



TISCHLEIN DECK' DICH

DIE MONATLICHE HAUSPOST
AUS DEM MÜNCHNER RATSKELLER



Ratskeller München



INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	03
LESERBRIEFE	04
WEINWIRTSCHAFT.....	06
LACHEN IST G'SUND	08
STAMMGASTAUSFLUG	10
MITTAGSMENÜS.....	11
WEINFLÜGERL	13
PRUNKHOF.....	14



Michael Schubaur mit Goldforelle und Fischzüchter Nikolai Birnbaum aus Penzing bei Landsberg mit einer Seeforelle aus seinen eigenen Fischweihern.

Die tagfrischen Fische wurden für eine Veranstaltung mit Flying Buffet von uns zu Ceviche (roh mariniert mit Limette und Kräuter) verarbeitet und noch am selben Abend serviert.

VORWORT

Liebe Stammgäste und Gäste, stehen Sie nicht manchmal



planlos in der Früh auf und sagen sich: „was könnte ich denn heute anstellen?“

Irgendwie keine Lust auf Balkonien, Spaziergehen, irgendwas Kochen, zu schön das Wetter, um die Zeit vor dem Fernseher zu verplempern, putzen... usw.?

- Wir hätten die ultimative

Lösung für Sie: **unsere Mittagsmenüs** im Ratskeller! Freundin(nen) oder Freund(e) anrufen und ohne Reservierung bei uns im sommerlich klimatisierten Ratskeller einkehren! Um Ihnen lange Zähne zu machen, stellen wir Ihnen zukünftig immer unsere Mittagsmenüs vor. Probieren Sie uns einfach mal aus! Los gehts mit einem inkludierten **Glaserl Juliusspital Secco**, einem Magen-tratzerl und je nach Menüwahl mit einer kleinen Vorspeise und dem Hauptgericht in der Variante Fleisch, Fisch oder Vegetarisch. Alles Portionsgrößen, von denen Sie auf alle Fälle satt werden, aber nicht voll, so daß Sie anschließend noch ein bisschen durch die Stadt strawanzen könnten! Wir freuen uns übrigens auch, wenn Sie uns alleine besuchen! Unser Ratskeller Mittagsmenü braucht keinen Anlaß! Sie und Ihr Alltag sind Anlaß genug! - Mittagsmenüs gibts bis 16 Uhr! siehe Seite 11.

Nur so nebenbei, wenns kein Mittagsmenü sein soll: ich bin überzeugt, wir haben den besten Schweinsbraten in der Stadt!

Bei Mirela im Royal Dolores Pub gibt es übrigens im Juli und August als late

Happy Hour zwei-für-den-Preis-von-einem Gin & Tonic ab 22 Uhr bis 1 Uhr.

Vorschlag: nach Besuch in der Weinwirtschaft noch auf einen Absacker zu Mirela, Fabio, Johanna, Kosmas. Mein persönlicher Favorit ist übrigens Hendriks Gin mit Elderflower

Tonic. Herrlicher, dezenter Rosmarinduft im Gin und mit dem Holunder-tonic grad schön sommerlich und unbelastend!

Die süchtig-machenden Erdnüsse in der Schale dazu verursachen zwar rundherum immer eine Riesensauerei, aber das muß Ihnen wurscht sein - Hauptsache, Sie fühlen sich wohl!

Fast vergessen: sollten Sie den Fußball - WM Lärm nicht ausstehen können, dürfen Sie sich, solange die WM läuft, die Gin & Tonic`s auch bei Jean Claude im Bistro bestellen!

Ihre Gastwirte Peter Wieser & Junior Martin

GIN & TONIC SOMMERAKTION

The graphic features the text '&GIN TONIC?' in large white and green letters. To the right, a green arrow points downwards with the text 'AB 15 UHR'. Below this, a list of bars is provided: 'Larios 12 Premium, Monkey 47, Bombay Sapphire, Hendrick's, Roku, Gin Mare...'. At the bottom, it says 'SOMMERAKTION: Two-for-one von 22- 01 Uhr' next to an illustration of a glass with ice and a lime wedge.

LESERBRIEFE



Herr Wieser, ich hörte Sie letzthin an einem Nebentisch sprechen und Sie warben damit, daß Ihre Produkte alle aus der Region wären.

Darauffin studierte ich die Speisekarte und mußte feststellen, daß Ihre Aussage gar nicht korrekt, sondern sogar so richtig falsch ist!

