



# Leserbrief

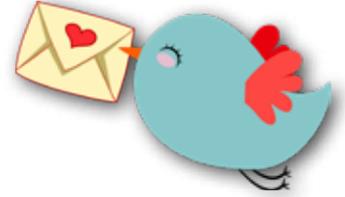
Sehr geehrter Herr Wieser,

ich besuche seit 27 Jahren sehr gerne als sehr zufriedener Gast den Ratskeller. Ich und meine Frau wollten heute in Weihnachtsstimmung bei Ihnen wie jedes Jahr essen und eine angenehme Zeit verbringen. Wir standen in vorderster Reihe und haben nach unserem Empfinden lange auf das platzanweisende Dame gewartet. Nachdem diese nicht gekommen ist, haben wir uns selber, wie inden letzten 27 Jahren einen Platz gesucht.

Es wurde gerade ein Platz frei und zwar gegenüber vom Fass ausgesehen rechts. Die Bedienung (ein Kellner) hat uns dann gesagt wir sollen uns wieder in die Schlange stellen. Daraufhin habe ich Ihm gesagt, dass wir bereits in der Schlange gewartet haben und wir seit 27 Jahren Gäste im Ratskeller sind. Er fügte noch hinzu dies seien hier die Regeln! Daraufhin sind wir wieder sehr verärgert gegangen und habe anderweitig gegessen.

Dies war negativste Erfahrung im Ratskeller seit 27 Jahren, wo wir auch Silvester gefeiert haben.

Mit freundlichen Grüßen  
Josef B.



**Sehr geehrter Herr Josef B,**

Es tut mir sehr leid, was Ihnen heute bei uns widerfahren ist. So etwas passiert natürlich immer wieder und es ist mir einerseits auch peinlich, dass es den einen oder anderen Stammgast trifft.

Dennoch muss ich etwas erklären: wir haben in der Zwischenzeit eine Größe erreicht, die es nicht mehr zulässt, ohne Regeln zu arbeiten. Der Mitarbeiter, der sie wieder in die Warteschlange geschickt hat, hat im Grunde genommen korrekt gehandelt und im Sinne des Hauses. Es sind meine Anweisungen, die ich dazu gegeben habe. Der Mitarbeiter kann ja nichts dafür und er weiß auch nicht zu unterscheiden wer Stammgast ist oder nicht auch wenn's ihm gesagt wird.

Denn das erleben wir einfach zu oft. In der Regel geht es ziemlich rasch, bis wir einen Platz für die Gäste gefunden haben. Und es ist natürlich nicht immer jemand an der Front der sofort platziert, weil unter Umständen auch gar keine Plätze zur Verfügung stehen. Es ist nicht das Prinzip zwei gehen zwei kommen, sondern wir platzieren, wie es sich gerade ergibt und holen die Gäste ab, wenn ein Tisch zur Verfügung steht.

Sicherlich erinnern Sie sich an frühere Zeiten, wo Gäste nicht platziert wurden, sondern durchs Lokal marschiert sind und manchmal an Tischen, wo die Gäste noch gespeist haben, stehen geblieben sind, bis diese fertig waren. Damals war das normal. Heute wäre dies sehr unschön und würde auch nicht zu unserem Restaurant passen.

In der heutigen Zeit wird überall platziert. Die jetzige Zeit (Adventszeit mit vielen Gästen, Touristen und Einheimischen) lässt natürlich auch sehr viele Menschen in der Warteschlange stehen. Wir sind glücklich darüber, weil wir uns über das Geschäft freuen. Andererseits wissen wir natürlich auch daß Münchner oder einheimische Gäste dies nicht unbedingt verstehen bzw akzeptieren.

Wie bereits erwähnt, es tut mir leid, wenn Ihnen das bei uns passiert ist. In der Regel kriegen wir das immer ganz gut hin eine Warteschlange sobald wie möglich und nach Verfügbarkeit aufzulösen. Und jeder Mitarbeiter hat auch die Aufgabe, suchenden beziehungsweise herumirrende Gäste zu bitten, dass sie sich an jemanden wenden an der Rezeption oder im Eingangsbereich. Im Großen und Ganzen ist das fair, auch wenn man das als Stammgast nicht unbedingt so empfindet.

