РУССКИЙ

МЕНЮ

Мы открыты ежедневно с 11:00 до 00:00
Кухня работает до 23:00

Ratskeller München
MARIENPLATZ

BEVERAGES

① **Löwenbräu Helles** Lager 0,50l € 5,10	② **Löwenbräu Helles** Ladysize, lager 0,33l € 3,90	③ **Löwenbräu Helles Mass** Lager 1,00l € 9,90
④ **Franziskaner Kellerbier** Unfiltered lager served in a stonemug 0,50l € 5,10	⑤ **Löwenbräu Premium Dark** Lager Dunkel 0,50l € 5,10	⑥ **Hefeweizen** Wheatbeer 0,50l € 5,10
⑦ **Löwenbräu Non alcoholic** Wheatbeer 0,50l € 5,00	⑧ **Adelholzener** Still / sparkling 0,25l € 3,00	⑨ **Adelholzener** Still / sparkling 0,75l € 6,50
⑩ **Aqua Panna** Still 1,00l € 7,50	⑪ **San Pellegrino** Sparkling 1,00l € 7,50	⑫ **Coca Cola / Fanta / Sprite** 0,50l € 4,50

alcoholic non-alcoholic

Wines by the glass, softdrinks, juices, coffee and tea, please look up the beverage- and dessertmenu at your table.

Чаевые не включены и оставляются по желанию Вашему официанту.
На террасе Прункхоф цена за порцию более высокая (макс. 1€). Спасибо за Ваше понимание.

WINES BY GLAS

	0,1	0,25	0,75 L
		€	

MÜLLER-THURGAU Ipfhöfer Domherr 2,70 5,40 16,20
A.V. | VDP. 1. Lage
Dry, *Franconian Müller-Thurgau, dry, notes of apples and gooseberries*

SILVANER Rödelseer Küchenmeister 4,20 8,40 25,20
A.V. | VDP 1. Lage
Dry, *Franconian Silvaner, dry, aromas of melon and pears with hints of almonds.*

BACCHUS Würzburger 3,20 6,40 19,20
A.V. | Bacchus
***off-dry, light**, Franconian bacchus grape, yellow fruits, cranberries, easy drinking and delicate*

WEISSER BURGUNDER 4,50 9,00 27,00
A.V. | PINOT BLANC
Dry, *with note of pineapple, apple, tangerine, intense, on the palate tastiness and softness united*

RIESLING Würzburger Abtsleite 5,00 10,00 30,00
A.V.| **VDP. 1. Lage | Riesling**
Dry, *Franconian Riesling, note of peaches, tangerines and grapefruit, elegant and expressive with lively acidity*

SCHEUREBE 3,20 6,40 19,20
A.V. | Scheurebe
***off-dry, light**, Franconian Scheurebe grape,notes of green apple, peach, yellow kiwi, well balanced, quaffable*

SAUVIGNON BLANC 4,20 8,40 25,20
A.V. | Sauvignon Blanc
Dry, *Franconian Sauvignon Blanc, notes of maracuja, passion fruit and hints of greens expressive and refreshing*

TRAMINER Würzburger Stein 9,50
A.V. | Traminer
Medium-Sweet, *Franconian Traminer grape,, bouquet of nutmeg and roses*

JULIUS CUVÉE „Ratskeller“ 24,00
A.V. | BLEND Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling
Franconian blend , dry, hints of exotic fruits, well-balanced, quaffable

ROTLING -ROSÉ 3,20 6,40 19,20
A.V. | BLEND Rosé Domina, Dornfelder, Pinot Noir |
***off-dry**, smooth, with cherry and strawberry notes, fruity*

Wines contain sulfites, Lysozyme and alcohol. For more details please check the label.
Remember: don't drink and drive!

