

# VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN APPETIT

## GEDECK: MAGENTRATZERL

Obazda, Griebenschmalz,  
gemischtes Brotkörbchen  
GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE 4.50  
1A-1B-3-4-6-10-13-14C

## KLEINE FRÄNKISCHE VORSPEIS`

3 Nürnberger Rostbratwürstl,  
Silvanerkrout, Meerrettichraspel 7.90  
3-6-9-13

## KLEINE POLTINGER VORSPEIS`

2 Poltinger Lambratwürstl  
auf unserem Kartoffelsalat 8.90



## KLEINE RATSCELLER VORSPEIS`

Geräuchertes Saiblingsfilet  
Kürbissalat & Kürbismousse,  
Ciabattabrot 10.50  
1A-3-6-8-10-13

## KLEINE MÜNCHNER VORSPEIS`

Kalbstafelspitz-Sülze  
Liebstöckelvinagrette, bunte Rübenbeete,  
Meerrettich, Vogerlsalat, Ciabattabrot 10.50  
1A-3-6-13

## EDLES TAPAS TÜRMCHEN

Parmaschinken, olivenölgegrillte Zucchini,  
Glockenpaprika, Büffelmozzarella,  
Wildkräuterlachs, Basilikum,  
Balsamicoessig-Reduktion,  
Tomaten-Bruschetta 14.50  
GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE  
1A-6-8-10

## BAYERISCHES TAPAS TÜRMCHEN

- Schinkenpflanzerl, Krautsalat
- Nürnberger Rostbratwürstl, Sauerkraut
- Leberkäs, Wachtel-Spiegel-Ei, Kartoffelsalat

GERNE ZUM TEILEN FÜR 1-2 GÄSTE 16.00  
1A-3-5-6-9-10-13



## AVOCADO & TOMATEN TATAR

KATEGORIE: SUPERFOOD  
asiatisch mit Zitrussoja, gehackter Chili,  
Ingwer, Koriandergrün, Tatsoisalat,  
Wasabinüsse, Papadam Chips 14.50  
1A-3-4-6-9-11

## VITELLO FORELLO

DIE NACHHALTIGE ALTERNATIVE ZUM THUNFISCH!  
Räucherforellencreme auf zartrosa nieder-  
temperaturgegartem Kalbsmaiserl,  
Kapern, Ofenpaprika, Rucolasalat, kleiner 14.50  
Ciabattabrot 18.50  
1A-5-6-8-10

## WILDKRÄUTERLACHS

schottischer Frischfang-Lachs  
im Kräutermantel gebeizt, kleiner 16.50  
Honig-Senf-Sauce, Reiberdatschi 21.00  
1A-5-6-8

## MÜNCHNER OKTOBERFEST BRETTL # 1

Schinkenpflanzerl, Schwarzgeräucherter Schinken,  
Landjäger, Cabanossi, herzhaftes Schnapsbratwürstl,  
Regensburger Handwurst,  
Fränkische Majoran- Streichwurst, Speckstiftn,  
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  
1A-1B-3-4-5-6-8-9-10-13

## MÜNCHNER OKTOBERFEST BRETTL # 2

100% OHNE SCHWEIN  
Ochsenbrust-Pfefferpastrami,  
gebratene Hühnchenbrust,  
geräuchertes Forellenfilet, Lamm-Pfefferbeisser,  
Lamm-Kaminwurzeln, 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  
1A-1B-3-4-5-6-8-9-10-13-14C

# SUPPEN

## LEBERKNÖDLSUPPE (VON SEPTEMBER BIS APRIL)

in der Tafelspitzbouillion 5.50  
1A-3-5-10-13

## PFANNKUCHENSUPPE

in der Tafelspitzbouillion 5.50  
1A-3-5-10-13

## FRÄNKISCHES

### KARTOFFELSUPPEN-TÖPFCHEN

Speckkrusteln, Croutons, Röstzwiebeln,  
Holzofenbrot 6.00  
VEGETARISCH: ohne Speckkrusteln 6.00  
1A-1B-3-9-10-13