Ich habe Sie immer als redlichen Wirt geschätzt, aber nun bin ich enttäuscht und überlege mir, ob es an-

statt dem Ratskeller nicht eine bessere Alternative gibt!? Als Sie am Nebentisch sprachen, hatte ich bereits meine Zweifel, da ich ein veganes Frühlingsgemüse speiste. Gemüse ok, aber Curry! – Regional?? Meine Freundin speiste Tomatenrisotto. Risottoreis! – Regional?? Tomaten aus der Region? Ich wollte Sie schon ansprechen, als wir dem Gespräch zuhörten, aber meine Freundin wollte keinen Stress und meinte: laß, es nützt eh nichts. Kriegst ja doch nicht recht!

Aber es ließ mich nicht los, Ihnen bescheidzugeben, daß da bei Ihnen nicht alles Gold ist, was glänzt und der Wirt von sich gibt!

Ich grüße Sie dennoch und Sie könnten vielleicht erklären.

Ein mehr oder weniger enttäuschter Gast.

TISCHLEIN- KLIICK-DICH



unser TdD schon ab dem 25. jeden Monats auf der Ratskeller-Homepage finden. **Einfach QR-Code scannen.**



Sehr geehrter mehr-oder-weniger enttäuschter Gast, da Sie keine Adresse auf Ihrem Brief hatten (schade!), hoffe ich, daß Sie unser Tischlein-deck-Dich lesen. Sonst erreicht Sie meine Antwort nicht. Ich

würde mich nämlich zu dem

Thema schon gerne erklären und versuche, Ihnen unsere

Situation verständlich zu machen.

Erstens: Speisen und Getränke aus der Region sind natürlich unser allererstes

Bestreben! Region ist in unserem Sinne: München, Umland München, Alpenland, Oberbayern, Niederbayern, Pfalz, Franken und alles was dazugehört, Schwaben, Österreich, Tirol. **Aber: nicht-regional geht ja schon beim Pfeffer los!** Deutsche Küche ohne Pfeffer??

Ihre Ansage ist dennoch interessant, weil sie mich anregte. Bin runter in unser Trockenlager und hab mir mal die Regale so angeschaut. **Und Sie haben sogar ein wenig recht.** Parallel dazu dachte ich über den Inhalt unserer Speisekarte nach und überlegte mir, daß die ziemlich traurig aussehen würde ohne die Gewürze, die bei uns nicht wachsen. Ich machte mal ne überflogene kleine Bestandsaufnahme, auf was wir, aufgrund der Inhalte unserer Speisekarte, im Moment nicht verzichten könnten: Fregola Sarda Weizenpasta, Cashewnüsse, Oliven, Steaksaucen, Dosenpflirsiche, Sesamöl, Schokoladenpulver, Kaffee, Tee, Vanilleschoten, Sultaninen, Kokosnussmilch, Ketchup, Pinienkerne, Zitronen, Kichererbsen, Teriyakisauce, Wein aus Italien, Frankreich uvm.



Frischgemüse erhalten wir von unserem Gemüselieferant Kreuzinger am Ende der Dachauerstraße. Der hat so ziemlich alles, was wir zu Speisen zubereiten. Ingwer, Pakchoy, Ananas, Mangos, etc. kauft er für uns im Obst/Gemüsemarkt dazu. **Fleisch kommt tatsächlich so gut wie ausschließlich aus unserer Region und Oberösterreich**, außer die RibEye Steaks aus USA und die Ochsenfilets aus Neuseeland. Diese haben ganz einfach eine außergewöhnliche, nicht vergleichbare Qualität. Frische Shrimps gäbs regional nur aus der Erdinger Shrimpszucht. Sind klasse, aber leider preislich für uns nicht umsetzbar. **Die Glückstädter Krabben werden, allen Unkenrufen widersprochen, wohl in der Nordsee gefischt, aber nicht in einem Containerschiff nach Marokko zum Schälen geschickt**, sondern schon am Schiff von geschickten Händen (da ist bestimmt zwischen durch auch mal ein Marokkaner, Tunesier, Afghane, Chinese, Nigerianer als Krabbenschäler dabei) geschält. **Außerdem: wenn wir nur Forelle, Saibling, Karpfen und Zander anböten, wären wohl eine Menge klassische Fisch-Esser enttäuscht** und gingen mit Recht zur Nordsee am Viktualienmarkt, wo sie auch ihren Loup de mer, den Blauleng, den Lachs und die Scholle,

