50

RATSKELLER GRILLWÜSTL-SCHMANKERL

Münchner Wollwurst, Nürnberger Rostbratwürste,
Bamberger Rauchbratbier-Wörschtla,
Schnapsbratwurstzipfl, Grillspeck,
Schweinsbratensauce, Silvanerkrout,
Kartoffelpüree 19.00

RATSKELLER-SCHMANKERL

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDFERKEL
gegrilltes Rückensteak, Vanillemöhrchen,
Rahmschwammerlragout, Spätzle 18.50

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS
Fränkische Spätburgundersauce,kleiner 16.70
Blaukraut, Kartoffelknödl 19.50

OCHSEN-SCHMANKERL

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS
gekochte, flache Ochsen Schulter,kleiner 16.70
Meerrettichsauce, Rahmwirsing,
Röstkartoffeln 20.00

BAYERISCHE SCHWEINSHAXE

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDFERKEL
ganze, hintere, extra-magere Krustenhaxe,
Naturbratenjus, Speckkrautsalat,
Kartoffelknödl 19.50

GESCHMORTES LAMMHAXL

Rosmarinsauce, Zucchini,
Glockenpaprika, Kartoffel-Käsegratin 20.50

ENTENBRATEN

VON NIEDERBAYERISCHEN HOF-ENTEN
Brust & Keule,
Entenjus, Blaukraut ¼ Ente: 20.00
Kartoffelknödl ½ Ente: 28.00

WIENER SCHNITZEL

AUS DER ZARTEN KALBSLENDE
Burgenländer Petersilienkartoffeln,
Preisselbeeren, Salatteller.....kleiner 19.50
25.00

UNSEREN RATSKELLER MÜNCHEN ZUM VERSCHENKEN !

GUTSCHEINE FÜR DEN GROSSEN UND AUCH FÜR DEN KLEINEN ANLASS

... oft zählt nur die Geste oder der Gedanke an einen lieben Menschen oder Kollegen

Gutschein für unseren Happy Family Secco-Brunch á € 42 - Erwachsene - € 15 Kinder 6-12 Jahre

Gutschein im Geldschein Layout á € 10 - € 20 - € 50 oder € 100

Gutschein zum Candlelight Dinner - € 119 - für 2 Gäste

Gutschein Bayerisch - € 119 - für 2 Gäste

Gutschein U29 - € 88 - für 2 junge Gäste

Gutschein 55plus - € 69 - für 2 Gäste

Gutschein für Sie individuell gestaltet mit ihrem Wunschbetrag

**Zögern Sie nicht, uns am Empfangscounter anzusprechen.
Dort steht Ihnen unser kompetentes Team zur Verfügung!**

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

MÜNCHNER WEISSWÜRST - METZGER GASSNER
süßer Händlmaier Senf Stück - 2.90
Breze, Semmel Stück - 1.50

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL
DIREKT AUS NÜRNBERG, SONST WÄR`S KEIN ORIGINAL
Silvanerkrout 6 Stück - 12.20
frisch gerissener Meerrettich 8 Stück - 15.20

MÜNCHNER WOLLWÜRSTE - METZGER LUTZ
BAYERISCH: „GESCHWOLLENE“
zwei in der Pfanne gebräunte
dicke Würste aus 80% Kalbfleisch - ohne Haut -
mit Bratensauce
zur Wahl mit Kartoffelsalat
oder Kartoffelpüree
oder mit Röstkartoffeln 12.00

BAMBERGER SCHNAPSBRATWÜRSTL
sieben, kleinere, aber pikante Räucherbratwürstl
mit Obstler, zwischen Kartoffelpuffer,
auf zünftigem Bayerischkraut 15.20

KALBSBRATWÜRSTL - METZGER LUTZ
zwei Paar in der Pfanne gebratene Würstl,
Rahmwirsing, Röstkartoffeln 14.70

LAMMBRATWÜRSTL - GUTSHOF POLTING
GARANTIERT 100% LAMM
fünf in der Pfanne gebräunte Würstl,
Bohnen-Tomaten-Cassoulet,
gegrillte Grenaille-Schalenskartoffeln 15.70

HÜHNCHENBRATWURST
GARANTIERT 100% HÜHNCHEN
zwei goldbraune, pikante Würstchen
dazu Pommes Frites 11.50

