

Menüvorschläge 2024



Willkommen im Ratskeller

Der Ratskeller ist seit Jahrzehnten Inbegriff bodenständiger aber gehobener Münchner Gastronomie. Das einmalige Ambiente in unseren neugotischen Gewölben und im beeindruckenden Prunkhof sind für sich genommen schon eine wahre Attraktion.

Es ist unser Anliegen, jedem Gast ein ganz besonderes Erlebnis und gastronomische Einzigartigkeit zu bieten. Jede Veranstaltung ist etwas Einmaliges und wird von uns mit höchster Aufmerksamkeit und Kreativität ganz individuell organisiert und durchgeführt.

Unsere Küche ist bodenständig, geschmackvoll und kreativ. Unser Küchenchef, Michael Schubaur, setzt aus Qualitätsgründen kompromisslos auf geprüfte, regionale Produkte, die liebevoll präsentiert werden.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menüvorschläge für das Jahr 2023/24. Wir empfehlen Ihnen, sich für eine gemeinsame, einheitliche Speisenfolge zu entscheiden, um den reibungslosen Ablauf Ihrer Feier zu gewährleisten. Gern berücksichtigen wir über unser Angebot hinaus Ihre individuellen Wünsche.

Wir freuen uns, Sie ausführlich beraten zu dürfen und bitten um eine Terminvereinbarung mit unserem Bankett-Team.



Joe Mary Orellana:

Tel. + 49 89 21 99 89 - 34
E-Mail: ratskeller@ratskeller.com

Sophida Pfirsching:

Tel. + 49 89 21 99 89 - 33
E-Mail: ratskeller@ratskeller.com



sehr gerne zur Verfügung.

Bayerisches Menü

Hier ein möglicher Vorschlag für Ihre Veranstaltung/Feier

Variation 1

MENÜPREIS
€ 61,00

Ofenfrische

BREZEN & WECKERL

Obazda, Griebenschmalz

..... 

SCHAUMSUPPE VON STEINCHAMPIGNONS

Brezenknödel, Petersilienöl

..... 

HAUPTGERICHTEWAHL

Ihre Gäste wählen bei uns, an Ort + Stelle,
für welches Gericht sie sich entscheiden.

MAISHÄHNCHENBRUST •

kross gebraten, Thymian- Pfeffersauce, Spitzkohl, Nudelfleckerl

oder

FISCHGERICHT •

Lassen Sie uns ein Fischgericht aus
unserer aktuellen Speisekarte besprechen.

oder

VEGETARISCHES GERICHT •

Lassen Sie uns ein Vegetarisches Gericht
aus unserer aktuellen Speisekarte besprechen.

..... 

GEBACKENES SARCLETTI MANUFAKTUR EIS

im Bisquitmantel, Beerenragout, Schokobesquit

..... 

MENÜPREIS € 61,00



Bayerisches Menü

Hier ein möglicher Vorschlag für Ihre Veranstaltung/Feier

Variation 2

MENÜPREIS
€ 62,50

Ofenfrische


BREZEN & WECKERL

Radieschenfrischcreme, Meersalzbutter

..... 

WEIDEOCHSEN CONSOMMÉ

Griesnockerl, Bisquitschöberl, Gemüseperlen, Lebernocklerl

..... 

HAUPTGERICHTEWAHL

Ihre Gäste wählen bei uns, an Ort + Stelle,
für welches Gericht sie sich entscheiden.

SCHWEINEFILET ●

vom Schwäbisch-Hällischen Ferkel, im Ganzen gebraten,
Steinpilzschaum, glaciertes Gärtnergemüse, Spätzle

oder

FISCHGERICHT ●

Lassen Sie uns ein Fischgericht aus
unserer aktuellen Speisekarte besprechen.

oder

VEGETARISCHES GERICHT ●

Lassen Sie uns ein Vegetarisches Gericht
aus unserer aktuellen Speisekarte besprechen.

..... 

PRINZREGENTEN MOUSSE

im Schokomantel, Kirschsauce, Joghurtstreussel, Walnusseis

..... 