1 Vintage and A.b.V. subject to change

WINES BY GLAS
Reds

	0,1	0,25	0,75 L
		€	

SPÄTBURGUNDER Burgstädter 3,20 6,40 19,20

A.V. | Pinot Noir | Vol. 13,5%

Dry, ruby red, hints of cherries and black currant, light tannins

DOMINA 3,70 7,40 22,20

A.V. | Domina | Vol. 12,5%

*Franconian traditional red grape, **off-dry**, with notes of black berries and cherries*

JULIUS CUVÉE „Ratskeller“ 24,00

A.V. | BLEND Pinot Noir, Domina, Schwarzriesling | Vol. 12,5%

Franconian cuvée red, dry, soft in the palate, fruity, low tannins

WÜRZBURGER PFAFFENBERG 7,00 14,00 42,00

A.V. | Spätburgunder (Pinot Noir) | 1. Lage | Vol. 13 %

Dry, deep ruby red, hints of cherries and brambles, matured 15 months in barrique robust and expressive with toast and coffee accents, full-bodied and long-tasting

CABERNET SAUVIGNON SCHWÖRER 5,80 11,60 34,80

A.V. | Durbach, Baden | Weingut Schwörer| Vol. 13,5 %

Dry, deep garnet, notes of vanilla, blackberries, aged in barrique, toast and tannins on the finish

MERLOT LAGEDER 4,50 9,00 27,00

A.V. | Magreid, South Tyrol, **ITALY** | Vol. 13 %

Dry, medium ruby, aromas of red berries, spices, refreshing, tender tannins in the finish

ZWEIGELT HEINRICH 4,50 9,00 27,00

A.V. | Neusiedler See, **AUSTRIA** | Vol. 12,5

Austrian grape, Dry, deep ruby, blossoms, red berries, cherries and spices, medium bodied with smooth tannins

ROSSO MONFERRATO „Di Fatto“ 6,00 12,00 36,00

A.V. | Alessandria, Piemont **ITALY** | Winery Tacchino | Vol. 13,5 %

Dry, Cuvée of Cabernet, Barbara and Dolcetto, intense ruby red, fermented in new french barrique, blueberries, brambles, full-bodied, long tasting

 Vintage and A.b.V. subject to change

ЗАКУСКИ

RATSKELLER RESTAURANT

Закуски на этажерке

€ 14,50 Пармская ветчина, зеленая спаржа, лосось маринованный, цуккини на гриле, сладкий перец, моцарелла, базилик, бальзамико, брускетта с помидорами.

Уютная этажерка с хлебными намазками

€ 10,00 картофельный крем с трюфелями, пикантный хумус с кунжутом и чили, крем со шпиком и жареным луком, майоран, хлебная корзинка ассорти. Можно охотно разделить на 2-3 персоны

Баварские закуски на этажерке € 14,50

Баварские закуски для одного или двоих. Обжаренный леберкезе с картофельным салатом, рубленая котлета „Ратскеллер“ с салатом из капусты, нюрнбергские сосиски с кислой капустой.

Закусочная доска „Октоберфест“

Ассорти из различных сортов колбасок, рубленая котлета, ветчина холодного копчения, франконская рубленая колбаса с майораном, шпик, копченый окорок, сырная намазка обацда, редька, редис, огурчики, домашний хлеб и масло. Порция подается для 1-2 персон € 21,00

Маленькая доска с баварскими закусками

€ 12,50 Копчёности, мясной хлеб, салат из колбасы по-мюнхенски, шпик, рубленая котлетка из ветчины, маринованный огурчик, творожный крем с редисом, тегернзейский камембер, редис, масло, домашний хлеб.

Ассорти из закусок „Октоберфест“

100% без свинины. Пастрома из говядины с перцем, жареная куриная грудка, копченая форель, копченые колбаски из баранины, горный сыр, маринованные сливы, релиш из огурцов, салат с грибами и кнеделем из брецелей, масло, хлеб различных сортов. Порция подается для 1-2 персон € 24,00

Пирог с луком и беконом € 9,00 – 13,00

Из тонкой лепешки со сметаной, беконом и луком. Подается с 15.00

Картофельные драники € 8,50

С кислой капустой или яблочным муссом.