### RATSCELLER GOULASCHSUPPE

Ochsenfleisch, Kartoffeln,  
Holzofenbrot 7.00  
1A-1B-9-10-13

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  
**10**

### 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  
**1A-1B-6-14C**

### MOZZARELLA & TOMATEN SALAT

KATEGORIE: SUPERFOODS

Büffelmozzarella, bunte Kirschtomaten,  
grün-roter Mizunasalat, Olivenölperlen,  
alte Balsamicoessiglaze kleiner 12.80  
Ciabatta 17.30  
**1A-6-9-10**

### KAREMELLISIERTER ZIEGENKÄSE SALAT

geflämmt Gourmet Ziegenkäse,  
gebratene Zucchini, Auberginen,  
Glockenpaprika, Spinatsalat,  
Balsamicoessig-Reduktion,  
Tomaten-Olivenöl-Vinaigrette kleiner 12.70  
Ciabatta 17.30  
**1A-3-5-6-9**

### OMEGA 3 SALAT

KATEGORIE: SUPERFOODS

Gebeizter Wildkräuterlachs, Avocado  
entsteinte Oliven, Macadamianüsse  
Rucola, Kerbel, Portulak, Feldsalat, Frisée  
Dijonsenf-Rapsöldressing kleiner 15.50  
Walnußbrot 20.50  
**1A-3-5-6-8-10-14C**

### CHICKEN CEASAR SALAT - CLASSIC -


knusprig gebackene Hähnchenbrust  
in der Weißbrot-Kürbiskern-Kruste,  
Romanasalatherzen, Parmesankäsedressing,  
Sardellenfilets, Parmesankäsehobel kleiner 14.70  
Croûtons, Oliventapenade-Ciabatta 18.80

 CEASAR-SALAT VEGETARISCH 11.00  
**1A-3-5-8-10-14B-14C**

### BAYERISCHER WINTERSALAT

gegrilltes, mageres Ochsenflanken-Roastbeef,  
gebratene Schwammerl, Topinamburchips,  
herbstlicher Vogerlsalat kleiner 15.70  
grober Senfdressing, Ciabatta 18.80  
**1A-3-6-10-13**

### 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  
**1A-6-14C**

## VEGETARISCH & VEGAN

### BAYERISCHE KÄSESPÄTZLE

hausgemachte Biospätzle  
geschmolzener Kloster-Andechs-Käs,  
Röstzwiebeln, Tomatensalat, kleiner 11.50  
Basilikum, Balsamicoessiglaze 14.50  
**1A-3-5-6-9-10-13**

### ZUCCHINI PICATTA

Zucchinischeiben in Parmesan-Eihülle  
knusprig gebacken  
auf Tomatensugo-Basilikum-Spaghetti 15.90  
**1A-3-5-13**

### POLENTA MIT SCHWAMMERL

gebratene Pilze aus unserer Region,  
Petersilienöl, Tomatenflocken, Maispolenta 15.50  
**3-13**

### ZÜRICHER PILZGESCHNETZELTES

Champignons, Pio Pine Pilze, Egerlinge,  
Kräuterseitlinge in Silvanerrahm, Spätzle 16.50  
**1A-3-5-9-10-13**

### PIKANTES TOMATENRISOTTO

italienischer Spitzenrisotto, Chili  
Artischocken, Tomatensugo,  
geröstete Pinienkerne,  
Parmesanhobel, Basilikumblätter 15.50  
**3-10-13**

### WINTERGEMÜSE GRÖSTL

im Wok gebratene Möhrchen,  
Staudensellerie, Petersilienwurzel,  
Muskatkürbis, Ringelbeete, Egerlingpilze  
Lauchzwiebeln, Curry-Ingwer-Kokosschaum,  
Basmatireis 16.50  
**3-13**

### PASTA ORECCHIETTE

vegetarische Bolognaise von  
Belugalinsen, Tomaten, Lauchzwiebeln,  
Kreuzkümmel, Chillie, Zucchini,  
geröstete Papadumfladen 16.50  
**1A-3-5-13**

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  
**3-5-6-8-10**

## SEELACHSFILET

FRISCHFANG BRETAGNE - GRÄTENFREI -  
in der Kräuter-Weißbrotkrumenkruste  
knusprig gebacken, Remouladensauce,  
Kartoffelsalat 17.50  
**1A-5-6-8-10-14B-14C**