MENÜPREIS € 62,50



Bayerisches Menü

Hier ein möglicher Vorschlag für Ihre Veranstaltung/Feier

Variation 3

MENÜPREIS
€ 76,50

Ofenfrische

BREZEN & WECKERL

Kräuterfrischcreme, Meersalzbutter

..... 

KALBSMAISERL

niedertemperaturgegart, Räucherforellencreme,
Ofenpaprika, Vogersalat

..... 

HAUPTGERICHTEWAHL

Ihre Gäste wählen bei uns, an Ort + Stelle,
für welches Gericht sie sich entscheiden.

OCHSENHÜFTSTREIFEN ●

vom Bayerischen Ochs, Balsamicosauce, Speck,
Rettichgemüse, Kartoffel- Schnittlauchkroketten

oder

FISCHGERICHT ●

Lassen Sie uns ein Fischgericht aus
unserer aktuellen Speisekarte besprechen.

oder

VEGETARISCHES GERICHT ●

Lassen Sie uns ein Vegetarisches Gericht
aus unserer aktuellen Speisekarte besprechen.

..... 

VANILLE BRANDTEIGSTANGERL

mit Beeren und Schokokonfekt

..... 

MENÜPREIS € 76,50



Klassisches Menü

Hier ein möglicher Vorschlag für Ihre Veranstaltung/Feier

Variation 1

MENÜPREIS
€ 62,50

Ofenfrische

LE NÔTRE BRÖTCHEN & STANGERL

mediterrane Gemüsecreme, Meersalzbutter

..... 

KLARE ZWIEBELSUPPE

von der Roscoff-Zwiebel, Riesling, Comté-Käse-Croutons,
gratiniert

..... 

HAUPTGERICHTEWAHL

Ihre Gäste wählen bei uns, an Ort + Stelle,
für welches Gericht sie sich entscheiden.

FLACHE, GESCHMORTE OCHSENSCHULTER •

Spätburgundersauce, glacierte Möhrchen
Kartoffel-Nussbutterpüree

oder

FISCHGERICHT •

Lassen Sie uns ein Fischgericht aus
unserer aktuellen Speisekarte besprechen.

oder

VEGETARISCHES GERICHT •

Lassen Sie uns ein Vegetarisches Gericht
aus unserer aktuellen Speisekarte besprechen.

..... 

EXOTISCHE KOKOS-PASSIONS-FRÜCHTETERRINE

marinierte Himbeeren, Bananeneiscreme

..... 

MENÜPREIS € 62,50



Klassisches Menü

Hier ein möglicher Vorschlag für Ihre Veranstaltung/Feier
Variation 2

MENÜPREIS
€ 90,50

Ofenfrische


LE NÔTRE BRÖTCHEN & STANGERL

mediterrane Gemüsecreme, Meersalzbutter

..... 


MEDITERRANES GRILLGEMÜSE

Glockenpaprika, Zucchini, Auberginen, Fenchel,
gegrillte Büsumer Krabben

..... 

SÜSSKARTOFFELSUPPE

mit Pak-Choi, Sesam, Maishähnchenbrust

..... 

HAUPTGERICHTEWAHL

Ihre Gäste wählen bei uns, an Ort + Stelle,
für welches Gericht sie sich entscheiden.

MILCHKALBSLENDCHEN •

im Ganzen niedertemperaturgegart, Morcheln
in Sherryrahm, Gärtnergemüse, Fregola Sarda

oder

FISCHGERICHT •

Lassen Sie uns ein Fischgericht aus
unserer aktuellen Speisekarte besprechen.

oder

VEGETARISCHES GERICHT •

Lassen Sie uns ein Vegetarisches Gericht
aus unserer aktuellen Speisekarte besprechen.

..... 

VANILLEPARFAIT

mit heißen Himbeeren und Cassisstreusel

..... 