Vielleicht wollen Sie es noch einmal mit uns versuchen, im neuen Jahr und in den ersten Monaten haben wir vermutlich nicht das Problem mit großartigen Warteschlangen. Wir freuen uns, dass wir scheinbar sehr gut akzeptiert werden und wir strengen uns auch immer sehr an es ALLEN Gästen Recht zu machen.

Wir unterscheiden nicht, wer woher kommt, denn jeder hat das Recht, der nächste zu sein, wenn er ganz vorne dran steht. Eine schöne Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr

Peter Wieser - Gastwirt



## Es darf gelacht werden

Ein Stadtmensch macht im Frühjahr mit Familie Urlaub auf dem Bauernhof.

Stadtmensch: „Man sagt, ein Wolf hier in der Nähe hätte wiederholt ein Reh gerissen!“

Bauer: „Was soll er denn sonst machen? - Spargel ernten?!?“



## Es darf gelacht werden

„Meine Frau verbietet mir alles. Ich darf nicht rauchen, nicht trinken, nicht fluchen, nicht ausgehen.“

„Dann bereust du sicher, daß du sie geheiratet hast!“

„Nein, bereuen darf ich auch nicht!“

Immer SONNTAGS laden wir zum

# Sonntag-Tanztee

Ab 15 Uhr bis 18 Uhr.

Unten im Restaurant.

Wie immer vor dem großen Fass.

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 ist immer frei!**

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



Beitrag bei Instagram



## JANUAR UND FEBRUAR TERMINE

12.01.25	Sonntags TanzTee mit <b>Salvatore Amore</b> . 15-18 Uhr
19.01.25	Sonntags TanzTee mit <b>Roland</b> . 15-18 Uhr
26.01.25	Sonntags TanzTee mit <b>Roland</b> . 15-18 Uhr
02.02.25	Sonntags TanzTee mit <b>Salvatore Amore</b> . 15-18 Uhr
09.02.25	Sonntags TanzTee mit <b>Karlheinz</b> . 15-18 Uhr.
<b>Weitere Termine folgen Anfang Februar</b>	



Am Samstag, 15. Februar 2025 - mit Roland am Keyboard

# Valentins Dinner & Dance



Sie wissen nicht, wie Sie es ihr sagen möchten?  
Oder Sie wissen es ganz genau und suchen nach dem passenden Ambiente?  
Bei uns finde Sie alles, was das verliebte Herz begehrt.

Sie haben noch wenige Tage Zeit zu überlegen, ob Sie zu einem gemütlichen und unkomplizierten **VALENTINS DINNER & DANCE** mit unserem begehrten Südtiroler Roland - alleine, zu zweit oder mehr in den Ratskeller kommen.

**Los gehts um 18 Uhr bis 23 Uhr.**

Wir empfehlen demnächst sich einen Tisch zu sichern. Kein Menüzwang! Sie dürfen gerne nur einzelne Komponenten unseres Valentins Dinner & Dance bestellen und nach Belieben zusammenstellen.

Unser Küchenchef Michael Schubaur hat ein wundervolles, nicht zu üppiges Menü in vier Gängen mit der Wahl der Hauptspeisen von Fleisch, Fisch oder vegetarisch vorbereitet.

Gerne dürfen Sie auch für eine ungerade Gästeanzahl das Menü bestellen.

**Letzte Menübestellung um 20:45 Uhr, à la carte-Küche bis 22:30 Uhr.**

Oder Sie wählen einfach á la carte von unserer normalen Speisekarte. **Der Eintritt ist ohnehin frei** und wir würden uns wahnsinnig freuen, wenn Sie unser Angebot mit Ihrem liebsten Menschen oder Ihren Verwandten oder Freunden, verdient genießen würden.

Einfach anrufen unter 089-219989-0. Je früher Sie anrufen, desto eher erhaschen Sie noch einen Platz in der Nähe der Musik.