usw bestellen könnten. **Ich denke mal, daß Sie für zuhause ebenfalls nicht alles aus bevorzugter Region beziehen**. Weils ja irgendwie nicht möglich ist und wir zwischenzeitlich so global sind, daß Entfernung keine Rolle mehr spielt. Wobei ich persönlich es auch als höchst bedenklich empfinde, wenn verderbliche Überseeprodukte hin-und hergeflogen oder herumgeschippert werden. Uns allen ist klar: das ist der größte Wahnsinn, den wir uns jemals angefangen haben. Zu spät! **Der Mensch wünscht sich alles zu jeder Zeit verfügbar und der Kommerz sorgt dafür**. Sonst wären wohl sehr viele Menschen auf Jobsuche. Wir schicken ja schließlich auch, als prägnantes Beispiel, Löwenbräu, Weihenstephaner, Paulaner und Hofbräubier nach Las Vegas oder Cincinnati, Miami, Singapur, Tokio, Buenos Aires oder Moskau. Oder überhaupt in den Rest der Welt. So, genug erklärt. Diese Weisheiten kennt eh jeder. **Ich empfehle Ihnen, die Welt der Gastronomie nicht kleinlich zu sehen. Sonst macht es keinen Spaß mehr und die Möglichkeit der Vielfalt in der Gastronomie würde auf der Strecke bleiben!**

Ihr Gastwirt Peter Wieser



WEINWIRTSCHAFT

FRÄNKISCHE & BADISCHE WEINE

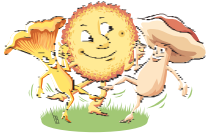
■ STEIER PUFFER

Kartoffelpuffer mit Kürbiskernöl-
mariniertem Tafelspitz, Gurkerl,
rote Zwiebeln
€ 6.50 / € 9.50 / € 12.50



■ PFIFFERLINGS RÜHREI PUFFER

Kartoffelpuffer mit Schalotten,
Tomaten, frische Petersilie
€ 6.50 / € 9.50 / € 12.50



■ FORELLENPLANZERL PUFFER

Kartoffelpuffer auf Gurkennudeln
mit Creme Fraîche Dressing
€ 6.50 / € 9.50 / € 12.50



MONTAGS HACKBRATEN

€ 8.25



02.07. ANDECHSER KÄSEHACKBRATEN

Kartoffel-Gemüsegröstl, Dunkelbiersauce

09.07. MEDITERRANER RINDFLEISCHHACKBRATEN

gratiniert mit Mozzarella und Tomaten,
dazu Pesto, geschwenkte Kartoffelgnocchi

16.07. WEINWIRTSCHAFT HACKBRATEN

buntes Bohnengemüse, Kräuterbuttersauce,
Röstkartoffeln

23.07. TIROLER HACKBRATEN

mit Hüttenkäse und Speck gefüllt, dazu
Grammelsauce, Brezenknödl

30.07. UNGARISCHER HACKBRATEN

auf Letschogemüse, Erbsen-Butterreis

SPARSCHWEIN ANGEBOTE



■ KRABBENCOCKTAIL

Sauce Americaine, gegrillte
Avocado, Kirschtomaten,
Baguette

€ 12.50

■ PFIFFERLINGS KARTOFFEL-GRÖSTL

mit Marktgemüse, Schalotten,
Petersilie und grüner Salat

€ 11.90



■ KARTOFFEL - FLAMMKUCHEN

mit Kartoffeln, gerösteten Pfi-
fferlingen, Sommerschalotten,
Creme Fraîche

€ 10.50

■ MONTAGS RESIDENZSCHOPPEN

A FUZZGERL GÜNSTIGER ALS SONST!

DEN GANZEN ABEND

1/4 LTR. € 3.90 ANSTATT € 4.40

1/8 LTR. € 1.95
ANSTATT € 2.20





**WEIN DES MONATS
2017ER SOMMERLAUNE
WEISSWEIN CUVÉE**

vom Winzerkeller Sommerach.
Erfrischende Aromen von
grünem Apfel, Limette, Minze
und Rosenblüten.

Unbeschwerter, leichter
feinherber Genuss mit nur
sommerlichen 9,5%



1/4 LTR. € 4.50

3/4 LTR.
im Eiskühler € 13.50

**HIMBEER HUGO
PROSECCO + HIMBEER-
LIMES + HOLUNDER +
MINZE + EISWÜRFEL +
LIMETTE**

Wer den Hugo an warmen
Juli-Tagen ignoriert, dem ist
nicht zu helfen!

