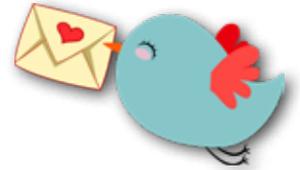




## Leserbrief

Sehr geehrte Damen und Herren,

leider sehen wir uns gezwungen, den o.g. Stammtisch zu kündigen. Es hat sich herausgestellt, dass es für uns zu unangenehm ist, pünktlich um 19.00 Uhr auseinandergehen zu müssen, oft mitten in einem regen Gespräch. Bis auf diesen - entscheidenden - Punkt hat es allen Mitgliedern des Stammtisches bei Ihnen immer gut gefallen, und wir möchten uns bei dieser Gelegenheit für Ihre freundliche Gastronomie gerne bedanken. Angemerkt sei noch, dass wir es für eine ungute Entwicklung ansehen, dass in Gaststätten Tische oft nur noch für „Slots“ angeboten werden. Damit könnte ein wesentlicher Teil der Wirtshauskultur ernsthaft beschädigt werden.



**Sehr geehrter Herr M, sehr geehrte Mitglieder des Stammtisch M.**

Ich habe Ihre Kündigung erhalten und bedaure sehr. Ich bedanke mich für Ihre aufrichtige Begründung.

Natürlich habe ich Verständnis dafür. Sie waren früher in der Weinwirtschaft. Eine Gesellschaftsstube für Gäste die gerne Musik hören, genauso gerne im Stammtischrhythmus zusammenkommen zum Ratschen und unter die Leute zu kommen und ein paar Schoppen Wein genießen.

Bitte glauben Sie mir, daß es mir niemals um den pro-Kopf-Umsatz eines Gastes oder eines Tisches ging. Das würde nicht zu meiner Grundeinstellung passen. Nach Corona hat sich viel verändert und die gastronomische Landschaft ist nicht mehr das, was es jemals zuvor war und wir uns nie hätten denken können, daß es einmal so krass kommt wie es kam.

In der Weinwirtschaft konnten Sie sitzenbleiben solange Sie wollten. Das war uns sehr recht, auch weil wir wußten, daß damit die Gäste glücklich sind. Man geht ja schließlich nicht täglich außerhaus. Das, bzw die Zurückhaltung oder das Fernbleiben von den Stammtischen oder Einzukehren war der Auslöser für die Aufgabe der Weinwirtschaft.

Der Ratskeller ist ein Restaurant und wir müssen unseren Mitarbeitern die bestmögliche Situation und Verdienstmöglichkeit bieten, damit sie nicht abspringen. Es hört sich nicht nett an, wenn ich sage, daß der Tisch, wenn Sie mit Ihrem Stammtisch länger sitzen, eventuell nicht mehr belegbar ist. Das war in der Weinwirtschaft egal. Da hatten wir diesen Druck nicht.

Vorne im Restaurant reagieren wir anders. Allerdings denken wir nicht in „Slots“, denn unser Haus ist groß genug, daß wir für hereinkommende Gäste immer einen Platz finden. Mit wenigen Ausnahmen zur Messezeit oder anderen städtischen Events. Weiters haben sich die Gäste zu einem großen Teil bereits daran gewöhnt, daß ein Nachfolgereservierungsschild am Tisch steht. Dennoch haben wir da nie Druck gemacht, sondern sind auf die Suche nach anderen Tischen gegangen. Das Servicepersonal sagt sich natürlich, meine Gäste sitzen zu lange und ich möchte Umsatz machen. Das ist einerseits nicht schön, aber eine legitime Forderung. Wie gesagt, vor ein paar Jahren hätte man sich nicht getraut, dem Gast die Rechnung hinzulegen und zu sagen: „so Herrschaften, jetzt pack ma´s dann, was meinen Sie“?!“Ihr Tisch ist in 20min nochmal belegt. So oder so ähnlich Herr M und sehr verehrte Stammtischmitglieder.

Zu meiner (aber leider nicht Ihrer) Beruhigung kann ich mit Sicherheit behaupten, daß es bei meiner umliegenden Konkurrenz bedeutend schlimmer zugeht, weil die Gasthäuser kleiner sind und weil sie noch mehr auf steten Wechsel der Tische angewiesen sind. Anders bei den Gaststätten bißchen weiter draußen. Dort hat man zum größten Teil noch die Möglichkeit, daß man nicht zeitlich begrenzt reservieren muß. Oder man geht einfach hin und sagt: „jetzt sind wir da und brauchen einen Tisch für 6-8-10“.

