



Hier spricht der Wirt

Fast vor einem Jahr wurde die Mehrwertsteuer in der Gastronomie auf Speisen wieder erhöht. Obwohl wir ja nichts dafür konnten weil wir diese Erhöhung an das Finanzamt 1:1 weiterreichen mußten, haben viele Gäste die Gastronomie gemieden. Einerseits auch verständlich, denn manche Speisenpreise haben den rechnerischen Zehnersprung gemacht und zusätzlich wurde wochenlang durch die Medien die Gastronomie wegen der hohen Preise durch den Kakao gezogen. Es wurden die Gastronomen gelobt, die auf die Erhöhung der Mehrwertsteuer in ihrer Preisgestaltung verzichtet hatten. Wer nun Böses denkt hat recht, denn vielleicht hat man die Erhöhung schon frühzeitig in 2023 eingerechnet, da sie absehbar war.



**RATSKELLER
MÜNCHEN**
MARIENPLATZ

Egal, auch wenn die Umstände rund um unser Land nicht gerade rosig sondern eher bedenklich scheinen, müssen wir positiv denken. Auch wenns manchmal schwerfällt. Wer viel herumkommt, reist, vergleicht und unser München gut kennt, weiß erst den Wert und die Schönheit dieses Landes und dieser Stadt zu schätzen. Es wird zu vieles miesgeredet. Schlechte Nachrichten sind bedeutend interessanter. Wenn eine Zeitung auf der Titelseite stehen hat, daß das Wetter schön wird, dann interessiert niemand. Steht aber drauf, daß ein Taifun mit vermutlich etlichen zu erwartenden Toten und mords Chaos anrückt, dann ist der Kasten in Kürze leergekauft.

Wenns im neuen Jahr in der Gastronomie erstmal steil bergab geht, könnte das Ihre Lieblingszeit fürs Wirtshaus werden! Bedeutend weniger Touristen in der Stadt, mehr Platz in den öffentlichen Verkehrsmitteln, kein ewiges Anstehen in den Geschäften, eine Bedienung die Sie nicht mit „where are you from and what would you like to order?“ sondern mit „Grüß Gott, was möchten Sie denn gerne bestellen!?“ anspricht, weil sie Zeit hat Sie genauer zu betrachten und sich auf Sie und Ihre Wünsche einzustellen. Rundherum kein Heckmeck und kein Drängen, daß Sie gefälligst in einer Stunde den Tisch wegen der Nachfolgerservierung wieder freizumachen haben.

Dies ist natürlich die Wunschvorstellung eines Gastwirts im Sinne seiner Gäste und ob das bei uns auch so klappt kann ich nur hoffen. Auch im Ratskeller ist nicht alles das Gelbe-vom-Ei. Ich weiß mit Sicherheit, daß viele vom Servicepersonal vom ertragreichen Adventsgeschäft im neuen Jahr noch ziemlich „versaut“ sein werden, aber Sie als Gast haben das Recht auf beste Küchenqualität und Service. Probierens uns einfach aus, denn wir brauchen Sie und zwar das ganze Jahr über und nicht nur, wenns Geschäft fad läuft!

Ihr Ratskeller Gastwirt Peter Wieser
mit den besten Wünschen ohne Hals- und Beinbruch!



Im Programm

Winterbiersorten

Wer Bier liebt und schätzt anstatt es einfach links oder rechts die Kehle runterlaufen zu lassen, sollte diese edlen Biersorten bei uns verkosten, weil Sie diese Köstlichkeiten sonst nirgendwo in der Stadt finden werden.



**VITUS
WEIZENBOCK**
von der Weihensteph-
aner Brauerei. Alleine
das Glas in dem es
serviert wird ist ein
köstlicher Hingucker.



**LAMMSBRÄU
PILS** Glutenfrei.
Bei entsprechender Unver-
träglichkeit eine köstlich
frische und vollmundige
Alternative.



WELTENBURGER BAROCK DUNKEL

dieses Dunkel räumt sein
Jahren den Preis des besten
dunklen Bieres der Welt ab!