1/4 LTR. € 5.50
anstatt € 6.50

Dieses Angebot gilt nur in
unserer WEINWIRTSCHAFT

MUSIKERTERMINE IM JULI



So	01.07.	Schorsch, Steirische Ziach
Mo	02.07.	Helmut, Akkordeon
Di	03.07.	Bernie, Akkordeon & Rhythmus
Mi	04.07.	Josef, Zither
Do	05.07.	Schorsch, Steirische Ziach
Fr	06.07.	Salvatore Amore, Alleinunterhalter
Sa	07.07.	Helmut, Akkordeon
So	08.07.	Bernie, Akkordeon & Rhythmus
Mo	09.07.	Helmut, Akkordeon
Di	10.07.	Salvatore Amore, Alleinunterhalter
Mi	11.07.	Schorsch, Steirische Ziach
Do	12.07.	Karlheinz, Rhythmus & Gitarre
Fr	13.07.	Bernie am Keyboard
Sa	14.07.	Josef, Zither
So	15.07.	Roland, Akkordeon & Rhythmus
Mo	16.07.	Thomas, Akkordeon
Di	17.07.	Bernie, Akkordeon & Rhythmus
Mi	18.07.	Salvatore Amore, Alleinunterhalter
Do	19.07.	Thomas, Akkordeon
Fr	20.07.	Wolfgang, Saxofon & Rhythmus
Sa	21.07.	Helmut, Akkordeon
So	22.07.	Roland, Akkordeon & Rhythmus
Mo	23.07.	Roland, Akkordeon & Rhythmus
Di	24.07.	Nino, 50er - 90er Live Musik
Mi	25.07.	Bernie, Akkordeon & Rhythmus
Do	26.07.	Salvatore Amore, Alleinunterhalter
Fr	27.07.	Karlheinz, Rhythmus & Gitarre
Sa	28.07.	Josef, Zither
So	29.07.	Roland, Akkordeon & Rhythmus
Mo	30.07.	Salvatore Amore, Alleinunterhalter
Di	31.07.	Thomas, Akkordeon

LACHEN IST G'SUND

„Ich habe jede Nacht den selben Traum“, erzählt der Patient dem Psychiater. „Erzählen sie doch mal!“, ermutigt dieser seinen Patienten. „Nun, ich stehe vor einem Tor, wo ein Schild hängt. Ich drücke und drück und drücke. Aber das Tor geht nicht auf!“ „Interessanter Traum...“, meint der Psychiater, „was steht denn auf dem Schild?“ „Bitte ziehen!“



Ein Junge sitzt im Bus und nascht ein Stückchen Schokolade nach dem anderen. Auf einmal setzt sich ein Mann zu ihm und sagt: „Du weißt, wenn du so viel Schokolade verzehrst, dann ist das nicht so gesund für dich.“ Der Junge darauf: „Mein Großvater wurde 112 Jahre alt.“ Der Mann fragt: „Und du denkst, er wurde so alt, weil er so viel Schokolade aß?“ Drauf der Junge: „Nein, er wurde so alt, weil er sich nicht in fremde Angelegenheiten einmischte.“



Geht ein Staubsaugervertreter auf den Bauernhof. Er schüttet einen Sack Staub aus und sagt: „Alles was mein Staubsauger nicht aufsaugt, esse ich. Daraufhin die Bäuerin: „Ich hole Ihnen einen Löffel, wir haben nämlich gerade keinen Strom.“



Frau wird zum Arzt gerufen. Arzt: „Sie müssen sich mehr um Ihren Mann kümmern; er hat zu viel Stress. Am besten Sie massieren ihn täglich, machen ihm leckeres Essen, erfüllen seine

BRÜLLER DES MONATS:

Sohn: Du, Papa, was ist eigentlich ein Alkoholiker?

Papa: Siehst Du dort drüben die 4 Bäume? - Ein Alkoholiker sieht 8!

Sohn: Du Papa, da drüben stehen aber nur 2 Bäume!

männlichen Bedürfnisse und sind einfach sehr nett zu ihm.“ Mann später: „Und was hat der Arzt gesagt?“. Sie: „Du musst sterben“



WAS MACHT DOLORES?

Paparazzi Fotos aus den streng geheimen Ratskeller Büros...

Dolores macht es sich am liebsten bei mir am Schreibtisch bequem. Sie läßt sich auch nicht stören, wenn ich in meinem Schreibtischchaos einmal etwas suche und unter ihr herausfische.

Unpraktisch ist es allerdings, wenn sie sich während ich tippe, wie hier, auf meinen Arm legt.

Es ist Dolores aber egal, wenn ihr Kopf durch die Bewegungen hin-und-her-wippt. Sie schnarcht dann erst recht.

