

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 RATSCELLER VORSPEIS`

Geräuchertes Saiblingsfilet
Kürbissalat & Kürbismousse
Ciabattabrot 10.50

KLEINE MÜNCHNER VORSPEIS`

Kalbstafelspitz-Sülze
Liebstöckel vinaigrette, bunte Rübenbeete
Meerrettich, Vogerlsalat, Ciabattabrot 10.50

EDLES TAPAS TÜRMCHEN

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

BAYERISCHES TAPAS TÜRMCHEN

- 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 BRETTL # 1

Schinkenpflanzerl, Schwarzgeräucherter Schinken,
Landjäger, Cabanossi, herzhaftes Schnapsbratwürstl,
Regensburger Handwurst,
Fränkische Majoran- Streichwurst, Speckstiftln,
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-Kaminwurzen, 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

KÜRBISSCHAUMSUPPE

mit Kokos, Curry, Shrimps 7.50

LEBERKNÖDLSUPPE (VON SEPTEMBER 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 SALATELLER

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

geflämmerter 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 HERBSTSALAT

gegrilltes, mageres Ochsenflanken-Roastbeef,
gebratene Schwammerl, Topinamburchips,
herbstlicher Vogerlsalat kleiner 15.70
grober Senfdressing, 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
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



HERBSTGEMÜSE GRÖSTL

im Wok gebratene Möhrchen,
Staudensellerie, Petersilienwurzel,
Muskatkürbis, Ringelbeete, Egerlingpilze
Lauchzwiebeln, Curry-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

GLÜCKSSTÄDTER KRABBen - 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

POLLACKFILET

- GRÄTENFREI -
gebraten,
Petersiliensauce,
Kräuterseitling-Herbsttrompeten-Tatar,
gelbe Karotten, Kichererbsen-Kroketten 16.50

KARPENFILET IN DER PANKOBRÖSEL-PANADE

- GRÄTENFREI -
gebacken,
Paprikakraut, Sauerrahm kleiner 14.50
und Petersilienkartoffeln 18.50

WALLERKOTELETT

FISCHZUCHT BIRNBAUM
- GRÄTENFREI -
pochiert,
Meerrettichschaum, Belugalinsen,
Gemüse-Chips, kleiner 18.50
geräucherter Kartoffelstampf 22.50

STEAKS

RATSKELLER CLASSIC HAMBURGER

US NEBRASKA BEEF -
durchgebraten, Baconstrips
Gurkenrelish, Hamburgersauce 220 g
frittierte Meersalzkartoffeln 17.50
- gerne auch als Cheeseburger 19.90

HÜHNCHENBRUST SUPREME

ÖSTERREICHISCHE FREILAUF-HENDL
gegrillte Avocado, in Olivenöl
gegrillte Zucchini, Auberginen,
Glockenpaprika, Oliven, Ofentomaten, 220 g
Balsamicoessiglace, 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

STEAK CAFÉ DE PARIS

POMMERSCHES ANGUS BEEF
feingesäbeltes Ochsenlenden-Paillard,
Rucolasalat, Auberginen, geräucherte
Glockenpaprika, Balsamicoessiglace 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

LADYSTEAK & SALAT

NEW ZEALAND BEEF
Filetsteak, dazu unseren Gesund & Fit Salat 120 g
Den Salat servieren wir vorab als Vorspeise 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-Wörschtla,
Schnapsbratwurstzipfl, Grillspeck,
Schweinsbratensauce, Silvanerkraut, Püree 19.00

RATSHERREN-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

ENTENBRATEN (VON SEPTEMBER 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	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	
... Kartoffelpüree	
... mit Röstkartoffeln	12.00

BAMBERGER SCHNAPSBRATWÜRSTL

METZGEREI MÜLLER

sieben, kleinere, 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

knusprig gebacken & gebraten	
Kartoffel-Endiviensalat mit Kürbiskernöl	13.70

LAMMBRATWÜRSTL

GUTSHOF POLTING - GARANTIERT 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 Remouladenc	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-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...**



**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!