

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 Lambratwürstl
auf unserem Kartoffelsalat 8.90



KLEINE RATSCELLER VORSPEIS`

Ratatouillebällchen in der
Panko-Knusperpanade gebacken,
Basilikumcreme,
Artischocken-Tomatensalat 10.50

KLEINE MÜNCHNER VORSPEIS`

Knusprige Spanferkelbäckchen und
Spanferkelschinken, Radieschen,
Brunnenkresse, Kartoffelsalat 12.00

EDLES TAPAS TÜRMCHEIN

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

BAYERISCHES TAPAS TÜRMCHEIN

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



AVOCADO & TOMATEN TATAR

KATEGORIE: SUPERFOOD
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 BREITL # 1

Schinkenpflanzerl, Schwarzgeräucherter Schinken,
Landjäger, Cabanossi, herzhafter 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

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

SUPPEN

PIFFERLINGSSCHAUMSUPPE

mit Speck-Majoranknödel 7.50

LEBERKNÖDLSUPPE (VON OKTOBER BIS APRIL)

in der Tafelspitzboullion 5.50

PFANNKUCHENSUPPE

in der Tafelspitzboullion 5.50

FRÄNKISCHES

KARTOFFELSUPPEN-TÖPFCHEN

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 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



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



MOZZARELLA & TOMATEN SALAT

KATEGORIE: SUPERFOODS

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



KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE SALAT

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

OMEGA 3 SALAT

KATEGORIE: SUPERFOODS

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



BAYERISCHER SOMMERSALAT

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



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
Walnußbaquette 18.80

VEGETARISCH & VEGAN



BAYERISCHE KÄSESPÄTZLE

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



ZUCCHINI PICATTA

Zucchinischeiben 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



GEGRILLTE SPITZPAPRIKA

mit orientalischer Quinoafüllung, gebratenem Tandoori Panir-Frischkäse, Tomaten-Koriandersauce, Basmatireis 15.50



PIKANTES TOMATENRISOTTO

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



SOMMERGEMÜSE GRÖSTL

im Wok gebratene Möhrchen, Blumenkohl, Romanesco, Kohlrabi, Pfifferlinge, Maiskölbchen, Erbsen, Curry-Ingwer-Kokosschaum, Basmatireis 16.50



PASTA TAGLIATELLE

gebratene Pfifferlinge, Olivettetomaten und Parmesanschaum 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

GLÜCKSSTÄDTER KRABBE - GRÄTENFREI -
gebratene Schellfischlendchen,
Koriander-Senf-Buttersauce,
gegrillte Glückstädter Nordseekrabben,
glasierte Zwiebeln, auf Röstkartoffeln 22.00

LACHSFILET

FRISCHFANG SCHOTTISCHER ATLANTIK - GRÄTENFREI -
in der Wasabi-Meerrettichkruste
Teriyakisauce, Jalapeno, Basmatireis,
PakChoi mit gerösteten Cashewkernen 24.00

FORELLENFILET

FISCHZUCHT BIRNBAUM
- GRÄTENFREI -
gebraten,
Arganöl-Marinade, Kohlrabisalat
Mangold, Kartoffel-Röllchen
gebackene Kombualgen* 16.50
*bretonische Atlantik Kaltwasser Sushi Alge

CHIEMSEE-RENKENFILET

FISCHZUCHT LACKERSCHMID
- GRÄTENFREI -
gebraten,
Tomatenvinaigrette, Romanasalatherzen,
Kapuziennerblütenblätter, kleiner 15.50
gebackene Gemüsetortelloni 19.50

BRETONISCHES SEETEUFELFILET

- GRÄTENFREI -
gebraten,
Bouillabaissefond,
Oktopus, Fenchel aus der Salzküste,
geräucherte Paprika, Bronzefenchel, kleiner 22.50
Aquarello-Risotto 27.50

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

PFEFFERSTEAK

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

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

LADYSTEAK & SALAT

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

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-Wörschtlä,
Schnapsbratwurstzipfl, Grillspeck,
Schweinsbratensauce, Silvanerkraut, Püree 19.00

RATSHERRN-SCHMANKERL

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL
gegrilltes Rückenlendchen, Vanilleöhrchen,
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 TEUFELSGESCHNETZELTESB 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

ENTENBRATEN (VON OKTOBER BIS APRIL)

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

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

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
Breze, Semmel

Stück - 2.90
Stück - 1.50

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL

DAS ORIGINAL AUS NÜRNBERG
Silvanerkraut,
frisch gerissener Meerrettich

6 Stück - 12.30
8 Stück - 15.20

MÜNCHNER WOLLWÜRSTE

METZGEREI LUTZ
zwei gebräunte Würste, Bratensauce
... mit Kartoffelsalat
... Kartoffelpüree
... mit Röstkartoffeln

12.00

BAMBERGER SCHNAPSBRATWÜRSTL

METZGEREI MÜLLER
sieben, kleinere, pikante Räucherbratwürstl
mit Obstler, zwischen Kartoffelpuffer
auf zünftigem Bayerischkraut

14.90

RATSKELLER WIRTSCHAUS BRATWURST

VOM THÜRINGER DUROC SCHWEIN

Schmorzwiebeln 1 Bratwurst - 9.90
Majoran-Röstkartoffeln 2 Bratwürste - 13.30

BRIESMILZWURST - ZWEIERLEI

knusprig gebacken & gebraten
Kartoffel-Endiviensalat mit 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

Sauerrahm, Speck, Zwiebeln AB 15 UHR
kleiner 8.70
12.50

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

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
Camenbert, Weinkäse, Emmentaler
kleine Salzbrezen, Oliven, Cornichons
Ciabatta-Baguette AB 15 UHR 15.50

BAYERISCHE KÄSETRADITION

- Naturkäserei Tegernseer Land
- Käserei Kloster Andechs

- Sennkäse
- Camenbert
- 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-Schalenskartoffeln,
Kartoffelknödel, Kartoffelpüree,
Basmatireis, Kartoffelsalat,
Röstkartoffeln,
Pommes frites ... etc. Portion - 4.50

Breze, Semmel, Weckerl 1.50

Holzofenbrot 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!