

# VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN APPETIT

## GEDECK: MAGENTRATZERL

Obazda, Griebenschmalz,  
gemischtes Brotkörbchen  
GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE 4.50

## KLEINE FRÄNKISCHE VORSPEIS`

3 Nürnberger Rostbratwürstl,  
Silvanerkraut, Meerrettichraspel 7.90

## KLEINE POLTINGER VORSPEIS`

2 Poltinger Lammbratwürstl  
auf unserem Kartoffelsalat 8.90

## KLEINE RATSKELLER VORSPEIS`

Ceviche von der Seeforelle  
Limette, Kokos, Koriander, rote Zwiebeln,  
Chilli, olivenölmariniert,  
Rhabarber, Tabouleh Salat, Ciabatta 10.50

## KLEINE MÜNCHNER VORSPEIS`

Gebratenes Durocschweinelachslendchen,  
Bärlauchvinaigrette, Blumenkohl,  
Spargel, gebackene Kartoffeln  
mit Kresse-Frischkäse gefüllt 10.50

## EDLES TAPAS TÜRMCHE

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

## BAYERISCHES TAPAS TÜRMCHE

- Schinkenpflanzerl, Krautsalat  
- Nürnberger Rostbratwürstl, Sauerkraut  
- Leberkäs, Wachtel-Spiegelei, Kartoffelsalat  
GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE 16.00



## AVOCADO & TOMATEN TATAR

asiatisch mit Zitrussoja, gehackter Chili,  
Ingwer, Koriandergrün, Tatsoisalat,  
Wasabinüsse, Papadam Chips 14.50

## VITELLO FORELLO

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

## WILDKRÄUTERLACHS

schottischer Frischfang-Lachs  
im Kräutermantel gebeizt, kleiner 16.50  
Honig-Senf-Sauce, Reiberdatschi 21.00

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

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

# SUPPEN

## SPARGELSCHAUMSUPPE

mit Spargelstückchen, Blattspinat  
Kalbfleisch-Schinkenpflanzerl, Croutons 8.50

## PFANNKUCHENSUPPE

in der Tafelspitzbouillion 5.50

## FRÄNKISCHES

## KARTOFFELSUPPEN-TÖPFCHEN

Speckkrusteln, Croutons, Röstzwiebeln,  
Holzofenbrot 6.00



VEGETARISCH: ohne Speckkrusteln 6.00

## RATSKELLER GOULASCHSUPPE

mageres Ochsenfleisch, Kartoffeln,  
herzhaft, Holzofenbrot 7.00

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 SALATELLER

ALS VORSPEISE ODER BEILAGE

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



### 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 11.00



### MOZZARELLA & TOMATEN SALAT

Büffelmozzarella, bunte Kirschtomaten,  
grün-roter Mizunasalat, Olivenölperlen,  
alte Balsamicoessiglaze, kleiner 12.80  
Ciabatta 17.30



### KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE SALAT

gefäsmter Gourmet Ziegenkäse,  
gebratene Zucchini, Auberginen,  
Glockenpaprika, Spinatsalat,  
Balsamicoessig-Reduktion,  
Tomaten-Olivenöl-Vinaigrette, kleiner 12.70  
Ciabatta 17.30

### OMEGA 3 SALAT

Gebeizter Wildkräuterlachs, Avocado,  
entsteinte Oliven, Macadamianüsse,  
Rucola, Kerbel, Portulak, Feldsalat, Frisée,  
Dijonsenf-Rapsöldressing, kleiner 15.50  
Walnußbrot 20.50

### CHICKEN CEASAR SALAT - CLASSIC -

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



CEASAR-SALAT VEGETARISCH 11.00

### FLANKSTEAK FRÜHLINGSSALAT

gegrilltes, mageres Ochsenflanken-Roastbeef,  
Quinoa, Kichererbsen, Sojabohnen,  
Koriander, Blaukrautsprossen, roter  
Mangold in Erdnussdressing,  
Pitabrot 15,70\* - 18.80