## HAMBURGER PANNFISCH

GLÜCKSSTÄDTER KRABBen - GRÄTENFREI -  
gebratene Schellfischlendchen,  
Koriander-Senf-Buttersauce,  
gegrillte Glückstädter Nordseekrabben,  
glasierte Zwiebeln, auf Röstkartoffeln 22.00  
**1A-2-3-6-8-10-13**

## LACHSFILET

FRISCHFANG SCHOTTISCHER ATLANTIK - GRÄTENFREI -  
in der Wasabi-Meerrettichkruste  
Teriyakisauce, Jalapeno, Basmatireis,  
PakChoi mit gerösteten Cashewkernen 24.00  
**3-4-8-9-10-11-13-14D**

## FORELLENFILET

FISCHZUCHT BIRNBAUM  
- GRÄTENFREI -  
gebraten,  
Rote Bete, Meerrettichschaum,  
Chima di Rapa - Stängelkohl,  
gebackene Bulgur-Kartoffelbällchen 17.00  
**1A-3-5-8-9-10-13**

## ADLERFISCHFILET IN DER OLIVEN-TOMATEN-BASILIKUMKRUSTE

- GRÄTENFREI -  
gebraten,  
Paprikafond,  
Radiccio-Risotto 19.00  
**1A-3-8-9-10-13**

## GLATTBUTTFILET IN BRAUNER BUTTER

- GRÄTENFREI -  
confiert,  
getrüffelter Maronischäum,  
zweierlei Rosenkohl,  
Kartoffelstampf-Röllchen 27.00  
**1A-3-5-8-10-13**

# STEAKS

## RATSKELLER CLASSIC HAMBURGER

US NEBRASKA BEEF -  
durchgebraten, Baconstrips  
Gurkenrelish, Hamburgersauce 220 g  
frittierte Meersalzkartoffeln 17.50  
- gerne auch als Cheeseburger ..... 19.90  
**1A-5-6-9-10-13**

## HÜHNCHENBRUST SUPREME

ÖSTERREICHISCHE FREILAUF-HENDL  
gegrillte Avocado, in Olivenöl  
gegrillte Zucchini, Auberginen,  
Glockenpaprika, Oliven, Ofentomaten, 220 g  
Balsamicoessigglace, Meersalz-Kartoffeln 22.50  
**1A-6-9**

## FLANKSTEAK

US NEBRASKA BEEF  
ausgelöst, von der Rippe, Kräuterbutter,  
bunte Barbecue Limabohnen, 250 g  
frittierte Schalenkartoffeln 25.00  
**1A-3-4-6-9-10-13**

## MÜNCHNER ZWIEBELROSTBRATEN

POMMERSCHES ANGUS BEEF  
marmorierte Ochsenlende  
geschmorte Bierzwiebeln & Röstzwiebeln 180 g  
Röstkartoffeln, Münchner Salat 28.00  
**1A-3-9-10-13**

## STEAK CAFÉ DE PARIS

POMMERSCHES ANGUS BEEF  
feingesäbeltes Ochsenlenden-Paillard,  
Rucolasalat, Auberginen, geräucherte  
Glockenpaprika, Balsamicoessigglace 250 g  
Parmesankäsehobel, Tomaten-Bruschetta 25.50  
zusätzlich Portion Pommes? + 4.00  
**1A-3-6-9-10**

## LADYSTEAK & SALAT

NEW ZEALAND BEEF  
Filetsteak, dazu unseren Gesund & Fit Salat 120 g  
(Salat vorweg als Vorspeise serviert?) 29.00  
**1A-3-6-13**

## PFEFFERSTEAK

POMMERSCHES ANGUS BEEF  
marmorierte Ochsenlende  
gestossener Bergpfeffer-Cuvée 250 g 35.00  
Kräuterbutter, Pommes Frites 350 g 48.00  
**10**

## RIB EYE STEAK

US NEBRASKA BEEF  
Harissa-Gemüse-Tomaten-Cassoulet 300 g  
Ofenkartoffel mit Kresse-Creme Fraîche 39.00  
**3-6-10-13**

## FILETSTEAK

NEW ZEALAND BEEF  
Trüffeljus, Gemüse-Schwammerl-Cassoulet 250 g  
Kartoffelgratin 45.00  
**3-9-10-13**

Die Allergen-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  
**1A-3-5-6-9-10-13**