MENÜPREIS € 90,50



Menükomponenten

DIE EINZELNEN MENÜKOMponentEN zum selbst zusammenstellen

MENÜGEDECKE - € 7,50

Wählen Sie Ihre Zusammenstellung:

- OFENFRISCHE BREZEN & WECKERL oder
LE NOTRE BRÖTCHEN & STANGERL

Pro Person zwei Aufstriche nach Wahl (einheitlich):

Obazda, Griebenschmalz, Paprikafrischcreme, mediterrane Gemüsecreme, Chorizocreame, Körnersenfcreme, Meersalzbutter, Orientalischer Gewürzaufstrich, Schnittlauchcreme

SUPPEN

- SCHAUMSUPPE VON STEINCHAMPIGNONS
Brezenknödl, Petersilienöl
€ 9,50

SUPPEN

- WEIDEOCHSEN CONSOMMÉ
Griesnockerl, Bisquitschöberl, Gemüseperlen, Lebernockerl
€ 11,00
- SÜSSKARTOFFELSUPPE
mit Pak-Choi, Sesam, Maishähnchenbrust
€ 11,00
- KLARE ZWIEBELSUPPE
von der Roscaff-Zwiebel, Riesling,
Comté-Käse Croutons, gratiniert
€ 11,00

Menükomponenten

DIE EINZELNEN MENÜKOMponentEN zum selbst zusammenstellen

KALTE VORSPEISEN

- **KOPFSALATHERZ IN PASSIONSFRUCHTDRESSING**
marinierte bunte Tomaten, Erbsensprossen, gebackene Kichererbsenbällchen - € 11,00
- **MEDITERRANES GRILLGEMÜSE**
Glockenpaprika, Zucchini, Auberginen, Fenchel, gegrillte Büsumer Krabben - € 18,00
- **KALBSMAISERL**
zartrosa niedertemperaturgegart, Räucherforellencreme, Ofenpaprika, Vogelsalat - € 18,00
- **WILDKRÄUTERLACHS TARTAR**
Yuzu-Schmand, pikanter Gurkensalat, Wan-Tan-Chips - € 18,00
- **BEEF TARTAR - HORS D'OEUVRE - SURF & TURF**
gebratene Eismeergarnele, Hummermayonaise, grüner Spargel - € 18,00

WARME VORSPEISEN

- **RAVIOLI**
mit grünem Spargel gefüllt, Tomaten-Safranfond, Bergkäse
€ 15,00
- **KARTOFFELRISOTTO**
schwarzer Piemonteser Trüffel, Sellerie Chip - € 18,00
- **RISENGARNELE**
Orangen-Vanille-Risotto, geschmorter Safran-Fenchel
€ 22,00
- **KLEINER TELLERRÖSTI**
Haselnuss-Spinat, Ofen-Blumenkohl, Lauchzwiebel und Ziegenkäse gratiniert - € 15,00

Menükomponenten

DIE EINZELNEN MENÜKOMponentEN zum selbst zusammenstellen

HAUPTGERICHTE

- **SCHWEINEFILET**
vom Schwäbisch-Hällischen Ferkel, im ganzen gebraten,
Steinpilzschaum, Gärtnergemüse, Spätzle - € 30,00
- **MAISHÄHNCHENBRUST**
kross gebraten, Thymian-Pfeffersauce, Spitzkohl,
Nudelfleckerl - € 30,00
- **GESCHMORTE OCHSENSCHULTER**
von der flachen Schulter, Spätburgundersauce,
glacierte Möhrchen, Kartoffel-Nussbutterpüree - € 30,00

HAUPTGERICHTE

- **MILCHKALBSLENDCHEN**
zartrosa niedertemperaturgegart, im ganzen gebraten,
Morcheln im Sherryrahm, Gärtnergemüse, Fregola Sarda
€ 40,00
- **WEIDEOCHSENFILET**
vom Pommerschen Rind, Niedertemperatur gegart,
im ganzen gebraten, Ochschwanzsauce,
Vanillemöhrchen, Kartoffelstampf im Filoteig - € 40,00
- **VEGETARISCHES GEMÜSEBEUSCHERL**
mit Gärtnergemüse, Kräuterseitlingspilze, Cornichons,
Kapern und Serviettenknödel - € 20,00