Чаевые не включены и оставляются по желанию Вашему официанту.
На террасе Прункхоф цена за порцию более высокая (макс. 1€). Спасибо за Ваше понимание.

ЗАКУСКИ

RATSKELLER RESTAURANT

Исландский лосось с дикими травами двух видов € 16,50 – 21,00 Копчёный на буковом дереве лосось и филе лосося с черникой, крем из лимонов амальфи, васаби-дип, драники.

Нюрнбергские жареные сосиски € 8,00
Три нюрнбергские сосиски с кислой капустой и свежим натертым хреном.

Тартар из авокадо и помидор
€ 8,00 – 14,50 По-восточному с лимонным соевым соусом, чили, имбирем, зеленью кориандра, салатом татцой, орехами васаби и чипсами пападам.

Филе форели по-баварски € 14,50
Самое вкусное филе форели всех времён!
Копчёная форель Бирнбаум, макароны из кольраби, салат из редиса, хрен, щавель, багет, масло.

СУПЫ

Картофельный суп € 6,50
В горшочке, с гренками, беконом, поджаренным луком и домашним ржаным хлебом.

Вегетарианский картофельный суп € 6,50
С поджаренным луком, гренками и домашним ржаным хлебом.

Суп дня € 8,00
Осведомитесь у персонала, какой суп дня предлагается сегодня в ресторане.

Суп-гуляш € 7,50
Из нежирной говядины с картофелем и домашним ржаным хлебом.

Суп с блинчиками € 5,50
На домашнем говяжьем бульоне и зеленью.

Брецель € 1,50

Чаевые не включены и оставляются по желанию Вашему официанту.
На террасе Прункхоф цена за порцию более высокая (макс. 1€). Спасибо за Ваше понимание.

САЛАТЫ

RATSKELLER RESTAURANT

Салат с креветками
€ 17,00 - 23,00 Креветки красный кристалл на гриле, солерос, заправка из маракуйи, кокосовые чипсы, просо, шпинат, цветы настурции, запечённый в духовке картофель, хлеб пита.

Салат „Цезарь“
€ 15,00 – 19,00 Салат романо, анчоусы, пармезан, соус „Цезарь“, филе курицы, запеченное в панировке из тыквенных зерен, хлеб по-французски с олив. муссом. Салат без мяса. € 11,00

Салат „Здоровье“ € 11,00
Листовые салаты, цикорий, шампиньоны, ростки сои, зеленый лук, цуккини, морковь, поджаренная гречиха. Дрессинги на выбор: горчичный, томатный, йогуртный с лимоном, оливковый.

Летний салат с дикими травами, черникой, грейпфрутом & куриной грудкой € 15,00 - 20,00
Жареная куриная грудка, салат татцой, одуванчик, ростки гороха, подорожник, кислица, семена дикой горчицы, салатная заправка из семян льна и грейпфрута, воздушная гречка, чиабатта.

Салат „Омега-3“ € 16,00 – 21,00
Салат из диких растений, авокадо, маринованный лосось, орехи макадамии, оливки, соус из дижонской горчицы и рапсового масла, ржаной хлеб с грецкими орехами.

Мюнхенский смешанный салат € 7,50

Салат с карамелизированым козим сыром € 13,00 – 18,00
Фламбированный козий сыр, жареные цуккини, баклажаны, сладкий перец, шпинат, бальзамическая глазурь, винегретная заправка с помидорами и оливковым маслом, чиабатта.

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Жареный рис € 14,50
Горошек, молодая морковь, маленькие початки кукурузы, листья шпината, яйцо, кориандр, листья пажитника, обжаренный в тесте темпура фенхель, пена из лайма и сои.

Цуккини-пиката € 16,00
Цуккини, обжаренные в кляре из пармезана, спагетти с томатным соусом и базиликом.

Вок с овощами € 16,50
Молодая морковь, зеленая спаржа, цветная капуста, шампиньоны и кольраби, обжаренные в воке, пена из красного карри с кориандром, рис басмати.

