



Leserbrief

Drum prüfe, wer sich ewig bindet...mit Grünkohl und Pinkel!

Sehr geehrter Herr Wieser,

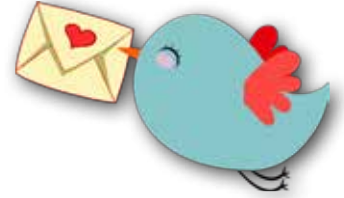
seit vielen Jahren kehren wir immer bei Ihnen ein zum Grünkohl und Pinkel essen. Als „Norddeutsche“ (wie Ihr Bayern gern explizit auf uns verweist) sind wir sehr dankbar, dass es der Grünkohl bis nach Bayern geschafft hat. Auch Ihre Pinkel gleichen den Würsten, die wir aus unserer Jugend noch kennen.

Wir verstehen aber, dass in einer modernen Küche der Grünkohl nicht mehr matschig braun gekocht wird.

Das ist uns auch ganz recht so! Damals hatte mich meine noch künftige Frau zu ihren Eltern nach Hause eingeladen, um Pinkel zu essen. Dort fand ich dann auch diesen matschig braunen Grünkohl ganz entsetzlich! Ich habe es mir aber natürlich nicht anmerken lassen. Schließlich wollte ich es mir mit meinen potenziellen Schwiegereltern nicht verderben, noch dazu, weil der Vater meine Gerda sehr streng am Tisch betrachtet hatte. Auch mich hatte er mahmend im Blick, also wie ich Messer und Gabel oder selbst ein Glas halte. Heute lachen wir darüber, weil wir uns beim Grünkohl und Pinkel in Ihrem schönen Ratskeller immer wieder an diesen Abend der „Prüfung“ erinnern.

Bitte weiter so im Ratskeller!

Ihre langjährigen Gäste Alfred und Gerda K.



SIKO - Kein Grund, nicht zu uns zu kommen!

Münchner Sicherheitskonferenz

Liebe Gäste,

lassen Sie sich bitte nicht davon abhalten, in die Stadt zu fahren. Der Marienplatz und drumherum ist weitestgehend ohne Hindernisse. Alles spielt sich rund um den Bayerischen Hof ab. **Auch wir im Ratskeller sind frei zugänglich** und Demos sind kaum spürbar.

So war es bereits die vergangenen Jahre.



Deshalb wäre es immer noch ein guter Grund, am **Samstag, 15.02.2025, zum Valentins-Dinner & Dance** bei uns im Ratskeller einzukehren. Unkompliziert und leger wie immer.

Vielleicht ergattern Sie keinen Platz mehr unmittelbar in der Nähe der Musik, aber überall sonst finden wir immer ein nettes Platzl für Sie. Kommen`s halt im Notfall sozusagen auch nur gerne auf einen Drink ins Dolores Pub und/oder tanzen Sie mit bei unserem **Alleinunterhalter Roland**.



Es darf gelacht werden

Arzt: „Sie leiden an einer postprandialen Erweiterung des Oberbauches.“
Der Patient ist schockiert und fragt entsetzt:
„Oh mein Gott, Herr Doktor, was bedeutet das?“
Arzt: „Sie haben Blähungen!“



Es darf gelacht werden

Ein Vampir auf einem Tandem wird von einem Polizisten angehalten.
Fragt der Polizist: „Haben Sie etwas getrunken?“
Sagt der Vampir: „Ja, zwei Radler.“



Es darf gelacht werden

Im Sommer fahren zwei Männer im Zug, sagt der eine:
„Gerade nachts ist diese Hitze unerträglich.“
- „Ja, stimmt, aber ich finde, alle Menschen sollten immer mit offenem Fenster schlafen.“
„Ach, sind Sie Arzt?“
„Nein, Einbrecher.“



Es darf gelacht werden

Der Sohn bittet den Vater um dessen Auto.
Der Vater: „Erst wenn Du Dir die Haare schneidest!“
Sohn: „Aber Vater, Jesus hatte auch lange Haare!“
Vater: „Ja, und der ist überall zu Fuß hingegangen!“



Immer SONNTAGS laden wir zum

Sonntag-Tanztee

Ab 15 Uhr bis 18 Uhr.

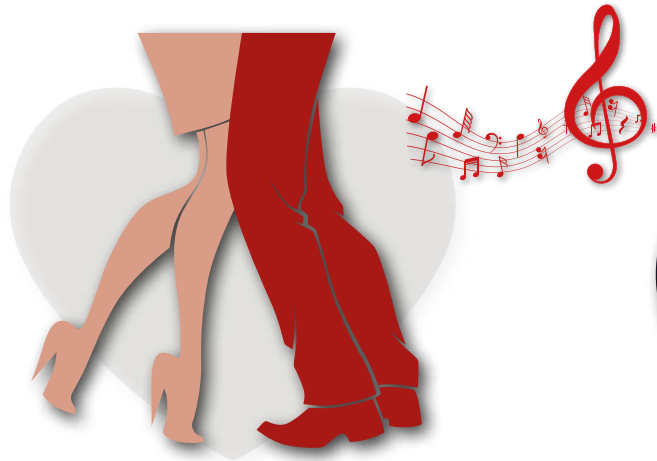
Unten im Restaurant.