### SPANFERKEL-LEBER

gebraten, Majoransauce,  
Gewürzgurken, Zwiebeln, kleiner 11.30  
Apfelspalten, Kartoffelpüree 14.90  
**1A-3-6-9-10-13**

### JUNGSCHWEINSBRATEN

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL  
magere Schulter, knusprige Krustengrammeln,  
Naturbratensauce, Speckkrautsalat, kleiner 11.80  
Kartoffelknödl, Semmelknödl 14.90  
**1A-3-5-9-10-13**

### RATSKELLER GRILLWÜSTL-SCHMANKERL

Münchner Wollwurst, Nürnberger Rostbratwürste,  
Bamberger Rauchbratbier-Wörschtla,  
Schnapsbratwurstzipfl, Grillspeck,  
Schweinsbratensauce, Silvanerkraut,  
Kartoffelpüree 19.00  
**3-6-9-10-13**

### RATSHERRN-SCHMANKERL

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL  
gegrilltes Rückenlendchen, Vanille-möhrchen,  
Rahmschwammerlragout, Spätzle 18.50  
**1A-3-5-10-13**

### FRÄNKISCHER SAUERBRATEN

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS  
Fränkische Spätburgundersauce kleiner 15.70  
Blaukraut, Kartoffelknödl 19.50  
**1A-3-9-10-13**

### MÜNCHNER GOULASCH ab 15 Uhr

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS - OCHSENWADE  
extra mager, Gärtnergemüse, Spätzle 18.50  
**1A-3-5-9-13**

### RANDERSACKER TEUFELSGESCHNETZELTES ab 15 Uhr

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS  
von der zarten Ochsenhüfte, Glockenpaprika  
bunte Pfefferrahmsauce, Spätzle  
großer grüner Salat 19.50  
**1A-3-5-9-10-13**

### RINDSROULADE

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS  
GESCHMORT NACH FRÄNKISCHER ART  
Spätburgundersauce,  
Gärntergemüse, Kartoffelpüree 19.50  
**3-6-9-10-13**

### OCHSEN-SCHMANKERL

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS  
gekochte, flache Ochsen Schulter,  
Meerrettichsauce, Rahmwirsing, kleiner 15.90  
Röstkartoffeln 19.90  
**1A-3-10-13**

### BAYERISCHE SCHWEINSHAXE

VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN FERKEL  
ganze, hintere, extra-magere Krustenhaxe,  
Naturbratenjus, Speckkrautsalat,  
Kartoffelknödl 19.50  
**1A-3-9-10-13**

### GESCHMORTES LAMMHAXL

Koriander-Kreuzkümmelsauce  
auf geschmortem Mangold mit  
Glockenpaprika, Kichererbsen 20.50  
**3-9-10-13**

### ENTENBRATEN (VON OKTOBER BIS APRIL)

VON NIEDERBAYERISCHEN FREILAUF-ENTEN  
Brust & Keule  
Entenjus, Blaukraut ¼ Ente: 20.00  
Kartoffelknödl ½ Ente: 28.00  
**1A-3-9-10-13**

### WIENER SCHNITZEL

AUS DER ZARTEN KALBSLENDE  
Burgenländer Petersilienkartoffeln kleiner 19.50  
Preisselbeeren, Salatteller 25.00  
**1A-5-10**

### OCHS AM SPIESS

VOM BAYERISCHEN WEIDE-OCHS  
Ochsenlende mit steirischem Speck  
gerollt, Bergpfeffer-Cuvéesauce  
grüne Bohnen, Saubohnen, 1 Spieß 19.50  
hausgemachte Spätzle 2 Spieße 25.50  
**1A-3-5-9-10-13**

## 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 1A-1B-10 Stück - 1.50  
**KEINE ALLERGENE ENTHALTEN!**

## NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL

DAS ORIGINAL AUS NÜRNBERG

Silvanerkraut, 6 Stück - 12.30  
frisch gerissener Meerrettich 8 Stück - 15.20  
**3-6-9-13**

## MÜNCHNER WOLLWÜRSTE

METZGEREI LUTZ

zwei gebräunte Würste, Bratensauce  
... mit Kartoffelsalat  
... Kartoffelpüree  
... mit Röstkartoffeln 12.00  
**3-9-10-13**

