

VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN APPETIT

KLEINE FRÄNKISCHE VORSPEIS`

3 Nürnberger Rostbratwürstl,
Silvanerkraut, Meerrettichraspel 8.40



AVOCADO & TOMATEN TATAR

KATEGORIE: SUPERFOOD
asiatisch mit Zitrussoja, gehackter Chili,
Ingwer, Koriandergrün, Tatsoisalat,
Wasabinüsse, Papadam Chips, Baguette 15.50

VITELLO FORELLO

DIE NACHHALTIGE ALTERNATIVE ZUM THUNFISCH!
Räucherforellencreme auf zartrosa nieder-
temperaturgegartem Kalbsmaiserl,
Kapern, Ofenpaprika, Rucolasalat, kleiner 15.50
Ciabattabrot 19.50

WILDKRÄUTERLACHS

schottischer Frischfang-Lachs
im Kräutermantel gebeizt, kleiner 17.50
Honig-Senf-Sauce, Reiberdatschi 22.00

EDLES TAPAS TÜRMCHEN

Parmaschinken, olivenölgegrillte Zucchini,
Glockenpaprika, Büffelmozzarella,
Wildkräuterlachs, Basilikum,
Balsamicoessig-Reduktion,
Tomaten-Bruschetta
GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE 15.50

BAYERISCHES TAPAS TÜRMCHEN

- Schinkenpflanzerl, Krautsalat
- Nürnberger Rostbratwürstl, Sauerkraut
- Leberkäs, Wachtel-Spiegel-Ei, Kartoffelsalat
GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE 17.00

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 20.00
ALS BROTTZEIT AB 3-6 GÄSTE, PRO PERSON 13.50

MÜNCHNER OKTOBERFEST BREITL # 2

100% OHNE SCHWEIN
Ochsenbrust-Pfefferpastrami,
gebratene Hühnchenbrust,
geräuchertes Forellenfilet, Lamm-Pfefferbeisser,
Lamm-Kaminwurzeln, Bergkäse, Essigzweitschgen,
Gurken-Relish, Brezenknödl-Schwammerlsalat,
Butter, gemischtes Brotkörbchen
BREITL FÜR 1-2 GÄSTE 24.00
ALS BROTTZEIT AB 3-6 GÄSTE, PRO PERSON 16.00

SUPPEN

PFANNKUCHENSUPPE

in der Tafelspitzbouillion 6.00

FRÄNKISCHES KARTOFFELSUPPEN-TÖPFCHEN

Speckkrusteln, Croutons, Röstzwiebeln, Holzofenbrot 6.50
VEGETARISCH: ohne Speckkrusteln 6.50



RATSKELLER GOULASCHSUPPE

Ochsenfleisch, Kartoffeln, Holzofenbrot 7.50

TAGESSUPPE

Bitte fragen sie bei Ihrem Servicemitarbeiter! 8.00

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!

MÜNCHNER SALATTELLER

ALS VORSPEISE ODER BEILAGE

Bayerischer Krautsalat, Kartoffelsalat,
Gurkensalat, Karotten-Orangensalat,
grüne Blattsalate,
Heumilch-Yoghurt-Dressing 7.50

**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 12.00

**MOZZARELLA & TOMATEN SALAT**

KATEGORIE: SUPERFOODS

Büffelmozzarella, bunte Kirschtomaten,
grün-roter Mizunasalat, Olivenölperlen,
alte Balsamicoessiglaze kleiner 13.80
Ciabatta 18.30

OMEGA 3 SALAT

KATEGORIE: SUPERFOODS

Gebeizter Wildkräuterlachs, Avocado
entsteinte Oliven, Macadamianüsse
Rucola, Kerbel, Portulak, Feldsalat, Frisée
Dijonsenf-Rapsöldressing kleiner 16.50
Walnußbrot 21.50

CHICKEN CEASAR SALAT - CLASSIC -

knusprig gebackene Hühnchenbrust
in der Weißbrot-Kürbiskern-Kruste,
Romanasalatherzen, Parmesankäsedressing,
Sardellenfilets, Parmesankäsehobel kleiner 15.70
Croûtons, Oliventapenade-Ciabatta 19.80
CEASAR-SALAT VEGETARISCH 12.00

**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 14.50
Walnußbaguette 19.80

VEGETARISCH & VEGAN

**BAYERISCHE KÄSESPÄTZLE**

hausgemachte Biospätzle
geschmolzener Kloster-Andechs-Käs,
Röstzwiebeln, Tomatensalat, kleiner 12.50
Basilikum, Balsamicoessiglaze 15.50