Wie immer vor dem großen Fass.

Kommen's 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 wie immer frei!

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



FEBRUAR- UND MÄRZ-TERMINE

16.02.25	Sonntags-Tanztee mit Roland , 15-18 Uhr
23.02.25	Sonntags-Tanztee mit Salvatore Amore , 15-18 Uhr
02.03.25	Sonntags-Tanztee mit Salvatore Amore , 15-18 Uhr
09.03.25	Sonntags-Tanztee mit Herbert Huber , 15-18 Uhr
16.03.25	Sonntags-Tanztee mit Karlheinz , 15-18 Uhr.
23.03.25	Sonntags-Tanztee mit Roland , 15-18 Uhr
30.03.25	Sonntags-Tanztee mit Bernie , 15-18 Uhr
Weitere Termine folgen Anfang April	



Achtung! Wir haben geschlossen vom 6. April bis 12. April 2025!

Bauma-Stammtischtermine



bauma

Während der BAUMA, der größten Baumaschinenmesse der Welt, dürfen wir wieder die Firma WIRTGEN & JOHN DEERE, die bereits seit 40 Jahren alle drei Jahre den Ratskeller zu 100% belegt, bewirten.

Wir freuen uns drauf, weil dies für uns natürlich eine große Wertschätzung für unsere stetige und ehrliche Leistung bedeutet. Da an diesen Tagen unser gesamtes Personal abends gebraucht wird, werden wir in der Woche vom **Sonntag, 06. April 2025, bis einschließlich Samstag, 12. April 2025, ganztags geschlossen haben**. Stammtische werden von uns noch angerufen, um gegebenenfalls den Termin eine Woche vor- oder nachzuverlegen. **Wir bitten schon jetzt um Ihr Verständnis!**

Wieder eingetroffen!

Unser Juliusspital 2024 Sauvignon Blanc...

... ist wieder eingetroffen!
Ein wundervoll fruchtiger Sauvignon-Blanc-Duft.

Herrlich trocken! Passt zum Obazdn genauso wie zur Pinsa, zum Forellenfilet oder zum Pastetchen oder zur Fischsuppe. Passt eigentlich immer!



Samstag, den 15. Februar 2025

Valentins-Dinner & Dance



Candlelight

Dinner & Dance

am Valentinstag

VORSPEISE

GEFLÄMMTES EISMEER FORELLEN-CARPACCIO

Blutorange, Fenchel, Olivenperlen, Bohnensprossen
€ 13,00

* * *

WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

- FLEISCH - FISCH - VEGETARISCH -

Label Rouge ENTENBRUST

zartrosa gebraten,
Blaukraut-Birnensauce, zweierlei Sellerie,
getrüffelte Kartoffelkroketten
€ 29,00

MEERBRASSENFILET

gebraten, grätenfrei, Arcticgarnelen,
weisser Pfefferschäum, geflammter Lauch,
Passe Pierre Algenrisotto
€ 29,00

Buchweizen SPINAT RAVIOLI

rote Betejus, gebratener Trevisanosalat,
fermentierter Kräuterseitling,
Pecorinokäse
€ 18,00

* * *

DESSERT

HEISSE LIEBE

Vanilleeisparfait im Kokosnussmantel,
Yogurtbiscuit, heiße Himbeeren,
Crema di Tiramisu
€ 10,00



Samstag, 15. Februar 2025

Beginn: 18 Uhr bis 23 Uhr.

Musik & Tanz:

unser Alleinunterhalter

Roland Schwarz aus Südtirol



Kein Menüzwang! Sie dürfen gerne nur einzelne Komponenten unseres Valentins-Candlelightdinner bestellen und nach Belieben zusammenstellen. Das komplette Menü würde € 52,00 kosten. Die vegetarische Version € 42,00.

Sie dürfen aber auch gerne á la carte von unserer normalen Speisekarte wählen.

Anschließend keine Lust zum Heimgehen, aber umso mehr Lust auf einen köstlichen Gin & Tonic,

Old Fashioned oder

Tiki Cocktail ?



Unser Royal Dolores Munich Pub & Bar sowie Jean-Claude's Bistro & Weinbar sind für Ihren Absacker noch bis 24 Uhr geöffnet.

05. März 2025

Aschermittwoch Fischessen

Hier sehen Sie unser Aschermittwochs Speisenangebot. Aschermittwoch ist längst nicht mehr so überrannt wie früher einmal. Freilich sind wir gut besucht, aber wenn Sie spät frühstücken, dann wäre der beste Zeitpunkt von 14 bis 17 Uhr, um unsere Fischspezialitäten (oder auch das sonstige Ratskellerspeisenprogramm mit Schweinsbraten & Co) zu genießen. Gerne auch einfach spontan reinkommen. **Sie wissen: Wir finden immer einen Platz für Sie!**



ASCHERMITTWOCH FISCHESSEN IM MÜNCHNER RATSKELLER. 05. März 2025.