**WELTENBURGER
WINTERTRAUM**
von der gleichnamigen Klos-
terbrauerei. Es muss draußen
nicht extra schneien, damits
schmeckt!

Es darf gelacht werden

„Stellen Sie sich das mal vor“, sagt der Finanzbeamte,
„in meiner Jugend wollte ich immer Räuber werden.“
„Da haben Sie aber großes Glück gehabt. Die wenig-
sten Menschen können sich ihren Jugendtraum erfüllen!“



Es darf gelacht werden

„Warum ist der Fritz nicht bei der Arbeit?“
„Er liegt im Unfallkrankenhaus“
„Ich habe ihn doch gestern noch mit einer
Blondine gesehen.“
„Seine Frau hat ihn auch gesehen.“



Sonntags - Tanztee

Termine für den SONNTAGS-TANZTEE
immer ab 15 Uhr bis 18 Uhr

Bei jedem Wetter:

Unten im Restaurant.

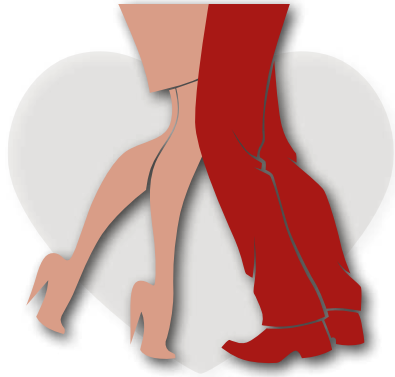
Wie immer vor dem großen Fass.

Soll ich reservieren?

Ja, gerne, aber bitte unter der Woche anrufen, sobald Sie wissen, dass Sie sicher kommen. Bitte aber keine Dauerreservierungen, denn damit haben wir keine guten Erfahrungen gemacht! Da kommt man mal, mal kommt man nicht, und wir können nicht planen und die Tische entsprechend vergeben! Schlecht für uns! Wir bitten um Ihr Verständnis.

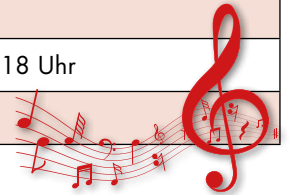
Eintritt ist immer frei!

Und wir freuen uns auf Sie, weil es auch für uns schön ist, zahlreiche verschollen geglaubte Gesichter wiederzusehen!



DEZEMBER UND JANUAR TERMINE - der Reihe nach

01.12.24	Sonntags TanzTee mit Karlheinz . 15-18 Uhr
08.12.24	Sonntags TanzTee mit Roland . 15-18 Uhr
15.12.24	Sonntags TanzTee mit Salvatore Amore . 15-18 Uhr
22.12.24	Sonntags TanzTee mit Karlheinz . 15-18 Uhr
24.12.24	Geschlossen
25.12.24	Geöffnet . Weihnachtsgans, Gansleber, Entenbraten. Oder einfach ala carte speisen.
26.12.24	Geöffnet . Weihnachtsgans, Gansleber, Entenbraten. Oder einfach ala carte speisen.
31.12.24	Silvester . Wir sind in der Zwischenzeit leider total ausgebucht. Sie dürfen aber, gerne später abends, auf Gut-Glück vorbeischaun.
01.01.25	Geschlossen
05.01.25	Sonntags TanzTee mit Roland . 15-18 Uhr
11.01.25	Musikalische Weißwurst & Faschingskrapfen und Prinzenpaare mit Salvatore Amore . 11-15 Uhr
12.01.25	Sonntags TanzTee mit Salvatore Amore . 15-18 Uhr
19.01.25	Sonntags TanzTee mit Roland . 15-18 Uhr
26.01.25	Sonntags TanzTee mit Roland . 15-18 Uhr
26.01.25	Der Wirt ist nicht im Haus, weil er vor 50 Jahren seine spätere Gattin Margot kennengelernt und gleich noch am selben Abend mit ihr geschmust hat.
02.02.25	Sonntags TanzTee mit Salvatore Amore . 15-18 Uhr
09.02.25	Sonntags TanzTee mit Karlheinz . 15-18 Uhr



Weinflügerl - Weindienstservice

was einerseits total schade wäre, aber falls Sie in der hektischen Adventszeit keine Lust auf die Innenstadt haben um Ihren Juliuspital Schoppen bei uns zu genießen, beliefern wir Sie nach wie vor zuhause. Es muss ja kein Lastwagen voll sein, sondern wenns mal bloß ein oder zwei Kartons wären, macht uns das nichts aus.