Die Frau sagt zu Ihrem Mann: „Schatzi, mir tut der Rücken so weh.“ Da antwortet der Mann: „Ich glaube nicht, dass das ein Hexenschuss ist.“ Die Frau: „Warum nicht?“ Der Mann so: „Die schießen nicht auf ihre eigenen Leute.“



Der Prediger donnert: „Und ich warne euch, Brüder und Schwestern, vor der ersten Zigarette. Auf die erste Zigarette folgt zwangsläufig das erste Glas Alkohol, und auf den Alkohol folgt ganz selbstverständlich die erste Sünde mit einer Frau oder einem Mann...“ Unterbricht ihn ein jugendlicher Zuhörer: „Wo, bitte, kann man diese tolle Zigarette kaufen?“



Ein Amerikaner macht eine Reise nach Schottland, um dort Ahnenforschung zu betreiben. Auf einen Friedhof entdeckt er einen Grabstein, auf den steht: „Hier ruht Stanford McGregor, ein mildtätiger Mensch und ein guter Vater“ – „Typisch Schotten“, murmelt der Ami, „drei Mann in einem Grab.“



In Wien fällt ein Bauarbeiter, Herr Maier, vom Gerüst und verletzt sich tödlich. Jetzt jammert der Polier: „Einer muaß jetzt zur oidn Maierin geh'n und der sogn, daß ihr Mo nimmer lebt. Er beauftragt den Hilfsarbeiter, die Botschaft zu überbringen. Nach einer Stunde kommt dieser mit zwei Kasten Bier zurück. Der Polier: „Du Depp, Du sollst ned zum Billa gehn um Bier, Du solltest zur oidn Maierin gehn und sogn, daß ihr Mo nimmer lebt!“ Drauf sagt der Hilfsarbeiter: „Ja Chef, ich war bei Frau Maier! Habe ich geklingelt und Frau Maier öffnet die Tür.“ „Ja, und weiter“, drängelt der Polier ... „Sag ich ‚Bist Du Witwe Maier?‘, sagt Sie ‚Nein‘, sag ich ‚wett ma zwo Kasten Bier?“

★
BIER DES MONATS
★

JULI & AUGUST

Maxtrainer Schloss Weisse

naturtrübes Weissbier, in der Bügelflasche schön eiskalt serviert.
„Unserainer trinkt Maxtrainer“



STAMMGAST AUSFLUG 2018

Nachdem dieses Jahr die Tickets für unseren Stammgastausflug innerhalb von zwei Tagen ausverkauft waren, konnten leider nicht alle unsere Stammgäste einen lustigen und ereignisreichen Ausflug nach Regensburg miterleben.

Um dem nächsten Jahr entgegen zu wirken und den „Zurückgebliebenen“ auch die Chance zu geben, einen der begehrten Plätze zu ergattern, haben wir eine Liste angelegt, in die Sie sich, natürlich völlig unverbindlich, eintragen lassen können. **Nächstes Jahr haben Sie dann schon vorab die Chance, einen oder zwei Plätze vorzureservieren.** Gerne rufen wir Sie an, sobald das Ziel und das Programm feststeht und informieren Sie telefonisch, per Email oder je nachdem, welche Angaben

Ihrer Erreichbarkeit Sie uns zugestehen. Übrigens, unsere Stammgastfahrten finden jährlich, und in der Regel, am Dienstag und Mittwoch, nach Muttertag, statt.

Das Einzige was für Sie nun zutun ist, ist die Seite aus dem „Tischlein-deck-Dich“ zu trennen und bei Ihrem nächsten Besuch ausgefüllt bei unseren Restaurantleitern oder an der Rezeption abzugeben.

Gerne ist unsere Vanessa bei Fragen und Anregungen unter 089-21998932 für Sie Ihre Ansprechpartnerin!

Die Ausflüge mit Ihnen, liebe Stammgäste, sind jedes Jahr irgendwie saulustig! Wir sind selbst stets gerne dabei. Die Organisation drumherum macht uns nix aus und wir freuen uns echt schon auf´s nächste Jahr!

Wir werden wieder ein schönes Ziel finden!



AN ALLE STAMMGÄSTE, FÜR DIE WIR BEI UNSEREM STAMMGASTAUSFLUG IM MAI KEINEN PLATZ MEHR BEKAMEN!

Wir verständigen Sie rechtzeitig vorab, wenn Sie beim nächsten Mal dabei sein möchten.

Auch wenn Sie sich bei unserer Vanessa unter **089-219989-32** einfachheitshalber telefonisch anmeldeten oder den Talon mit Ihrer Adresse oder Email abschneiden und bei uns abgeben oder uns zusenden, ist dies natürlich trotzdem **völlig unverbindlich.**

Wir machen Ihnen lediglich das Angebot, daß wir Sie nicht übersehen werden, wenn wir wieder eine unserer schönen Fahrten ins Blaue machen. Übrigens, unsere **Stammgastfahrten finden jährlich am Dienstag und Mittwoch nach Muttertag statt.**

Name:

.....