### PERUANISCHER VITALSALAT

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

## VEGETARISCH & VEGAN



### BAYERISCHE KÄSESPÄTZLE

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



### ZUCCHINI PICATTA

Zucchini-scheiben in Parmesan-Eihülle  
knusprig gebacken  
auf Tomatensugo-Basilikum-Spaghetti 15.90



### 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



### PIKANTES TOMATENRISOTTO

italienischer Spitzenrisotto, Chili,  
Artischocken, Tomatensugo,  
geröstete Pinienkerne,  
Parmesanhobel, Basilikumblätter 15.50



### FRÜHLINGSGEMÜSE GRÖSTL

im Wok gebratene junge Möhrchen,  
Spargel, Champignons, Kohlrabi,  
Frühlingszwiebeln, Staudensellerie,  
Blumenkohl. Ingwer-Kokosschaum  
Basmatireis 16.50



### PASTA ORECCHIETTE

vegetarische Bolognaise von  
Belugalinsen, Tomaten, Lauchzwiebeln,  
Kreuzkümmel, Chili, Zucchini,  
geröstete Papadumfladen 16.50

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

## SEELACHSFILET

FRISCHFANG BRETAGNE - GRÄTENFREI -

in der Kräuter-Weißbrotkrumenkruste  
knusprig gebacken, Remouladensauce,  
Kartoffelsalat 17.50

## HAMBURGER PANNFISCH

gebratene Schellfischlendchen - GRÄTENFREI -

GLÜCKSSTÄDTER NORDSEEKRABBen,  
Koriander-Senf-Buttersauce,  
glasierte Zwiebeln, auf Röstkartoffeln 22.00

## LACHSFILET

FRISCHFANG SCHOTTISCHER ATLANTIK - GRÄTENFREI -

in der Wasabi-Meerrettichkruste  
Teriyakisauce, Jalapeno, Basmatireis,  
Pak-Choi mit gerösteten Cashewkernen 24.00

## FORELLENFILET

FISCHZUCHT BIRNBAUM - GRÄTENFREI -

gebraten, weiß-grüner Spargelsalat  
im Holunderblüten-Limonendressing,  
Kapuzinerblüten, gebackener  
Kartoffel-Lauchzwiebelstrudel 17.00

## ADLERFISCHFILET

FRISCHFANG BRETAGNE - GRÄTENFREI -

gelbe Glockenpaprika-Olivensauce,  
Auberginenpuree, Artischocken, \* 15,00  
Fregola di Sarda Weizenpasta 19.00

## ZANDERFILET - GRÄTENFREI -

gebraten, weißer Speckschaum,  
Bohnenest, Cipollezwiebeln \* 23.00  
Fingernudeln 28.00

\* kleinere Portion

# STEAKS

## HÜHNCHENBRUST SUPREME

ÖSTERREICHISCHE FREILAUF-HENDL

gegrillte Avocado, in Olivenöl  
gegrillte Zucchini, Auberginen,  
Glockenpaprika, Oliven, Ofentomaten, 220 g  
Balsamicoessigglace, Meersalz-Kartoffeln 22.50

## FLANKSTEAK

US NEBRASKA BEEF

ausgelöst, von der Rippe, Kräuterbutter,  
bunte Barbecue Limabohnen, 250 g  
frittierte Schalenkartoffeln 25.00

## MÜNCHNER ZWIEBELROSTBRATEN

POMMERSCHES ANGUS BEEF

marmorierte Ochsenlende  
geschmorte Bierzwiebeln & Röstzwiebeln 180 g  
Röstkartoffeln, Münchner Salat 28.00

## LADYSTEAK & SALAT

NEW ZEALAND BEEF

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

## STEAK CAFÉ DE PARIS

POMMERSCHES ANGUS BEEF

feingesäbeltes Ochsenlenden-Paillard,  
Rucolasalat, Auberginen, geräucherte  
Glockenpaprika, Balsamicoessigglace, 200 g  
Parmesankäsehobel, Tomaten-Bruschetta 25.50  
zusätzlich eine Portion Pommes? + 4.50