Vielleicht erinnern Sie sich, daß wir auch Ihrem Stammtisch mti unserer Post angeboten haben, die Zeiten zu verändern. Zum Beispiel schon ab 14 oder 15 Uhr zu kommen. Das haben sehr sehr viele Stammtische mit nachträglichem Lob für unser Angebot angenommen. Wir profitieren auch, weil nachmittags die Gaststuben voller sind wie früher und wir die Abendreservierungen besser eintakten können.

Ich hoffe, ich konnte Ihnen mit meinen Erläuterungen unsere Situation ein wenig durchschaubarer machen. Im Endeffekt gehts immer nur ums Geschäft. Das war vor 20-40-60-100 Jahren nicht anders. Ich gebe Ihnen sogar recht, daß ein wesentlicher Teil der Wirtshauskultur durch all diese Veränderungen beschädigt wurden. Wir haben uns angepasst, weil wir es eh nicht bremsen können.

Ich wünsche Ihnen bei Ihrer neuen Stammtischgaststätte, daß Sie gut behandelt werden und man immer nett ist zu Ihnen. Gleichzeitig danke ich Ihnen allen für die vielen Jahre im Ratskeller bzw in unserer Weinwirtschaft.

**Sehr geehrter Herr Wieser,**

für Ihre freundliche und ausführliche Mail möchte ich mich sehr bedanken. Ich habe tatsächlich jetzt einen neuen Blick auf die Sachzwänge gewonnen, denen ein Gastwirt heutzutage - auch im Interesse seiner Arbeitnehmer - ausgesetzt ist.

Leider ist die von Ihnen aufgezeigte Möglichkeit einer Vorverlagerung des Stammtisches auf eine frühere Nachmittagsstunde für uns nicht praktikabel. Wir haben den Ratskeller nur ungern aufgegeben und werden die Jahre, die wir dort gemütlich zusammengenessen sind, in bester Erinnerung behalten.

Natürlich bleibt Ihre Gaststätte für uns eine gute Adresse, an die wir im Bedarfsfall gerne denken werden. Ich wünsche Ihnen und Ihrem Unternehmen für die weitere Zukunft alles Gute!



# Allgemeine Termine für die kommende Zeit

Samstag, 19.10.2024, und Sonntag, 20.10.2024

## Kirchweih



Falls dieses „Tischlein-deck-Dich“ Sie noch rechtzeitig erreicht und Sie haben Samstag oder Sonntag noch nicht eingekauft, dann wartet bei uns im Ratskeller die Kirchweihgans oder auch ein köstlicher Entenbraten auf Sie!

Sie wissen ja: bei uns brauchen Sie nicht unbedingt vorbestellen. Kommen einfach rein zu irgendeinem Zeitpunkt und mit bißchen Geduld bemühen wir uns auch so rasch wie möglich um Ihren Tisch!

Und falls Sie fragen wollten: ja am **Kirchweihsonntag haben wir auch TanzTee ab 15 Uhr.**

**Weiter Infos und die Speisekarte finden Sie auf unserer Homepage unter „Aktuelles“.**

**Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.**



Oktober und November 2024

## Wildgerichte und Hülsenfrüchte

**Wild & Hülsenfrüchte – die perfekte Kombination für den Herbst.**

In unserer Küche vereinen wir die Aromen des Waldes mit dem Nährwert von Hülsenfrüchten. Genießen Sie saisonale Wildgerichte, die wir mit viel Liebe und Sorgfalt zubereiten.

**Herbstzeit ist Wildzeit!**

**Probieren Sie jetzt unsere neuen Wild- und Hülsenfrüchte-Kreationen.** Reservieren Sie gleich Ihren Tisch und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

- KICHERERBSEN - KÜRBIS - CURRY SUPPE
- BELUGALINSEN - GEMÜSE EINTOPF
- KÄFERBOHNEN FALAFEL
- REHRAGOUT
- PASTA CANNELLONI WILDSCHWEIN SALSICCIA
- HIRSCHRÜCKEN



Dazu empfehlen wir einen **2021er SÜDTIROL LAGEDER MERLOT**

offener Ausschank. Trocken, mittleres Rubinrot, Himbeeren, Kirschen und florale Akzente, würzig, frisch, zarter überzeugender Abgang.