Wir kämen dann zu Ihnen nach vorheriger Absprache und wenn, bei kleinerer Menge, wir ohnehin in Ihrer Nähe wären. Unser Andreas oder Jakup stellt Ihnen den Wein bis in den Keller. Sie werden keine Mühe mit uns haben.

Natürlich gibts zwischenzeitlich auch gute Weine im Supermarkt. Aber echte Qualitätsweine gibts halt direkt von den Weingütern oder vom Juliuspital über uns.

Vorteil Nr. 1: bestellen Sie online übers Weingut, erhalten Sie ein Paket mit 6 Flaschen so halb so groß wie ein Kühlschrank und haben soviel Kartonmüll, daß Sie bei der blauen Tonne den Deckel nicht mehr zukriegen.

Vorteil Nr. 2: bei weiterer Bestellung nehmen wir Ihre Flaschen zurück.



Bitte fordern Sie unsere neue Weinpreisliste an, die wir Ihnen gerne zusenden, oder Sie scannen sie hier über den QR Code.

Es darf gelacht werden

„So weit brauchen Sie Ihren Mund nun auch nicht aufzumachen“, meint der Zahnarzt.
„Ich denke, Sie müssen so viel Platz für die Instrumente haben, Herr Doktor“, meint Oliver.
„Schon richtig, aber ich selbst bleibe ja draußen.“



Dezember 2024 und Januar 2025

Wochentagspezialitäten

MONTAG**OFENKARTOFFEL STROGANOFF**

Winterliches Gemüse Gröstl in Rote Beete Jus
Cornichons, Creme Fraîche, Ofenkartoffel im
Meersalz gebacken - 16,50 Euro

DIENSTAG**KALBSHACKBRATEN**

Kalbsschwanzsauce, Grünkohl,
Haselnüsse, Kartoffelpüree - 18,50 Euro

MITTWOCH**SCHINKENFLECKERL**

Bechamelsauce, mit Bergkäse gratiniert, dazu
Romanasalat mit Birnendressing - 17,50 Euro

DONNERSTAG**STEINPILZ SPÄTZLE**

mit Spinat, geschmolzener Comtékäse,
Grünkohlchips - 17,50 Euro

FREITAG**LACHSFORELLENFILET**

mit Spinat, geschmolzener Comtékäse,
Grünkohlchips - 19,50 Euro

SAMSTAG**COQ AU VIN**

geschmorte Hühnchenkeule und gebratene
Hühnchenbrust, Burgundersauce, Champignons,
Perlzwiebeln, Speck, Petersilienwurzel,
Pilaw Reis - 19,50 Euro

SONNTAG**KALBSNIERENBRATEN**

zartrosa gebratene Kalbshüfte & gebratene
Kalbsniere, Thymian-Limettsauce, Knollenzest,
Kartoffel-Mandelkroketten - 22,00 Euro

Am Samstag, den 11. Januar 2025

Faschingsauftakt

Ganz ungewöhnlich, denn diesmal
spielt Salvatore zur musikalischen
Weißwurst.



Ab 11 Uhr gehts los und wenn die
Weißwürste für € 1,50 aus sind,
gibts keine mehr.

Den Faschingskrapfen zum großen
Cappuccino oder Latte Macchiato,
heisse Schokolade oder oder liefern wir natürlich wieder
kostenfrei dazu.

Wenn Sie mal Zeit und Muße haben, kommens vorbei und
bestellen Ihren Tisch.

Falls Sie noch nicht wissen, ob Sie Zeit haben, kriegens von uns
auch einen Tisch ohne Reservierung.

Vielleicht mit bisschen Wartezeit - aber wir kriegen das hin.



Am Samstag, den 15. Februar 2025

Valentins Dinner & Dance

Diesmal spielt unser beehrter Südtiroler Roland und hält
Sie in Schwung.