Februar und März 2025

# Ganztages Angebote



**KÖSTLICH IM WINTER !**

## PFIRSICH - BIRNEN BELLINI SPRITZ

Pfirsich, sämiger Birnensaft,  
Prosecco, Eis, Zitronenmelissa

€ 9.00



**JULIUSSPITAL Secco trocken** 6.00  
**JULIUSSPITAL Secco mit Mango** 6.00  
**JULIUSSPITAL Secco trocken, alkoholfrei** 6.00

GESÜNDER KOCHEN  
GESÜNDER LEBEN

*Jetzt!*



9.00



Orange / Soda / Spritz

9.00

## UNSER GANZTAGES ANGEBOT

IM FEBRUAR UND MÄRZ

### MONTAG:

edler Lieblings-  
Klassiker

### PASTA TAGLIATELLE BOLOGNESE

100% Rindfleischbolognese, geriebener Parmesankäse  
kleiner grüner Salat

16.50



### DIENSTAG:

ein Münchner  
Lieblingsgericht

### GEMÜSE PILZ BEUSCHERL\* - \*altbayerisches Ragout

Marktgemüse, Schwammerl, Cornichongurkerl,  
Kapern, Semmelknödl

17.50



### MITTWOCH:

deftig, köstlich,  
vegetarisch

### BELUGA LINSENEINTOPF

Spitzkohlköpferl, geflämmtter Lauch,  
frittierte Kartoffelkrapferl

17.50

### DONNERSTAG:

nicht  
entgehen lassen!

### LAMMHÜFTE VOM GRILL

vom Poltinger Lamm, mit Fetakäse und Glockenpaprika  
gratiniert, Olivenjus, Bohnen, Kartoffelgratin

22.00

### FREITAG:

unkompliziert und  
köstlich!

### LACHSPFLANZERL

Kräuterkruste, Pommerysensauc, Ofengemüse, Basmatireis

17.50

### SAMSTAG:

für vor-oder-nach  
dem Einkaufsbummel

### SALTIMBOCCA VOM SCHWEINSLENDCHEN

mit Parmaschinken und Taleggiokäse gefüllt,  
auf Tomatenrisotto mit Artischocken

19.50

### SONNTAG:

früher ein Muß für  
Oma + Opa

### MÜNCHNER KALBSRAHMBRATEN

Kräuterseitlingspilze, junge Möhrchen, wilder Broccoli,  
Spätzle

22.00

NÄCHSTER SAISONALER WECHSEL IST AM SAMSTAG, 01. APRIL

AB FEBRUAR BIETEN WIR WIEDER UNSERE BELIEBTE RETRO-KÜCHEN SPEZIALITÄTENWOCHE AN !

# Retro-Spezialitäten - Staffel 1

**Das waren noch Zeiten**  
Unvergessene Lieblingsgerichte der letzten 75 Jahre

**Staffel 1**

**KÖNIGSBERGER KLOPSE**  
Kalbfleischknödl in Kapernsauce,  
rote Beete-Apfelsalat, Kartoffelpüree € 17.00

**BLÄTTERTEIGPASTETCHEN**  
mit Kalbs-Ragout fin, wilder Broccoli, Staudensellerie,  
Johanneskircher Kräutermischung,  
gratiniert mit Sauce Mousselline € 15.00

**ROASTBEEF klassisch**  
vom pommerschen Rind.  
Remouladensauce, Waldorfsalat  
Röstkartoffeln € 18.00\* - € 25.00

**FORELLENFILET MÜLLERIN ART**  
gebratene Filets der Fischzucht Birnbaum,  
beurre blanc, Fingerlimes, Haselnuß-Babypinac  
gebackene Petersilienkartoffeln € 24.00

**ZÜRICHER KALBSGESCHNETZELTES**  
aus der zarten Kalbslende, Zwiebeln, Champignons  
in Butter geschwenkt, Chardonnay, Kalbsfond, Rahm,  
dazu Berner Kartoffelrösti € 33.00

**Küchenchef, Michael Schubaur inszeniert Lieblingsgerichte aus dem  
vorigen Jahrhundert neuzeitlich, leicht, absolut frisch und köstlich.**