Unser Küchenchef, Michæl Schubaur inszeniert die Herbst-Spezialitäten neuzeitlich, leicht, absolut frisch und köstlich.



Oktober und November 2024

## Neue vegetarische Köstlichkeiten

Zum Beispiell unsere Schweizer Rösti mit Herbstgemüse und Wintertrüffel oder das sensationelle Rote Beete Risotto!



# Allgemeine Termine für die kommende Zeit

Montag, 11. November 2024

## Musikalische Weißwurst zum Faschingsbeginn

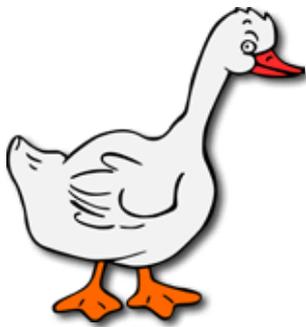
Sie kennen das Programm ja eigentlich in-und-auswendig: die Weißwurst für nur € 1,50 solange Vorrat reicht und unser Südtiroler Roland am Keyboard für die passende Stimmung.

Rufen Sie Ihre Stammtischfreunde- und Bekanntschaften zusammen und reservieren Sie baldmöglichst unter 089-219989-0 (oder -33 / oder -34 / oder -15).

Sie brauchen nicht übers Internet zu bestellen. Die Veranstaltung ist zwar an einem Montag, aber was solls!? Umso weniger ist in der Stadt los und wir haben gerne eine volle Hütte, weil Montag oft ein fader Tag ist und weil uns diese Veranstaltung auch Spaß macht! Um 11 Uhr kanns losgehen!



\* \* \*



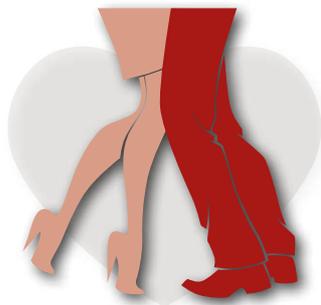
## Martinsgans

Der **MARTINSGANS** ginge es am Montag 11.11. (St. Martins Tag) eigentlich an den Gänsekragen, aber wir wissen aus der Vergangenheit, daß wir drauf sitzen blieben, weil der Martinstag nicht mehr so als Fest-Tag gesehen und eher vergessen wird.

Gerne braten wir Ihnen aber eine Gans Ihrer gewünschten Größe auf Vorbestellung, wenn uns diese ca. 1 Woche vorher mitgeteilt wird. Wir zerlegen Ihnen und Ihren Gästen die Gans (oder auch mehrere) und stellen sie in ein paar heißen Reindln mit entsprechenden Beilagen in die Tischmitte. Teilen macht Spaß und man kann sich die Portionen einteilen!

\* \* \*

Immer SONNTAGS laden wir zum



## Tanztee

TANZTEE ab 15 Uhr bis 18 Uhr.

Kommens an den Sonntagen nicht allzufrüh, denn oft sind Tische noch von Mittagsgästen belegt, die aber wissen, daß der Tisch dann freigemacht werden sollte für unsere TanzTee Gäste. Also Geduld und keine Aufregung. Wir kriegen es immer irgendwie hin. Eintritt frei!

**Totensonntag 24. November 2024**

**KEIN TANZTEE**

Kein TanzTee am Totensonntag, 24. November. Aber ansonsten wirklich JEDEN Sonntag. Kommens rein, auch wenn es an den Sonntagen in diesem Jahr nachmittags immer ein bißchen hektisch ist. Das regt den Blutdruck an, denn staad haben Sie es zuhause ja schon!



\* \* \*

Montag, 11. November bis Freitag 22. November 2024

## Champagnerwochen bei Jean-Claude

Zum Beispiel in Begleitung mit einer Quiche, mit Parmaschinken, kleinem Wildkräuterlachs, Parmesankäse, französischem Käse, Pinsa mit Räucherforelle oder Speck oder sonstigen Köstlichkeiten. Den Champagner gibt unser Sommelier Rosario Pellecchia auf vehementes Drängen von Jean-Claude günstiger ab. Von mir aus sehr gerne und ich drücke mindestens ein Auge zu.