## BAMBERGER SCHNAPSBRATWÜRSTL

METZGEREI MÜLLER

sieben, kleinere, pikante Räucherbratwürstl  
mit Obstler, zwischen Kartoffelpuffer  
auf zünftigem Bayerischkraut 14.90  
**1A-3-5-6-13**

## RATSKELLER WIRTSCHAUS BRATWURST

VOM THÜRINGER DUROC SCHWEIN

Schmorzwiebeln 1 Bratwurst - 9.90  
Majoran-Röstkartoffeln 2 Bratwürste - 13.30  
**1-3-6-9-13**

## BRIESMILZWURST - ZWEIERLEI

knusprig gebacken & gebraten  
Kartoffel-Endiviensalat mit Kürbiskernöl 13.70  
**1A-3-5-6-9-13-14B-14C**

## LAMMBRATWÜRSTL

GUTSHOF POLTING - GARANTIERT 100% LAMM  
fünf in der Pfanne gebräunte Würstl  
Bohnen-Tomaten-Cassoulet,  
gegrillte Grenaille-Schalenskartoffeln 15.70  
**1A-3-9-10-13**

## RATSKELLER GRILLWÜSTL-SCHMANKERL

Münchener Wollwurst, Nürnberger Rostbratwürstl  
Bamberger Rauchbratbier-Wörschtla  
Schnapsbratwurstzipfl, Grillspeck  
Schweinsbratensauce, Silvanerkraut  
Kartoffelpüree 19.00  
**3-6-9-10-13**

## BROTZEIT SCHMANKERLN

„AB 15 UHR“ GERICHTE WERDEN IN UNSERER WEINWIRTSCHAFTSKÜCHE ZUBEREITET, WELCHE ERST AB 15 UHR ÖFFNET !

**HÄCKER-SCHNITTLA** -1A-1B-6-10-13- AB 15 UHR 7.25

**GRIEBENSCHMALZ-BROT** -1A-1B-6-10- AB 15 UHR 4.50

**ANDECHSER BERGKÄSE-BROT** -1A-1B-6-10- AB 15 UHR 7.25

**ROASTBEEF-BROT** Remoulade -1A-1B-3-5-6-10-13- AB 15 UHR 9.50

## MÜNCHNER WURSTSALAT

Regensburger Stadtwurst, rote Zwiebeln,  
Vinaigrette, Holzofenbrot 12.75  
**1A-1B-3-6-10**

## MÜNCHNER KÄSE-WURST-SALAT

Regensburger Stadtwurst,  
Emmentaler Käsestreifen, rote Zwiebeln,  
Vinaigrette, Holzofenbrot 14.25  
**1A-1B-3-6-10**

## ROASTBEEF VON DER OCHSENLENDE

Remouladensauce, Röstkartoffeln AB 15 UHR 17.50  
**3-5-6-10-13**

## ELSÄSSER

### FLAMMKUCHEN

Sauerrahm, Speck, kleiner 8.70  
Zwiebeln 12.50  
**1A-10**

## 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 BROTTZEIT AB 3-6 GÄSTE, PRO PERSON 12.50

**1A-1B-3-4-5-6-8-9-10-13**

## 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

**1A-1B-3-4-5-6-8-9-10-13-14C**

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  
**1A-1B-3-4-6-10-13**

### PARMESAN BROCKEN

Quittensenf, Ciabattabrot 8.50  
**1A-6-9**

### GEMISCHTE KÄSEWÜRFEL

**MIT SPIESSCHEN**  
Camenbert, Weinkäse, Emmentaler  
kleine Salzbrezen, Oliven, Cornichons  
Ciabatta-Baguette AB 15 UHR 15.50  
**1A-4-9-10-13**

### 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

**1A-1B-3-4-6-9-10-13-14C**

## ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Silvanerkraut -13-, Rahmwirsing -1A-3-10-13-,  
Blaukraut -13-,  
Gemüse-Cassoulet, PakChoy Kohl,  
Speckkrautsalat,  
Spätzle, Grenaille-Schalentkartoffeln,  
Kartoffelknödel -1A-9-, Kartoffelpüree -10-,  
Basmatireis, Kartoffelsalat -6-,  
Röstkartoffeln,  
Pommes frites ... etc. Portion - 4.50

**Breze -1A-1B-, Semmel -1A-10-, Weckerl -1A-10-** 1.50

**Holzofenbrot -1A-1B-10-** 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!