Грибное рагу по-цюрихски
€ 16,50 Шампиньоны двух видов, подосиновики и вешенки в сливочном соусе с вином сильванер, мучные клецки.

Полента с грибами € 15,50
Нежная, кремообразная полента с маслом петрушки и грибами пиопино.

Мучные клецки с сыром
€ 11,50 – 14,50 Домашние мучные клецки с приплавленным сыром, жареным луком, салатом из помидоров и базиликом под соусом из бальзамико.

Чаевые не включены и оставляются по желанию Вашему официанту.
На террасе Прункхоф цена за порцию более высокая (макс. 1€). Спасибо за Ваше понимание.

КОЛБАСКИ

RATSKELLER RESTAURANT

Жареные колбаски „Ратскеллер“

Из тюрингской Дюрок свинины с тушеным луком и жареный картофель с майораном.

1 Колбаска: € 10,00 – 2 Колбаски: € 14,00

Нюрнбергские сосиски

С кислой капустой и натёртым хреном.

6 Колбасок: € 13,00 – 8 Колбасок: € 16,00

Джамбо-кнакер € 11,00

Большая колбаска с картофельным салатом.

5 Колбасок из баранины € 16,50

100% из мяса баранины, с жаренным в кожуре картофелем, зеленой фасолью и помидорами.

Мюнхенские белые колбаски € 13,00

Две жареные колбаски без кожицы с картофельным пюре под мясным соусом или с картофельным салатом.

7 Бамбергских сосисок со шнапсом € 15,00

Семь тонких жареных сосисок, тушеная баварская капуста и картофельные оладьи.

Гриль-ассорти € 19,50

Нюрнбергские сосиски, белые без кожицы, бамбергские с копченым пивом, колбаски со шнапсом, бекон. Подаются с кислой капустой, картофельным пюре и мясным соусом.
Вы будете в восторге от этого блюда!

Franziskaner Kellerbier 0,5 л: € 5,10

Нефильтрованное бочковое пиво лагер подаётся в глиняной кружке.

Чаевые не включены и оставляются по желанию Вашему официанту.
На террасе Прункхоф цена за порцию более высокая (макс. 1€). Спасибо за Ваше понимание.

ФАВОРИТЫ

RATSKELLER RESTAURANT

Говяжий рулет „бабушкин рецепт“ € 20,50
тушеное по-франконски мясо баварской говядины свободного выпаса с винным соусом пино-нуар, сезонными овощами и картофельным пюре.

Бык на шампуре 1 шпажка € 19,00,
2 шпажки € 26,00 Говяжье филе завёрнутое со штирийским шпиком, перечный соус, зелёная стручковая фасоль, бобы, мучные клёцки домашнего приготовления .

Жареная свинина € 12,00 – 15,00
Из нежирного свиного мяса с хрустящими шкварками, хлебным и картофельным кнеделями, салатом из белокочанной капусты и соусом.

Венский шницель € 20,00 – 26,00
Из нежнейшей телятины в панировке, хрустяще обжаренный, с картофелем фри, джемом из клюквы и смешанным овощным салатом.

Жареная Шницель „Кордон блю“ € 29,00
Нежное филе молочного телёнка с начинкой из горного сыра & Швебиш-Халльской ветчины, обжаренный до хрустящей корочки, жареный картофель, салат по-мюнхенски.

Макароны с ветчиной € 14,50
Лучшая итальянская паста с вареной ветчиной, красным луком, грибами, обжаренные в масле петрушки, салат.

Тушеная говядина € 16,00 – 20,00
Из нежной лопаточной части под соусом из хрена, с тушеной савойской капустой и жареным картофелем.

Свиная рулька € 20,00
Свиная рулька с хрустящей корочкой, мясным соусом, картофельными кнеделями и красной капустой.

Чаевые не включены и оставляются по желанию Вашему официанту.
На террасе Прункхоф цена за порцию более высокая (макс. 1€). Спасибо за Ваше понимание.

