



**Katsfeller**

MEISSENS ERSTES HAUS



**Müller**  
*Restaurants*



# Herzlich Willkommen liebe Gäste!

Wir möchten, dass Sie sich in unseren Räumen gut aufgehoben fühlen und Gemütlichkeit spüren. Was verstehen wir unter **Gemütlichkeit**?

Schwer zu umschreiben, was das eigentlich ist. Aber wenn die Worte fehlen, dann spricht das Herz. Wenn Sie im Ratskeller sitzen, brauchen Sie kein Wörterbuch und keinen Dolmetscher, um genau das zu erleben.

Wenn sich auch vieles verändert hat in unserer heutigen Zeit, geblieben ist der Wunsch und das Bedürfnis einzukehren an Orte wie diesem.

Wir möchten Sie mit unserer Gastlichkeit verwöhnen: mit einem vielfältigen Angebot an traditionellen, aber auch modern interpretierten Speisen, an frisch gezapften einheimischen Bieren und köstlichen Tropfen von hiesigen Weinen.

**Regionalität, Qualitätsbewusstsein und Gastfreundschaft bestimmen unser Handeln.**

## Ihre Familie Müller und das gesamte Team







## Tuesday Dienstags

**SPARERIBS-TAG** (e, o, l, 4, 8, 9, 10, 14)

Zarte Spareribs mit unserer hauseigenen BBQ-Sauce. Serviert mit Röstkartoffeln und würzigem Krautsalat.

**Dazu 1 Glas 0,3 l frisch gezapftes Bier.**

*Marinated ribs, served with fried potatoes, spicy coleslaw and a 0,3 l beer.*

**19,50**

Wednesday

## Mittwochs

**HAXEN-TAG** (e, g, k, n, 3, 4, 9, 10)

Grillhaxe vom Schwein knusprig und herzhaft. Serviert mit Röstkartoffeln und würzigem Krautsalat.

**Dazu ein Glas 0,3 l frisch gezapftes Bier.**

*Crispy pork shank with fried potatoes, spicy coleslaw and a 0,3 l beer.*

**19,90**



## Thursday Donnerstags

**BURGER-TAG**

Burger Buns belegt mit Tomate, Salat, rote Zwiebeln, BBQ-Sauce, dazu Kartoffel-Wedges

*Burger buns with tomato, leaf lettuce, red onions, BBQ sauce and potato wedges*

**Herforder Beef Burger** (a, d, j, 12)

gefüllt mit Feta und getrockneten Tomaten  
*minced meat with Feta cheese and sun-dried tomatoes*

**Veggie Burger** (a, d, j, l, 12)

Gemüseburger aus Bohnen, Erbsen, Rote Beete und Spinat

*Vegetarian Burger made from beans, peas, beet root and spinach*

**Dazu ein Glas 0,3 l hausgemachte Limonade.**

**je 19,90** *Included a glass of homemade limonade.*





# INHALT | content

---

2

SAISONALE KARTE

4

WOCHEN-HIGHLIGHTS

6

VORSPEISEN | SUPPE | SALAT

7

VEGETARISCHE GENÜSSE | GERICHTE VOM FISCH | RATSCELLER KLASSIKER

8

STEAKS | SÄTTIGUNGSBEILAGEN

9

FLEISCHGENUSS VOM RIND | BURGER

10

BROTZEIT AUS DER KALTEN KÜCHE | DESSERTS

11

KUCHEN | EISSPEZIALITÄTEN

12

TEE | KAFFEE- &amp; SCHOKOLADENSPEZIALITÄTEN | ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | SÄFTE

13

FASSBIERE | SAISONALE BIERE | FLASCHENBIERE

14

SPIRITUOSEN | ETWAS BESONDERES AUS DER REGION | APERITIF

15

WEISSWEINE

20

ROSÉWEINE

21

ROTWEINE | ALKOHOLFREIE WEINE

22

SEKT



## VORSPEISEN | starters

### HAUSGEMACHTES WÜRZFLEISCH (a, d, e, g, k, n, 3, 4, 9)

aus Geflügel · Pilze · mit Käse überbacken · Baguettescheiben  
*Homemade chicken ragout | with mushrooms, melted cheese and baguette*

9,50

### RINDERCARPACCIO (i, 2, 6)

zartes Rindercarpaccio mit Basilikum-Pesto und gehobeltem Grana Padano  
*Carpaccio marinated with basil pesto, topped with grated Grana Padano cheese*

17,50

### HIRTENKÄSECREME MARINIERT (a, d, f, j, 6, 11, 12, 13)

mit Paprika · Sesam · Oliven · geröstetes Crostini und Wildkräutersalat  
*Creamy feta cheese / marinated with paprika, sesame, olives, toasted crostini, wild herb salad*

14,50

### RATSHERRN VESPER (a, d, j, 9, 10, 11, 12, 13)

zweierlei hausgemachter Dip · Meißner Landschinken · Baguettescheiben  
*Two kinds of homemade dip, country ham, baguette*

15,00

## SUPPE | soup

### TAGESSUPPE

Angebot je nach Jahreszeit (fragen Sie bitte unser Servicepersonal) *Seasonal soup recommendation*

7,90

## SALAT | salads

### SALAT BOWL (i, m, g, 4, 9) – FIT UND GESUND MIT VIELEN MINERALSTOFFEN & VITAMINEN

*Salat bowl – fit and healthy with minerals and vitamins*

Blattsalat · Tomate · Gurke · Paprika · Croûtons *lettuce, tomato, cucumber, sweet pepper*

ohne Beilage *without satiety side dish* 14,00

wahlweise mit Rinderstreifen *with beef strips* + 9,50

wahlweise mit Hähnchenbruststreifen *with chicken strips* + 8,00

### SÄTTIGUNGSBEILAGE

Auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu gern frische Baguettescheiben.