Vorname:

.....

Telefon (Handy oder/und Festnetz):

.....

oder **E-Mailadresse:**

.....

Angabe Ihrer Anschrift ist nicht notwendig. Wir garantieren Ihnen, daß wir Ihre Daten ordnungsgemäß nach DSGVO verwalten und nicht weiterreichen.

MITTAGSMENÜS 4.-17. JULI

MITTAGSMENÜ 1

0,1 Juliusspital Secco*



Magentratzerl:

kalte Gurken-Paprikasuppe,
Chiemseerenken-Matjes



Pfifferlingsalat lauwarm
serviert, Apfel-Schalotten-
Vinaigrette, gebackene
Zucchini-Blüte mit Gemüsefü-
llung, geröstetes
Fladenbrot



Ofengeschmorte

Aprikosen*

Himbeereissorbet

€13,50

MITTAGSMENÜ 2

0,1 Juliusspital Secco*



Magentratzerl:

kalte Gurken-Paprikasuppe,
Chiemseerenken-Matjes



Kleine Vorspeise:
Hühnchenbrust im Basilikum-
mantel, Olivenvinaigrette,
bunte Tomaten



Flanksteak

zartrosa gebraten
Holunder-Teriyaki Sauce,
Okraschoten, Koriander
lauwarmer Eiernudelsalat



Ofengeschmorte Aprikosen*

Himbeereissorbet

€19,00

MITTAGSMENÜ 3

0,1 Juliusspital Secco*



Magentratzerl:

kalte Gurken-Paprikasuppe,
Chiemseerenken-Matjes



Kleine Vorspeise:
Hühnchenbrust im Basilikum-
mantel, Olivenvinaigrette,
bunte Tomaten



Meerbrassenfilet

gebratener Parmaschinken,
breite Bohnen, Kartoffel-
Tomaten-Nägel



Ofengeschmorte Aprikosen*

Himbeereissorbet

€22,00

TÄGLICH BIS 16.00 UHR



*Ihre Wahl: Secco oder Dessert

MITTAGSMENÜS 18.-31. JULI

MITTAGSMENÜ 1

0,1 Juliusspital Secco*



Magentratzerl:

Kichererbsen-Koriandercreme, oriental Gemüse, Papadum



Gebratener Ziegenkäse

mit Aprikosen, roter Mangoldsalat in Buttermilch-Himbeer-Dressing, Gewürztagetes, Walnußbrot



Lauwarme Zwetschgen*

Vanilleiscreme

€13,50

MITTAGSMENÜ 2

0,1 Juliusspital Secco*



Magentratzerl:

Kichererbsen-Koriandercreme, oriental Gemüse, Papadum



Kleine Vorspeise:

Burrata Mozzarella-Käse zweierlei Ofenpaprika, alter Balsamico, Auberginenchips



Maishühnchenbrust gebraten,

Pfifferlingssauce, Lauchzwiebeln, Kohlrabi, Pasta Tagliatelle



Lauwarme Zwetschgen*

Vanilleiscreme

€19,00

MITTAGSMENÜ 3

0,1 Juliusspital Secco*



Magentratzerl:

Kichererbsen-Koriandercreme, oriental Gemüse, Papadum



Kleine Vorspeise:

Burrata Mozzarella-Käse zweierlei Ofenpaprika, alter Balsamico, Auberginenchips



Lachsforellenfilet gebraten,

Fenchel-Grapefruitsalat, Kapuzinerblütenblätter, wilder Broccoli, Meersalzkartoffeln



Lauwarme Zwetschgen*

Vanilleiscreme

€22,00

TÄGLICH BIS 16.00 UHR



WEINFLÜGERL

WEINLIEFERSERVICE JULI & AUGUST



**Telefonische
Bestellungen:**

Andreas Otzmann

unter Tel.: 089-219989-51

Oder: Dieses



Bestellformular

bei uns an der
Rezeption abgeben

Mindestabnahme 24 Fl.