ФАВОРИТЫ

RATSKELLER RESTAURANT

Тушеная рулька ягненка € 22,00

Соус из кориандра с кумином, тушеный мангольд со сладким перцем и нутом.

Лакомство депутата € 20,00

Швебиш-Халльские поросята. Нарезаное филе свинины, сливочный соус с шампиньонами и вешенками, запечённые соцветия цветной капусты, зелёная спаржа, мучные клёцки.

Тушеная говядина € 16,00 – 19,50

Маринованная в красном вине пино-нуар с яблоками, сельдереем, ягодами можжевельника, под соусом из бургундского вина с картофельными кнеделями и красной капустой.

Гриль-ассорти € 19,50

Нюрнбергские сосиски, белые без кожицы, бамбергские с копченым пивом, колбаски со шнапсом, бекон. Подаются с кислой капустой, картофельным пюре и мясным соусом.
Вы будете в восторге от этого блюда!

СВЕЖАЯ РЫБА

Филе лосося € 25,00

Шотландский лосось „без костей“. С корочкой из хрена васаби, соусом тэрияки, халапеньо, рис басмати с капустой пак-чой и обжаренными орехами кешью.

Филе морского окуня

€ 17,50 Исландия - Без костей Жареное в панировке из панко, соус ремулад, картофельный салат с мизуной.

Рыба по-гамбургски

€ 23,00 „Без костей“. Креветки из Северного моря. Жареное филе трески в масляном соусе с горчицей и кориандром, жаренные на гриле креветки, карамелизированный лук и жареный картофель.

Чаевые не включены и оставляются по желанию Вашему официанту.
На террасе Прункхоф цена за порцию более высокая (макс. 1€). Спасибо за Ваше понимание.

СТЕЙКИ

RATSKELLER RESTAURANT

Ростбиф с луком по-мюнхенски € 29,00
180г Померанская ангусская говядина. Мраморная говяжья вырезка, тушенный в пиве лук, жареный лук, жареный картофель, мюнхенский салат.

Surf & Turf немедленно...?!
Стейк с креветками. Великолепные креветки красный кристалл из Ледовитого океана на гриле превращают Ваш стейк в Surf & Turf
3 шт. € 13,50, 5 шт. € 20,00

Стейк с перцем 250г: € 35,00
350г: € 48,00 Стейк из знаменитой померанской мраморной говядины, присыпанный толченым перцем, с зеленым маслом и картофелем фри.

Куриная грудка „Supreme“
€ 24,00 Австрийские цыплята свободного выпаса 200г. Сахарный горох, окра, сладкий перец, хумус, грибы шиитаке, кускус.

Стейк из рубленой телятины по-венски 220g € 17,50
100% телятина 220г. Соус из перца, морковь, горошек, картофельное пюре.

Фланк-стейк € 26,00
250г Реберная часть, говядина из Небраски, зеленое масло, лимская фасоль, жареный картофель.

Рибай-стейк € 41,00
Говядина из Небраски США 300г.
Зелёная стручковая фасоль, картофельное пюре, жареный лук.

Томагавк стейк 800г € 88,00
Говядина из Новой Зеландии. Перечный соус, овощное кассуле, картофельная запеканка, и если подача заставит себя ждать немного дольше, будут предложены в качестве закуски 2 больших початка кукурузы на гриле.

Стейк „Café de Paris“
€ 27,00 250г Померанская ангусская говядина. Тонко нарезанная говяжья вырезка, салат руккола, баклажан, запеченный сладкий перец, бальзамическая глазурь, стружка из пармезана, брускетта с помидорами. Порция картофеля фри дополнительно + € 4,50

Филе-стейк € 45,00
Говядина из Новой Зеландии 250г. Соус из портвейна, шпинат с трюфелями, картофель фри с пармезаном.

Леди-стейк с салатом
€ 29,00 120г Небольшой стейк филе-миньон, говядина из Новой Зеландии, большая порция смешанного салата „Здоровье“. Дрессинг на выбор: горчичный, томатный, йогуртный с лимоном, оливковый.