## PFEFFERSTEAK

POMMERSCHES ANGUS BEEF

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

## RIB EYE STEAK

US NEBRASKA BEEF

Harissa-Gemüse-Tomaten-Cassoulet, 300 g  
Ofenkartoffel mit Kresse-Creme Fraîche 39.00

## FILETSTEAK

NEW ZEALAND BEEF

Trüffeljus, Gemüse-Schwammerl-Cassoulet, 250 g  
Kartoffelgratin 45.00

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

### SPANFERKEL-LEBER

gebraten, Majoransauce,  
Gewürzgurken, Zwiebeln, kleiner 11.30  
Apfelspalten, Kartoffelpüree 14.90

### JUNGSCHWEINSBRATEN

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL  
magere Schulter, knusprige Krustengrammeln,  
Naturbratensauce, Speckkrautsalat, kleiner 11.80  
Kartoffelknödl, Semmelknödl 14.90

### RATSKELLER

#### GRILLWÜSTL-SCHMANKERL

Münchner Wollwurst, Nürnberger Rostbratwürste,  
Bamberger Rauchbratbier-Wörschtla,  
Schnapsbratwurstzipfl, Grillspeck,  
Schweinsbratensauce, Silvanerkraut, Püree 19.00

### RATSHERRN-SCHMANKERL

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL  
gegrilltes Rückenlendchen, Vanillemöhrchen,  
Rahmschwammerlragout, Spätzle 18.50

### FRÄNKISCHER SAUERBRATEN

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS  
Fränkische Spätburgundersauce kleiner 15.70  
Blaukraut, Kartoffelknödl 19.50

### MÜNCHNER GOULASCH ab 15 Uhr

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS - OCHSENWADE  
extra mager, Gärtnergemüse, Spätzle 18.50

### RANDERSACKER

#### TEUFELSGESCHNETZELTES ab 15 Uhr

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS  
von der zarten Ochsenhüfte, Glockenpaprika  
bunte Pfefferrahmsauce, Spätzle  
großer grüner Salat 19.50

### RINDSROULADE

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS  
GESCHMORT NACH FRÄNKISCHER ART  
Spätburgundersauce,  
Gärtnergemüse, Kartoffelpüree 19.50

### OCHSEN-SCHMANKERL

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

### BAYERISCHE SCHWEINSHAXE

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

### GESCHMORTES LAMMHAXL

Koriander-Kreuzkümmelsauce  
auf geschmortem Mangold mit  
Glockenpaprika, Kichererbsen, Reis 20.50

### WIENER SCHNITZEL

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

### OCHS AM SPIESS

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS  
Ochsenlende mit steirischem Speck  
gerollt, Bergpfeffercuvéesauce  
grüne Bohnen, Saubohnen, 1 Spieß 19.50  
hausgemachte Spätzle 2 Spieße 25.50

## 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

**Den von Ihnen gewünschten Gutschein stellen wir Ihnen an unserer Rezeption sofort aus !  
Zum Mitnehmen oder Gleichverschenken, in einem adretten Kuvert !**

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

## NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL

DAS ORIGINAL AUS NÜRNBERG

Silvanerkraut, 6 Stück - 12.30  
frisch gerissener Meerrettich 8 Stück - 15.20

## MÜNCHNER WOLLWÜRSTE

METZGEREI LUTZ

zwei gebräunte Würste, Bratensauce

... mit Kartoffelsalat

oder

... Kartoffelpüree

oder

... mit Röstkartoffeln 12.00

## BAMBERGER SCHNAPSBRATWÜRSTL

METZGEREI MÜLLER, BAMBERG

7 kleine, pikante Räucherbratwürstl  
mit Obstler, zwischen Kartoffelpuffer  
auf zünftigem Bayerischkraut 14.90

