

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

München zu Gast im Ratskeller

Zur Vorspeise oder zum Teilen davor:

Ofenfrisches Landbrot mit Kräuterbutter und Obatzter
4,50 € pro Person

Vorspeisen

Zwei Reibeküchlein
mit Räucherlachs und Meerrettich,
an bunter Salatbeilage
16,80 €

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet
auf Rucolasalat mit altem Balsamico,
Staudensellerie und geriebenem Parmesan,
dazu Stangebrot
18,90 €

Suppen

Ein Teller klare Rinderkraftbrühe
mit hausgemachtem Leberknödel
und frischem Schnittlauch
9,00 €

Cremesüppchen von frischen
Reherl – Schwammerln
mit Kräutern und Brotcroutons
8,80 € **VEGETARISCH**

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Zwischengerichte

**Garnelen – Pfännchen „Sylter Art“ in Olivenöl gebraten mit
geschmolzenen Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch, Basilikum, Rucola und Parmesan,
dazu frisches Stangenbrot
22,50 €**

**Gebratenes Lammfilet im Kräutermantel
auf mediterranem Ratatouillegemüse,
dazu kleine Schmörkes
24,50 €**

Hauptgerichte Fisch:

**Norweger Lachsmedaillon
auf Lauch – Rieslingsauce
mit rosa Pfefferbeeren im Gemüserand,
dazu kleine Kartoffeln
30,50 €**

**Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Rahmsauerkraut mit frischen Pfifferlingen,
an einer leichten Senfsauce, dazu gebutterter Kartoffelschnee
33,50 €**

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Hauptgerichte

„ Pfifferlings – Pfännchen “

*Frische Pfifferlinge in Rahmsauce mit frischen Kräutern,
Cherrytomaten und gebratenem Räucherspeck,
dazu Semmelknödel
23,50 €*

*Ganze Schweinshaxe aus dem Ofen in Braunbiersauce,
dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree
24,50 €*

*Gebratenes Putenbrustfilet im Speckmantel
auf Kräuterrahmsauce, dazu feines Markgemüse und
Kartoffelkrokette
28,50 €*

*Drei Schweinefilet – Medaillons in
grüner Pfeffer –Cognacsauce,
dazu herzhafte Bratkartoffeln und
bunter Herbstsalat
29,50 €*

*Original „ Wiener Schnitzel “ vom Kalbsrücken
in Butter gebraten mit Preiselbeeren,
dazu Pommes – frites und bunter Salatteller
31,50 €*

*Steak aus der Ochsenlende (Rumpsteak)
mit glasierten Zwiebeln und Kräuterbutter,
dazu grüne Bohnen und herzhafte Bratkartoffeln
33,50 €*

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Wildspezialitäten aus heimischer Jagd

**Zartes Rehgeschnetzeltes aus der Keule in
Wacholderrahmsauce mit frischen Pfifferlingen,
dazu gebräunte Schupfnudeln und
Apfelkompott mit Preiselbeeren**
30,50 €

**Hirschkalbssteaks „ nach Försterin Art “
auf Ahr- Rotweinsauce mit geschmorten Waldpilzen,
an gefüllter Birne, dazu Mandelbroccoli
und Herzoginkartoffeln**
33,50 €

Vegetarische Gerichte

**Bunte Auswahl von frischem Marktgemüse
mit Sauce – Hollandaise und gebratenen Herbstpilzen,
dazu gratinierte Kartoffeln**
20,50 €

**Spätzle in cremiger Gorgonzolasauce
mit gerösteten Walnusskernen,
an glasierten Birnenspalten**
22,50 €

• Engels •

RATSKELLER

Hotel + Restaurant



Haus der Gastlichkeit

Unsere Empfehlungen zum Dessert

***Hausgemachte Bayerische Creme
mit frischer Himbeersauce und Sahne
8,50 €***

***Hausgemachte Beeren - Grütze
mit Vanilleeis und Sahne, dazu Vanillesauce
9,80 €***

***Frische Pflaumen in Ahrburgunder
mit Walnusseis und Zimtsahne
12,50 €***

***Bunte Dessert - Variation
nach Art des Hauses
Lassen Sie sich von der Küche überraschen
13,50 €***

Verschiedene Eissorten ebenfalls erhältlich.