Чаевые не включены и оставляются по желанию Вашему официанту.
На террасе Прункхоф цена за порцию более высокая (макс. 1€). Спасибо за Ваше понимание.

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

RATSKELLER RESTAURANT

Пожалуйста, обратите внимание: детские блюда мы сервируем только для детей в возрасте до 12 лет!

Специальные цены в детском меню сделаны для поддержки семейного бюджета.

Детские блюда и для взрослых? Одна порция, но двойная цена!

Картофель фри € 1,99

Жареная свинина с кнедликами € 5,99

Картофельные оладьи с яблочным соусом € 4,99

Рыба и картофель фри € 6,99

Куриные наггетсы с картофелем фри € 6,99

Паста по-неаполитански € 5,99

Нюрнбергские сосиски с картофельным пюре € 4,99

Венский шницель из телятины € 10,99

СЫРЫ

Десертное вино рислинг „Beerenauslese“ идеально подходит к сыру и десерту € 12,00

Обацда € 7,70 – 14,00
закуска в виде пасты из баварского сыра камамбер, сливочного сыра, с пшеничным пивом, паприкой и луком.

Ассорти из сыров
€ 15,00 – 21,00 Сыр молочный тирольский, сливочный сыр „Андекс“, деликатесный козий сыр, мягкий итальянский Паглиетта, сыр Фурм д´ Амбер,овечий сыр, различные чатни, хлеб с грецкими орехами, багет и соленое масло.

Чаевые не включены и оставляются по желанию Вашему официанту.
На террасе Прункхоф цена за порцию более высокая (макс. 1€). Спасибо за Ваше понимание.

Dessert Menu

RATSKELLER RESTAURANT

Шоколадно-муссовый торт
€ 4,75 Нежный и тающий во рту! Фаворит ресторана „Ратскеллер“.

Шварцвальдский торт с вишней € 4,75
Известнейший немецкий торт.

Творожный торт „Ратскеллер“
€ 4,25 С шоколадным соусом, взбитыми сливками или без них € 4,75

Крем-брюле € 8,50
Истинное наслаждение для всех!

Фруктовый салат € 9,00
Салат из свежих фруктов.

Шоколадный мусс € 7,90
С яичным ликером и взбитыми сливками.

Яблочные кружочки в кляре € 8,50
Кружочки яблок, испеченные в тесте на пиве, в сахаре с корицей, мороженым из грецких орехов и взбитыми сливками.

Яблочный штрудель € 8,50 „Ратскеллер“
Слоеный пирог с яблоками, корицей и изюмом, подается с ванильным мороженым и взбитыми сливками.

Сорбе из фруктов в вазочке
€ 8,50 Сорбе из ликера Кассис, лимона, маракуйи - без сливок, без вафель, без алкоголя.

Десертное ассорти € 25,00
Для 3-5 сладкоежек! Кружочки яблок в кляре, штрудель, торт „Шварцвальд“, мусс шоколадный, мороженое с грецкими орехами, фруктовый салат и взбитые сливки.

Омлет по-кайзеровски
€ 13,50 Предлагается 1-2 гостям. С изюмом или без, подаётся с яблочным пюре и ванильным мороженым.

RATSKELLER RESTAURANT

Баварский ванильный крем
€ 7,50 С ягодным муссом и фруктовым соусом.

Маленький сырный десерт
€ 8,00 Деликатесные мягкие и твёрдые сыры, чтобы завершить трапезу. Масло, багет, домашний хлеб

Чаевые не включены и оставляются по желанию Вашему официанту.
На террасе Прункхоф цена за порцию более высокая (макс. 1€). Спасибо за Ваше понимание.

Ratskeller München

MARIENPLATZ

FAMILIEN WIESER & WINKLHOFER

MARIENPLATZ 8 ◆ 80331 MÜNCHEN

TEL.: 089/219989-0 ◆ FAX: 089/219989-30

INFO@RATSKELLER.COM ◆ WWW.RATSKELLER.COM

©Photos - CarolineMartinPhotographer