## RATSKELLER WIRTSHAUS BRATWURST

VOM THÜRINGER DUROC SCHWEIN

Schmorzwiebeln, 1 Bratwurst - 9.90

Majoran-Röstkartoffeln 2 Bratwürste - 13.30

## BRIESMILZWURST - ZWEIERLEI

METZGEREI GASSNER, SCHLACHTHOF

knusprig gebacken & gebraten,

Kartoffel-Endiviensalat, Kürbiskernöl 13.70

## LAMMBRATWÜRSTL

GUTSHOF POLTING - GARANTIERTE 100% LAMM

fünf in der Pfanne gebräunte Würstl,

Bohnen-Tomaten-Cassoulet,

gegrillte Grenaille-Schalenskartoffeln 15.70

## RATSKELLER GRILLWÜSTL-SCHMANKERL

Münchener Wollwurst, Nürnberger Rostbratwürstl,

Bamberger Rauchbratbier-Wörschtla,

Schnapsbratwurstzipfl, Grillspeck,

Schweinsbratensauce, Silvanerkraut,

Kartoffelpüree 19.00

## BROTZEIT SCHMANKERLN

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

### HÄCKER-SCHNITTLA

AB 15 UHR 7.25

### GRIEBENSCHMALZ-BROT

AB 15 UHR 4.50

### ANDECHSER BERGKÄSE-BROT

AB 15 UHR 7.25

ROASTBEEF-BROT Remouladensauce AB 15 UHR 9.50

### MÜNCHNER WURSTSALAT

Regensburger Stadtwurst, rote Zwiebeln,  
Vinaigrette, Holzofenbrot 12.75

### MÜNCHNER KÄSE-WURST-SALAT

Regensburger Stadtwurst,  
Emmentaler Käsestreifen, rote Zwiebeln,  
Vinaigrette, Holzofenbrot 14.25

### ROASTBEEF VON DER OCHSENLENDE

Remouladensauce, Röstkartoffeln AB 15 UHR 17.50

### ELSÄSSER

### FLAMMKUCHEN

AB 15 UHR

Sauerrahm, Speck, kleiner 8.70  
Zwiebeln 12.50

### MÜNCHNER OKTOBERFEST BREITL # 1

Schinkenpflanzerl, schwarzgeräucherter Schinken,  
Landjäger, Cabanossi, herzhaftes Schnapsbratwürstl,

Regensburger Handwurst,

Fränkische Majoran-Streichwurst, Speckstifte,

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

### MÜNCHNER OKTOBERFEST BREITL # 2

100% OHNE SCHWEIN

Ochsenbrust-Pfefferpastrami,

gebratene Hühnchenbrust,

geräuchertes Forellenfilet, Lamm-Pfefferbeisser,

Lamm-Kaminwürzen, Bergkäse, Essigzetschgen,

Gurken-Relish, Brezenknödl-Schwammerlsalat,

Butter, gemischtes Brotkörbchen

BREITL FÜR 1-2 GÄSTE 23.00

ALS BROTZEIT AB 3-6 GÄSTE, PRO PERSON 15.00

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

### **PARMESAN BROCKEN**

Quittensenf, Ciabattabrot 8.50

### **GEMISCHTE KÄSEWÜRFEL**

**MIT SPIESSCHEN**  
Camembert, Weinkäse, Emmentaler  
kleine Salzbrezen, Oliven, Cornichons,  
Ciabatta-Baguette AB 15 UHR 15.50

### **BAYERISCHE KÄSETRADITION**

- Naturkäserei Tegernseer Land
- Käserei Kloster Andechs
  
- Sennkäse
- Camembert
- Obazda Käs
- Bergblumenkäse
- Blauschimmelkäse
- mittelalter Bergkäse
  
- Walnüsse
- Quittensenf
- Weintrauben
- Butter, Brotkörbchen

kleine Portion: 14.50  
normale Portion: 19.50

## ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

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

**Breze, Semmel, Weckerl** 1.50

**Holzofenbrot** von der  
Brotmanufaktur Schmid 1.50

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



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!