Menükomponenten

DIE EINZELNEN MENÜKOMponentEN zum selbst zusammenstellen

DESSERTS - € 14,50

- **TOPFENKNÖDL**
weisses Schokoladeneis, Saisonfrüchtekompott - € 15,00
- **EXOTISCHE KOKOS-PASSIONS-FRÜCHTETERRINE**
marinierte Himbeeren, Bananeneiscreme - € 15,00
- **VANILLE BRANDTEIGSTANGERL**
mit Beeren und Schokokonfekt - € 12,00
- **VANILLE EISPARFAIT**
mit heißen Himbeeren und Cassisstreusel - € 15,00
- **GEBACKENES SARCLETTI MANUFAKTUR EIS**
Bisquitmantel, Beerenragout, Schokobisquit - € 15,00
- **PRINZREGENTEN MOUSSE**
im Schokomantel, Kirschsauce, Yoghurtstreussel,
Walnusseis - € 15,00
- **STRUDELVARIATION**
Topfen- und Kirschstrudel, Tonkabohnen-Apfelragout,
Butterkekseiscreme - € 12,00

PARTY-DESSERTBUFFET

sollten Sie den berechtigten Wunsch nach einem Dessertbuffetspektakel mit Wunderkerzen und Sternwerfern haben, empfehlen wir Ihnen unser Party-Dessertbuffet.

Wir ersetzen den Dessertpreis von € 14,50 durch den Party-Dessertbuffetpreis von € 26,50.

Ab 20 Gästen buchbar oder umsetzbar.

Rund um unsere Menüs



MÖGLICHKEITEN UND LEISTUNGEN rund um unsere Menüs

BEISPIELE, WIE IHR MENÜ ERWEITERBAR WÄRE

Zusätzlich

- Ein Häppchen zum Aperitif
- Eine kalte oder warme Vorspeise
- Ein kühlendes Sorbet vor dem Hauptgericht
- Käsewürfel oder fertige Käseschnittchen nach dem Dessert

- Unser funkelndes Dessertbuffet mit Wunderkerzenpräsentation! - Preistausch
- Spezielles Blumenarrangement
- Entertainer, Alleinunterhalter, Zauberer
- Sonderdekoration

KOSTENFREI UND FALLS GEWÜNSCHT

Foto Ihrer Gäste auf unserer Prunkhohftreppe.

IM PREIS INCLUDIERT

Tischwäsche, Stoffservietten, individualisierte Menükarten, Blumen, Balloon, Schokoladenherzen, Mikrofon falls gewünscht und benötigt.

Menü-/Buffetberatung bis alle Ihre Wünsche und Vorstellungen erfüllt sind.

DAS SOLLTEN SIE WISSEN

Bei Bestellung eines Menüs oder Buffets entstehen **keine Kosten** für Raummiete oder eine Umsatzgarantie! Umsatzunabhängig berechnen wir € 158,00 pro Servicemitarbeiter (1/pro 15/20 Gäste). Ein unter Umständen eingesetzter Azubi oder Servicehelfer wird aus Ausbildungs- oder Weiterbildungsgründen kostenfrei mit eingeteilt.

SIE HABEN DIE WAHL FÜR IHRE GÄSTE

Sie möchten Ihren Gästen eine Auswahl an Hauptgerichten anbieten?!

Aus unserer aktuellen Speisekarte suche wir gemeinsam mit Ihnen nach eine Mehrauswahl, um alle Gäste zufrieden zu stimmen.

Wir machen fast jede Kombination möglich!

Auf Ihrer Menükarte, die wir für Sie nach Ihren Wünschen erstellen, bieten wir Ihren Gästen, die von Ihnen vorbestimmte Auswahl von Speisen an.

Damit es für Sie rundherum passt, besprechen wir gemeinsam!

Unser Küchenchef, Michael Schubaur, wird Sie gerne beraten!

An fast allen Tagen der Woche, außer Sonntag und Montag.