

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 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-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

SÜBKARTOFFELSUPPE

Mais, Chilli-Öl 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

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

geflämmt 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



BAYERISCHER WINTERSALAT

gegrilltes, mageres Ochsenflanken-Roastbeef,
gebratene Schwammerl, Topinamburchips,
winterlicher Vogersalat, kleiner 15.70
grobes Senfdressing, Ciabatta 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



WINTERGEMÜSE GRÖSTL

im Wok gebratene Möhrchen,
Staudensellerie, Petersilienwurzel,
Muskatkürbis, Ringelbeete, Egerlingpilze,
Lauchzwiebeln, Curry-Ingwer-Kokosschaum,
Basmatireis 16.50



PASTA ORECCHIETTE

vegetarische Bolognese 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, in rosa Grapefruitsauce
bunter Mangold, schwarze Bohnen
Kartoffel-Washabipüree 18.00

DORSCHFILET - GRÄTENFREI -

FRISCHFANG VON DEN LOFOTEN
Meerrettichsauce, Wirsinggemüse,
Basmatireis 19.00

KNURRHAHNFILET

FRISCHFANG BRETAGNE - GRÄTENFREI -

gebraten, Ratatouillesauce,
Artischocken, Olivenrisotto,
Fenchel im Rosmarin-Tempura 23.00

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

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

**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 - 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 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, Essigzweitschen,
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 Schmidt 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!