RATSKELLER GRILLWÜRSTL-SCHMANKERL
Münchener Wollwurst, Nürnberger Rostbratwürste,
Bamberger Rauchbratbier-Wörschtla,
Schnapsbratwurstzipfl, Grillspeck,
Schweinsbratensauce,
Silvanerkrout, Kartoffelpüree 19.00

BROTZEIT SCHMANKERLN

HÄCKER-SCHNITTLA AB 15 UHR - 7.75
GRIEBENSCHMALZ-BROT AB 15 UHR - 5.00
ANDECHSER BERGKÄSE-BROT AB 15 UHR - 7.75
ROASTBEEF-BROT REMOULADENSAUCE AB 15 UHR - 10.00

MÜNCHNER WURSTSALAT
Regensburger Stadtwurst, rote Zwiebeln,
Vinaigrette, Holzofenbrot 13.75

MÜNCHNER KÄSE-WURST-SALAT
Regensburger Stadtwurst,
Emmentaler Käsestreifen, rote Zwiebeln,
Vinaigrette, Holzofenbrot 15.25

TAFELSPITZSÜLZE
Wurzelgemüse, Schnittlauch-Vinaigrette,
Röstkartoffeln 15.25

ROASTBEEF VON DER — AB 15 UHR —
ARGENTINISCHEN PREMIUM-OCHSENLENDE
Remouladensauce, Röstkartoffeln 18.50

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN - AB 15 UHR -
Sauerrahm, Speck und Zwiebelnkleiner 8.70
12.50

MÜNCHNER OKTOBERFEST BRETT`L
Schwarzgeräucherter Schinken, Schinken-Mettwurst,
Kabanossi, herzhaftes Schnapsbratwürstl,
Regensburger Handwurst, Fränkische Majoran
Streichwurst, Kassler, Pressack, Speckwurst,
Obazda Käs, Rettich, Radieserl, Gurkerl,
Butter, Holzofenbrot
BRETTL FÜR 1-2 GÄSTE 19.00
ALS BROTZEIT AB 3-6 GÄSTE, PRO PERSON 12.50

OKTOBERFEST BROTZEIT 100% OHNE SCHWEIN
Ochsenbrust-Pfefferpastrami,
gebratene Hühnchenbrust,
geräuchertes Forellenfilet, Lamm-Pfefferbeisser, Lamm-
Kaminwurzen, Bergkäse, Essigzetschgen, Gurken-
Relish, Brezenknödl-Schwammerlsalat,
Butter, gemischtes Brotkörbchen
BRETTL FÜR 1-2 GÄSTE 23.00
ALS BROTZEIT AB 3-6 GÄSTE, PRO PERSON 15.00

OBAZDA - GERUPFTER

bayerisches Käseschmankerl
zum Wein, zum Bier, zum Limo
mit Schmidt's Holzofenbrot
Gerne auch als Vorspeis`

13.50

BAYERISCHE KÄSETRADITION**NATURKÄSEREI TEGERNSEER LAND: BERGKÄSE MITTELALT & CAMEMBERT****KLOSTER ANDECHS: SENNKÄSE, BERGBLUMENKÄSE****VON UNS: BLAUSCHIMMELKÄS, OBAZDA KÄS**

Walnüsse, Quittensenf, Trauben, Butter, Brotkörbchen

kleiner 14.20
19.50

INTERNATIONALE KÄSEVARIATION

Paglietta Weichkäse, Carreyon Schafskäse,
Kloster Andechs Rahmkäse, Tiroler Kuhmilch-Wiesenkäse
Ascherolle Gourmet Ziegenkäse, Fourme d'Ambert Blauschimmelkäse
Feigensenf, Quittensenf, Weintrauben, Oliven
Meersalzbutter, Brotkörbchen

20.50

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Silvanerkrout, Rahmwirsing, Blaukraut,
Speckkrautsalat, Grenaille-Schalenskartoffeln,
Kartoffelknödel, Kartoffelpüree,
Kartoffelsalat, Röstkartoffeln,
Pommes frites ... etc.

Portion - 4.50

Breze, Semmel

1.50

Original Holzofenbrot Scheibe

1.00

WIR WEISEN SIE HÖFLICH DARAUF HIN, DASS DIE PREISE DER SPEISEN IM PRUNKHOF
GERINGFÜGIG HÖHER SIND ALS IM RATSKELLER.
GRUND IST, ES WERDEN ZUSÄTZLICH SPEISENZUTRÄGER (FOODRUNNER) EINGESETZT!

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



**THE
ROYAL
DOLORES**

Munich Pub

...?!

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