Los gehts um 18 Uhr bis 23 Uhr.

Wir empfehlen demnächst sich einen Tisch zu sichern.

Fragens Ihre Bekannten und Freunde, denn in größerer
Runde ist es immer noch ein Stück lustiger!



Feiern Sie die Adventszeit im Ratskeller München

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!



Zusätzliche Speisekarte

Speisekarte im Advent/Dezember

ADVENTS-SPEZIALITÄTEN

... Apéritif

ANANAS - CRANBERRY SPRIZZ

Ananas-Cranberry-Limes, Limetten, Soda,
Minze & eisgekühltem Prosecco
€ 9.00



ab Montag 25. Nov 24

★ ★ ★ ★ ★

DREIERLEI TARTAR TÜRMCHEN

oben: Beef Tartar mit Körnersenfcreme, Pecorinokäse

mitte: Thunfisch Tartar vom Bluefin Balfego,
Soysauce, Limette, Sesamöl, Ingwerunten: Karotten Tartar mit Quinoa, Cayennepfeffer,
Miso, Grünkohl 19.00

PASTA TAGLIOLINI CON TARTUFO

in Parmesanbutter geschwenkte Tagliolini Pasta,
gehobelter, schwarzer Edel-Wintertrüffel
aus den Marken
als Vorspeise oder Zwischengang 18.00
als Hauptgang 26.00

GEBACKENES KARPENFILET

in der knusprigen Pankobrösel Panade,
Kürbiskerncreme-Dip, Kartoffel-Vogelersalat ... 28.00



ZWEIERLEI VOM HIRSCH

Burgenländer Jagd
Hirschragout von der Schulter in Brombeer-
Pfeffersauce & gebratene Hirschlende, Knollenzist,
Selleriepüree, Steinpilzspätzle 30.00* - 38.00

OCHSENFILETSPITZEN Á LA BOURGUIGNON

kurz angebraten, Burgundersauce, Speck,
Buchenpilze, Sandkarotten, Krokette 42,00

VORFREUDE AUF PINKEL & GRÜNKOHL

AB 02. JANUAR 2025 GRÜNKOHL & PINKEL SPEZIALITÄTENWOCHE

Freuen Sie sich auf Pinkel & Grünkohl im Januar 2025

Pinkel & Grünkohl Speisekarte

Grünkohl SPEZIALITÄTENWOCHE

KENNER WISSEN BESCHIED !

EIN EXTRAHERBES PILS ZUM GRÜNKOHL GEFÄLLIGST ?!

0,33 LTR. € 4.50



GRÜNKOHL SALAT
Walnuß-Birnenvinaigrette, Blaubeeren,
Pecorinokäse, geflämmte Ananas,
Shiitakepilze, Knusperlinsen,
gebackene WanTan Blätter 13.00* - 17.00

GRÜNKOHL-SPINAT
mit 2 Spiegeleiern und Röstkartoffeln 17.00

Grünkohl Risotto
getrüffelte Parmesankrapferl,
Schwarzwurzelchips, Sellerieschaum 19.00

GRÜNKOHL, LINSEN & BRATWURST

Unsere große Wirtshaus-Bratwurst
auf Kaviar-Senfbraten, 1 Wurst: 15,00
Grünkohl und Spätzle 2 Würste: 19,00

HIMMEL & ERDE

gebratene Blutwurst mit Apfel, Grünkohl,
Röstzwiebeln, Kartoffelpüree 18.00

STEINKÖHLERFILET & PULPO

grätenfrei, Krustentierschaum,
Roscoffzwiebeln, Grünkohl,
gebackene Safran-Erbisen Reisbällchen 33.00

GRÜNKOHL & BREMER PINKEL

grobkörnige, geräucherte,
gebratene Grützwurst mit 1 Wurst: 14.00
Bratkartoffeln und Grünkohl 2 Würste: 19.00

GRÜNKOHL & PINKEL & KRUSTENWAMMERL

grobkörnige, geräucherte
gebratene Grützwurst, Krustenwammerl,
Bratkartoffeln und Grünkohl 21.00