- einheimische Fische – Seefische – Krustentiere – Mehlspeisen -

Wir empfehlen Ihnen zum Fisch:

trockener Juliusspital Rödelseer Silvaner oder Iphöfer Domherr Müller-Thurgau



SUPPEN

HUMMERSCHAUMSUPPE

Cognac, Blumenkohl, Rotschwanzgarnele 14,00

FRÜHLINGS MINISTRONE

junge Möhrchen, Erbsen, Staudensellerie, Ofentomaten, Reismudeln, Basilikumöl 10,00

VORSPEISEN

ODER FÜR DEN KLEINEN APPETIT



ZWEIERLEI GRÜNER SPARGEL

...in Schalotten-Ei-Vinaigrette
...in Tempurateg gebacken, BBQ Dip,
Bärlauch-Friséesalat, Kapuzinerblüten 15,00

HAMBURGER HERINGSSALAT

Rote Beete, marinierte Gurke, Roscoffzwiebeln,
Apfel, gebratene Drillingkartoffeln 17,00

GEBEIZTES SAIBLINGSFILET

Pfefferkruste, Rhabarbergel, Spinat,
Apfel-Kohlrahisalat, Baguette 19,00

ROTSCHWANZGARNELEN

gebraten, Wasabimantel, Orangen-Fenchelsalat,
Limetten-Creme-Fraîche 21,00

POSEIDONS BALFEGO THUNFISCH ÉTAGÈRE

Thunfischcarpaccio: Oliven, Paprikavinaigrette, Artischoke
Thunfischtartar: Sesam, Ingwer, Soya, Algensalat
Salat Nizza: Bohnen, Wachtelei, Thunfisch
Baguette gerne auch zum Teilen: 24,00

VEGETARISCH / VEGAN



GEMÜSE RAGOUT IM BLÄTTERTEIG

Grünpargel, Möhrchen, Erbsen, Kräuterseitlingspilze,
Morchelschaum, Sauce Hollandaise au gratin 19,00



BRUNNENKRESSE RAHMSPINAT & EI

gebackene Eier, Trüffel, Kartoffel-Maluns 19,00



BÄRLAUCH RISOTTO

Lauchzwiebeln, Pecorinokrapferl, Zucchinirollchen,
Auberginencreme 18,00

GEBACKENES KNUSPERFISCHFILET

grätenfreies Frischfang-Rotbarschfilet,
Erbsen-Karotten-Rahmgemüse, Püree 22,00

FORELLENFILET

gebraten, grätenfrei, geräucherte Forellen-
Velouté, Kichererbsen, Pakchoy, Basmatireis 26,00

KARPFENFILET

in der Pankopanade knusprig gebacken,
Perlzwiebel-Remoulade, Kartoffel-Feldsalat 30,00
... gibts auch als kleinere Portion 24,00

SKREI FILET

Vongole-Peperoni-Chardonnay-Olivenfond,
Artischockenböden, Blattpetersilie,
Pasta Tagliolini 31,00
... gibts auch als kleinere Portion 25,00

RATSKELLER PANNFISCH

grätenfrei, gebratenes Saiblingsfilet,
Körnersensauce, Roscoffzwiebeln,
wilder Broccoli, Drillingskartoffeln 33,00
... gibts auch als kleinere Portion 24,00

ADLERFISCHFILET

grätenfrei, gebratene im Bananenblatt,
Hoisin-Honig-Soyasauce, Chinakohl,
Zuckerschoten, Koriander, Garnelen-Gyoza 33,00

LACHSFILET - LABEL-ROUGE QUALITY -

grätenfrei, gebraten, Erbsen-Minzeschaum,
Ofen-Blumenkohl, wilder Blumenkohl,
Kohlrabi, Kartoffelnockerl 35,00

GANZE SEEZUNGE

gebraten und am Tisch filetiert,
Limetten-Beurre-Blanc, grüner Spargel,
Burgenländer Petersilienkartoffeln
... gerne auch zum Teilen für 2 Gäste 55,00

SÜSSES & MEHLSPEISEN

NOUGATKNÖDL

geflämmte Mangofilets,
Vanilleeiscreme 13,00

WACHAUER MARILLEN PALATSCHINKEN

Schokoladeneiscreme 11,00

APFEL-SCHWEITERHAUFEN

Vanillesauce, frische Beeren € 12,00

KAISERSCHMARRN ERZHERZOG MAX

mit oder ohne Rosinen. Vanilleeiscreme,
Apfelmus. Für 1-2 Gäste 15,00

Preise mit * = kleinere Portion

Warme und kalte Küche durchgehend von 11:30 bis 22:00 Uhr. Auch Nachmittags.

Musik: Mittags im Ratskeller: Thomas Fischer am Akkordeon – Abends im Ratskeller: Josef Böck an der Zither –