Dazu gibts wahlweise
umsonst:

- 1kg Nürnberger
Rostbratwürstl *oder*
- 1kg pikante
Schnapsbratwürstl *oder*
- 2 Weingläser *oder*
- 2 Champagnergläser

Alle unsere Preise verstehen
sich incl. Mehrwertsteuer

Hinweis: Unsere
Sommersonderpreise gelten
nur im Großraum München.
Belieferungen über die
Stadtgrenzen hinaus sind
nur ab 36 Flaschen und
zum Normalpreis möglich.
Die Würstl gibts aber auf
alle Fälle kostenlos dazu!
**Die Angebotsweine sind
nur für Juli und August
zum angegebenen
Vorzugspreis erhältlich.**
Im Weinverkauf von Jean
Claude 's Bistro werden
die Angebotsweine
als Einzelflaschen im
Straßenverkauf zum
Juli-August-Vorzugspreis
angeboten.

Name:

Straße:

PLZ/Ort:

Telefon:

Lieferzeitwunsch:

(wenn möglich, gerne Dienstags und Donnerstags)

MENGE

Juliussspital SECCO trocken 0,75l € 6,90
Prickelnder Frizzante, Holunderaromen, Honigmelone, Birne. (anstatt _____
Trocken. Diesen Secco kann man rauf und runter trinken! € 7,90)

Juliussspital SECCO ROSÉ halbtrocken 0,75l € 6,90
Fruchtiger, halbtrockener rosé Terrassen-Frizzante (anstatt _____
der echt Spaß macht! Von Damen bevorzugt.! € 7,90)

Juliussspital JULIUS Ratskeller Hausschoppen 1,0l € 6,50
Weiß, trocken ltr. Harmonisch, saftig, elegant, trocken. Cuvee (anstatt _____
Müller-Thurgau + Silvaner + Bacchus. Ein Traum! Die Kombination von € 7,50
Frucht und Würze machen ihn zum perfekten Speisebegleiter oder zum
Spaßschöppeln! Mit reichlich Mineralwasser zur Weinschorle mischen und
schon tun Sie Ihren Nieren einen riesigen Gefallen!

Juliussspital SILVANER trocken 1,0l € 6,80
Brilliant Fruchtaromen von gelber Birne und Äpfeln. Lebendige Frische. (anstatt _____
Sensationeller Schoppen, für alle Tage und Gelegenheiten! € 7,80)

Juliussspital ROTLING, rosé halbtrocken 0,75l € 7,00
Herrliche Aromen von Erdbeere und Himbeere. Unkompliziert, lebendig, (anstatt _____
frisch, halbtrocken. Eiskalt getrunken ein sagenhafter Terrassenschoppen! € 8,00)

Juliussspital SCHEUREBE, halbtrocken 0,75l € 6,50
Ein Bündel an exotischer Frucht, von Apfel über Birne bis hin zu frischer (anstatt _____
Ananas und Mango. Leichtfüßig und verspielt. Diesen hier dürfen Sie Ihren € 7,50
erwachsenen Enkeln vorsetzen. Eisgekühlt natürlich. Begeisterung garantiert!

Juliussspital WÜRZBURGER BACCHUS 0,75l € 8,50
Halbtrocken, saftig, geradlinig, ausgewogen, harmonisch. Duft nach (anstatt _____
gelben Strauchfrüchten, gepaart mit animierender Mineralität. € 9,50
Der Lieblingstropfen vom lieben Herrn Direktor!

Juliussspital ROT, trocken 0,75l € 7,50
Brombeeraromen und Heidelbeeren bis hin zur Pflaume und Schwarzkir- (anstatt _____
sche. Ein vollendetes Cuvée aus Spätburgunder + Regent + Dornfelder. € 8,50
Darf auch gekühlt getrunken werden!

Juliussspital DOMINA rot, halbtrocken 0,75l € 10,50
Diese Füllung gibt es ausschließlich für den Münchner Ratskeller und (anstatt _____
ist, typisch Domina, ein wenig zickig, da es pro Lieferung maximal 3 € 11,50
Flaschen gibt. So eine sagenhafte Domina leistet man sich nicht alle
Tage! Und bei uns ist sie ziemlich knapp, denn Sie muss wenigstens bis
März 2019 im Restaurant und in der Weinwirtschaft verfügbar sein!