**ZUCCHINI PICATTA**

Zucchini-scheiben in Parmesan-Eihülle
knusprig gebacken
auf Tomatensugo-Basilikum-Spaghetti 16.90

**POLENTA MIT SCHWAMMERL**

gebratene Pilze aus unserer Region,
Petersilienöl, Tomatenflocken, Maispolenta 16.50

**PIKANTES TOMATENRISOTTO**

italienischer Spitzenrisotto, Chili
Artischocken, Tomatensugo,
geröstete Pinienkerne,
Parmesanhobel, Basilikumblätter 16.50

**FRÜHLINGSGEMÜSE GRÖSTL**

im Wok gebratene junge Möhrchen,
Spargel, Champignons, Kohlrabi,
Frühlingszwiebeln, Staudensellerie,
Blumenkohl, Ingwer-Kokosschaum
Basmatireis 17.50

**ZÜRICHER PILZGESCHNETZELTES**

Champignons, Pio Pine Pilze, Egerlinge,
Kräuterseitlinge in Silvanerrahm, Spätzle 17.50

SEELACHSFILET

FRISCHFANG BRETAGNE - GRÄTENFREI -

in der Kräuter-Weißbrotkrumenkruste knusprig gebacken,
Remouladensauce, Kartoffelsalat

18.50

HAMBURGER PANNFISCH

GLÜCKSSTÄDTER KRABBen - GRÄTENFREI -

gebratene Schellfischlenden, Koriander-Senf-Buttersauce,
gegrillte Glückstädter Nordseekrabben,
glasierte Zwiebeln, auf Röstkartoffeln

23.00

LACHSFILET

FRISCHFANG SCHOTTISCHER ATLANTIK - GRÄTENFREI -

in der Wasabi-Meerrettichkruste
Teriyakisauce, Jalapeno, Basmatireis,
PakChoi mit gerösteten Cashewkernen

25.00

STEAKS

HÜHNCHENBRUST SUPREME

ÖSTERREICHISCHE FREILAUF-HENDL

gegrillte Avocado, in Olivenöl
gegrillte Zucchini, Auberginen,
Glockenpaprika, Oliven, Ofentomaten, 220 g
Balsamicoessiglace, Meersalz-Kartoffeln 23.50**FLANKSTEAK**

US NEBRASKA BEEF

ausgelöst, von der Rippe, Kräuterbutter,
bunte Barbecue Limabohnen, 250 g
frittierte Schalenkartoffeln 26.00**MÜNCHNER ZWIEBELROSTBRATEN**

POMMERSCHES ANGUS BEEF

marmorierte Ochsenlende
geschmorte Bierzwiebeln & Röstzwiebeln 180 g
Röstkartoffeln, Münchner Salat 29.00**STEAK CAFÉ DE PARIS**

POMMERSCHES ANGUS BEEF

feingesäbeltes Ochsenlenden-Paillard,
Rucolasalat, Auberginen, geräucherte
Glockenpaprika, Balsamicoessiglace 250 g
Parmesankäsehobel, Tomaten-Bruschetta 26.50
zusätzlich Portion Pommes? + 5.00**ROASTBEEF****VON DER OCHSENLENDE**

Remouladensauce, Röstkartoffeln AB 15 UHR 18.50

LADYSTEAK & SALAT

NEW ZEALAND BEEF

Filetsteak, dazu unseren Gesund & Fit Salat 120 g
(Salat vorweg als Vorspeise serviert?) 30.00**PFEFFERSTEAK**

POMMERSCHES ANGUS BEEF

marmorierte Ochsenlende
gestossener Bergpfeffer-Cuvée 250 g 36.00
Kräuterbutter, Pommes Frites 350 g 49.00**RIB EYE STEAK**

US NEBRASKA BEEF

Harissa-Gemüse-Tomaten-Cassoulet 300 g
Ofenkartoffel mit Kresse-Creme Fraîche 40.00**FILETSTEAK**

NEW ZEALAND BEEF

Trüffeljus
Gemüse-Schwammerl-Cassoulet 250 g
Kartoffelgratin 46.00

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 15.20

JUNGSCHWEINSBRATEN

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL
magere Schulter, knusprige Krustengrammeln,
Naturbratensauce, Speckkrautsalat, kleiner 12.80
Kartoffelknödl, Semmelknödl 15.90

RATSKELLER

GRILLWÜSTL-SCHMANKERL

Münchner Wollwurst, Nürnberger Rostbratwürste,
Bamberger Rauchbratbier-Wörschtla,
Schnapsbratwurstzipfl, Grillspeck,
Schweinsbratensauce, Silvanerkraut, Püree 20.00