Allerdings ist es in erster Linie wichtig, daß Sie überhaupt zu uns kommen! Ob Sie nun „nur“ den Juliuspital Secco oder einen Cremant von der Loire genießen - Hauptsache Sie sind zu Gast! Sie wissen ja, daß Jean-Claude Ihnen immer irgendwie einen Platz verschafft. Ich weiß nicht, wie er das immer hinkriegt, aber ich wundere mich darüber schon lange nicht mehr. Nachdem Jean-Claude in 2011 zu uns gekommen ist, schwand meine Zuständigkeit im Bistro, weil es es einfach besser macht wie jeder andere von uns. Er meinte mal, daß ich als „Grüßgottsager“ jederzeit vorbeikommen darf. Und wenss wäre, ein paar abgeessene Teller mitnehmen...



# Allgemeine Termine für die kommende Zeit



Samstag, 16. November 2024

## La notte italiana



Die Anfragen werden mehr und damit auch die Auswahl an Tischen in der Nähe von Salvatore Amore & Mario. Also wäre es prima, wenn Sie bald Ihren Tisch aussuchen oder anrufen, damit wir Ihnen etwas reservieren dürfen.

Küchenchef Michael Schubaur bereitet einige italienische Köstlichkeiten. Nichts superausgefallenes, die niemand kennt, sondern ratskellertypisch bodenständig und dennoch köstlich.

Ab 18 Uhr beginnt Musik & Tanz. Bis 23 Uhr.



## Advent & Dezember 2024

Nur den Mut nicht verlieren um zu uns zu kommen im Advent. Ja klar, mit Weihnachtsmarkt und dem sonstigen Adventsgetöse in der Stadt hat man gleich mal das Gefühl, daß es zuviel Trubel ist. Angenommen, Sie laden Ihre Familie oder gute Freunde zu einem Advents-Dinner ein, dann finden Sie bei uns auf alle Fälle keine Allerweltsschmankerl, sondern eine besondere Auswahl an einem besonderen Tisch, den wir gerne für Sie reservieren. ideal für Geburtstagskinder in Dezember!



## Silvester 2024



Wer Lust hat auf einen schönen und nicht überkandidelten Jahresschluss ist genau richtig bei uns im Ratskeller. Keine Eintrittsgebühr, ganz normale Speisekarte mit ganz normalen Preisen, rundherum normale Münchner, Musik & Tanz mit unserer Band und Sängerin bis 2 Uhr früh. **Wir halten bis ca. 10. Dezember ziemlich alles für Münchner Gäste offen**, aber wenn die Plätze weg sind, dann gibts keine mehr. Am 31.12. auf gut Glück hereinzukommen ist möglich aber ein wenig aussichtslos.

In der Alten Kuferei und ehemaligen Weinwirtschaft gibts heuer erstmalig eine Ü-30 DJ Nacht von 21-3 Uhr früh. Nur Getränke und Snacks und laut und eng und und... Nur wenn wir es probieren, wissen wir ob es die richtige Entscheidung war. Eintritt dort: € 25,00. **Näheres darüber in der nächsten Ausgabe des „Tischlein-deck-Dich“.**



## Ganztagesangebot im Oktober & November 2024

Im Oktober und November bieten wir Ihnen ganztags (also auch Nachmittags und Abends) köstliche Tagesgerichte zum sehr moderaten Preis an.

Schauns mal was es da gibt....



### Es darf gelacht werden

Eine wunderschöne junge Frau sitzt im Bus und hat einen Hund auf dem Schoß. Da kommt ein junger Mann vorbei und macht sie an: „Mit dem Hund würde ich jetzt gerne tauschen.“ Darauf die junge Frau: „Ich fahre gerade mit ihm zum Tierarzt und lasse ihn kastrieren!“



Ratskeller Tagesgerichte	
OKTOBER UND NOVEMBER	
MO: <small>Bayern</small>	Ofenkartoffel 16,50
DI: <small>100% Bio</small>	Königsberger Klopse 16,50
MI: <small>Wiesentisch, Tatar</small>	Tiroler Schlutzkrapfen 16,50
DO: <small>Spezial-Experten</small>	Gefüllte Kalbsbrust 18,50
FR: <small>Trübsinnig</small>	Kabeljaufilet im Muschelfond 19,50
SA: <small>Fruchtig</small>	Knusperschnitzel 18,50
SO: <small>Oben &amp; Nebenher</small>	Fränkische Rindsroulade 22,00

aktuelle Tagesangebote