ZUSATZEXTRAS, die wir Ihnen gerne mitliefern:

10 kg Crashed Ice im Hygienesack € 12,90 _____

1 kg Nürnberger Rostbratwürstchen im Vacu-pac: € 19,90 _____

1 kg Bamberger, pikante Schnapsbratwürstl im Vacu-pac: € 19,90 _____

2 Weinwirtschaft Weingläser € 9,90 _____

PRUNKHOF

RESTAURANT & CAFÉ TERRASSE

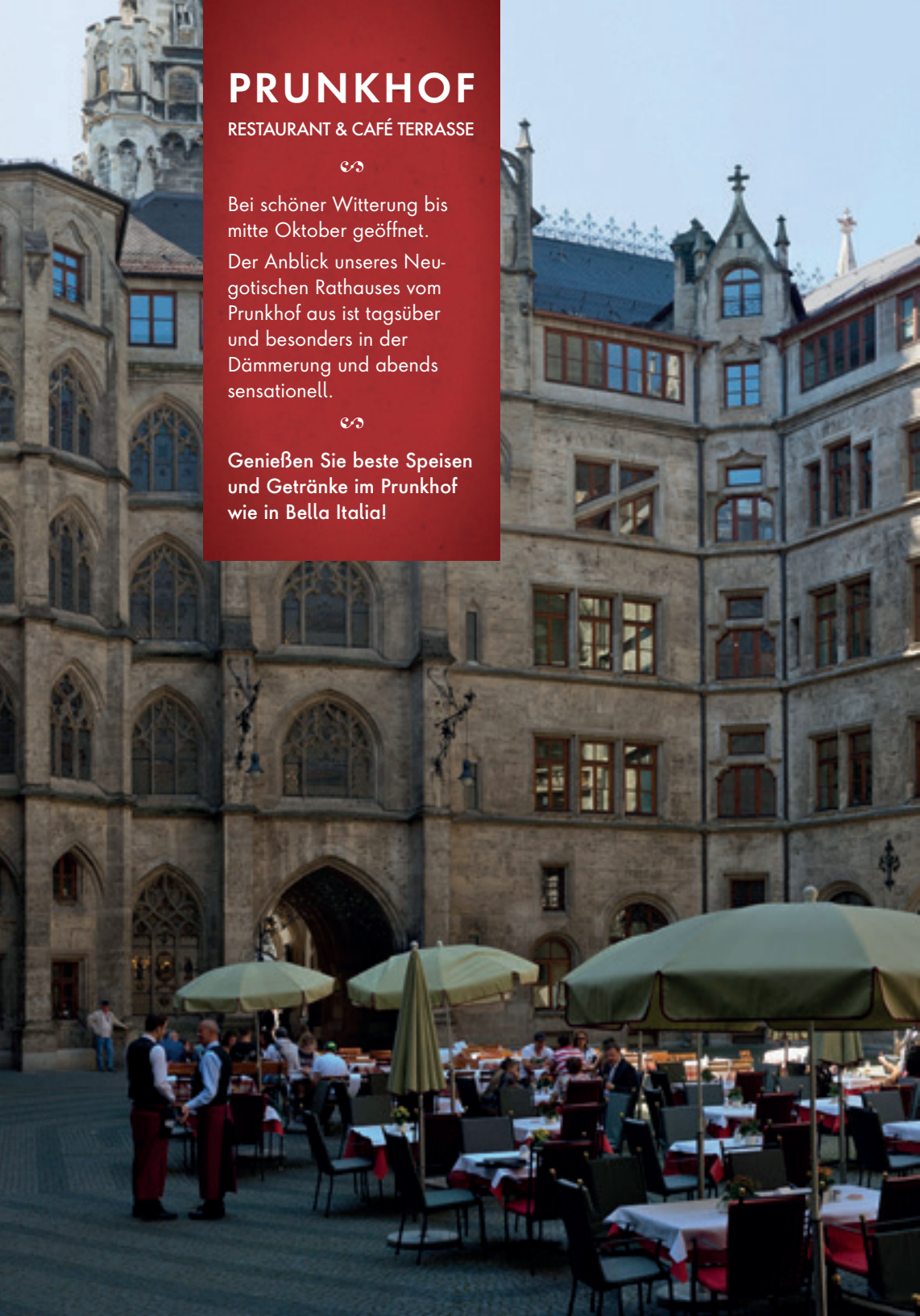


Bei schöner Witterung bis
mitte Oktober geöffnet.

Der Anblick unseres Neu-
gotischen Rathauses vom
Prunkhof aus ist tagsüber
und besonders in der
Dämmerung und abends
sensationell.



Genießen Sie beste Speisen
und Getränke im Prunkhof
wie in Bella Italia!







Ratskeller München

MARIENPLATZ



FAMILIEN WIESER & WINKLHOFFER

MARIENPLATZ 8 ♦ 80331 MÜNCHEN

TEL.: 089/219989-0 ♦ FAX: 089/219989-30

INFO@RATSKELLER.COM ♦ WWW.RATSKELLER.COM



TISCHLEIN DECK' DICH

DIE MONATLICHE HAUSPOST
AUS DEM MÜNCHNER RATSKELLER