RATSHERRN-SCHMANKERL

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL
gegrilltes Rückenlendchen, Vanille-möhrchen,
Rahmschwammerlragout, Spätzle 19.50

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS
Fränkische Spätburgundersauce kleiner 16.70
Blaukraut, Kartoffelknödl 20.50

OCHS AM SPIESS

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS
Ochsenlende mit steirischem Speck
gerollt, Bergpfeffercuvéesauce
grüne Bohnen, Saubohnen, 1 Spieß 20.50
hausgemachte Spätzle 2 Spieße 26.50

RINDSROULADE

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS
GESCHMORT NACH FRÄNKISCHER ART
Spätburgundersauce,
Gärtnergemüse, Kartoffelpüree 20.50

OCHSEN-SCHMANKERL

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS
gekochte, flache Ochsenlende,
Meerrettichsauce, Rahmwirsing, kleiner 16.90
Röstkartoffeln 20.90

BAYERISCHE SCHWEINSHAXE

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL
ganze, hintere, extra-magere Krustenhaxe,
Naturbratenjus, Speckkrautsalat,
Kartoffelknödl 20.50

GESCHMORTES LAMMHAXL

Koriander-Kreuzkümmelsauce
auf geschmortem Mangold mit
Glockenpaprika, Kichererbsen, Reis 21.50

ENTENBRATEN (VON OKTOBER BIS APRIL)

VON NIEDERBAYERISCHEN FREILAUF-ENTEN
Brust & Keule
Entenjus, Blaukraut ¼ Ente: 21.00
Kartoffelknödl ½ Ente: 29.00

WIENER SCHNITZEL

AUS DER ZARTEN KALBSLENDE
Burgenländer Petersilienkartoffeln kleiner 20.50
Preisselbeeren, Salatteller 26.00

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

Wir freuen uns, wenn Sie 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!

JUMBO KNACKBRATWURST
mit Kartoffelsalat serviert 11.50

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL
DAS ORIGINAL AUS NÜRNBERG
Silvanerkraut, 6 Stück - 13.30
frisch gerissener Meerrettich 8 Stück - 16.20

MÜNCHNER WOLLWÜRSTE
METZGEREI LUTZ
zwei gebräunte Würste, Bratensauce
... mit Kartoffelsalat
... Kartoffelpüree
... mit Röstkartoffeln 13.00

BAMBERGER SCHNAPSBRATWÜRSTL
METZGEREI MÜLLER, BAMBERG
sieben, kleinere, pikante Räucherbratwürstl
mit Obstler, zwischen Kartoffelpuffer
auf zünftigem Bayerischkraut 15.90

RATSKELLER WIRTSCHAUS BRATWURST
VOM THÜRINGER DUROC SCHWEIN
Schmorzwiebeln 1 Bratwurst - 10.90
Majoran-Röstkartoffeln 2 Bratwürste - 14.30

BRIESMILZWURST - ZWEIERLEI
knusprig gebacken & gebraten
Kartoffel-Endiviensalat mit Kürbiskernöl 14.70

LAMMBRATWÜRSTL
GUTSHOF POLTING - GARANTIERTE 100% LAMM
fünf in der Pfanne gebräunte Würstl
Bohnen-Tomaten-Cassoulet,
gegrillte Grenaille-Schalenskartoffeln 16.70

RATSKELLER GRILLWÜSTL-SCHMANKERL
Münchener Wollwurst, Nürnberger Rostbratwürstl
Bamberger Rauchbratbier-Wörschtla
Schnapsbratwurstzipfl, Grillspeck
Schweinsbratensauce, Silvanerkraut
Kartoffelpüree 20.00

KÄSE SCHLIESST DEN MAGEN !

OBAZDA - GERUPFTER
bayerisches Käseschmankerl
zum Wein, zum Bier, mit Holzofenbrot
... als Nachspeisenportion 8.70
... als normale Portion 13.90

BAYERISCHE KÄSETRADITION KLEINE PORTION: 15.50
NORMALE PORTION: 20.50

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

BROTZEIT

BREZE, SEMMEL, WECKERL 1.50
HOLZOFENBROT von der Brotmanufaktur Schmidt 1.50

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN AB 15 UHR
Sauerrahm, Speck, kleiner 9.70
Zwiebeln normal 13.50

HÄCKER-SCHNITTLA AB 15 UHR 7.75
GRIEBENSCHMALZ-BROT AB 15 UHR 5.50
ANDECHSER BERGKÄSE-BROT AB 15 UHR 7.75
ROASTBEEF-BROT Remouladensauce AB 15 UHR 10.50

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

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

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!