*On request we'll serve fresh baguette as well*

2,00





## VEGETARISCHE GENÜSSE | *vegetarian dishes*

### SAMOSAS – GEFÜLLTE TEIGTASCHEN MIT GEMÜSE <sup>(a, d, f, j, 11, 12, 13)</sup>

knusprig frittiert · Pfannengrillgemüse und Auberginencreme

*Samosas – pastries filled with vegetables / crispy fried, pangrilled vegetables, aubergine cream*

**18,00**

vegan

### TAGLIATELLE IN BURRATA – KIRSCHTOMATENSAUCE <sup>(a, d, j, 11, 12, 13)</sup>

geröstete Brot crumble · Basilikum Pesto · Grana Padano

*Tagliatelle in burrata – cherry tomato sauce / toasted bread crumbs, basil pesto, grana padano*

**18,50**

## GERICHTE VOM FISCH | *fish dishes*

### SAIBLINGSFILET <sup>(b, d, e, j, l, 11, 13)</sup>

aus der Teichwirtschaft Schönfeld · gebraten · Rahmpolenta · Tomaten-Zucchini-Olivenragout

*Char fillet / roasted, creamed polenta, tomato-zucchini-olive-ragout*

**24,90**

## RATSKELLER KLASSIKER | *our classics*

### RATSKELLER SCHNITZEL <sup>(a, d, g, j, k, n, 3, 4, 9, 10)</sup>

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken, gefüllt mit Bergkäse und Chorizo · Bratkartoffeln

*Schnitzel of pork filled with cheese and chorizo, served with pan fried potatoes*

**19,50**

mit gemischter Salatvariation inkl. Dressing & Croûtons <sup>(e, g, n, 4)</sup>

*with plate of mixed salad + 6,50*

### SALTIMBOCCA VON DER HÄHNCHENBRUST <sup>(d, j, l, m, 9, 10, 11, 13)</sup>

umschlossen von frischem Salbei u. Schinken · Rahmpolenta · Wildkräutersalat mit Sonnenblumenkernen

*Chicken breast saltimbocca with sage and ham, served on creamed polenta and wild herb salad with sunflower seeds*

**24,50**

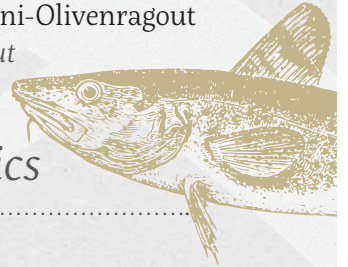
### LAMMHAXE <sup>(d, e, h, 11, 13)</sup>

geschmort · mit sächsischen Kartoffelklößen · Speckbohnen

*lamb shank / braised, with saxon potato dumplings and bacon beans*

**25,00**

*Essen nährt den Körper, Genuss streichelt die Seele.*





# Fleischqualität erleben

Wir beziehen unser für Sie ausgewähltes Rindfleisch u.a. von einer Top-Adresse aus unser Region. Bei uns bekommen Sie Fleisch **vom Hereforder Elbweiderind** aus Graditz bei Torgau. Aufgrund der artgerechten Haltung der Tiere und der Fütterung mit Weidegras entsteht eine ausgezeichnete Fleischqualität. Die Verwertung des kompletten Tieres von "nose to tail" ist ein Anliegen des Betriebes, dessen Nachhaltigkeit und regionale Frische wir damit gern unterstützen. Auf ähnliche Werte setzt auch das Label Rodeo-Steak. Hier werden neben Herforder auch Angus Rinder der Familie Solassi aus dem Mutterland der hochwertigen Fleischrassen – Argentinien verarbeitet, die ebenfalls von uns angeboten werden.

## STEAKS | steaks

ALLE STEAKS SERVIEREN WIR MIT HAÜSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER  
All steaks are served with herb butter.

### RINDERHÜFTSTEAK

fein marmoriert · herzhaft im Geschmack  
*finely marbled, hearty taste*

200 g **23,50**

### FILETSTEAK

edelstes Stück vom Rind · lockere Faserstruktur ·  
leicht marmoriert und zart  
*noblest piece of beef, loose fiber structure,  
slightly marbled and tender*

200 g **29,50**

### RUMPSTEAK

sehr saftig · geschmackvoll ·  
mit kleinem Fettrand  
*very juicy, tastefully, have a small fat rim*

180 g **24,50** | 300 g **29,50**

### RIB-EYE-STEAK

saftiges Stück aus Hochrippe mit Fettkern ·  
intensiver Geschmack  
*juicy piece of prime rib with a fat core, intense taste*

300 g **30,50**

## UNSERE GARSTUFEN

**Rare** (blutig) | **Medium rare** (saftig rosa) | **Medium** (rosa) | **Medium well** (zartrosa) | **Well done** (durch)

## SÄTTIGUNGSBEILAGEN | side dishes

Sättigungsbeilage *satiety side dish*

**OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM** <sup>(a, e, 4, 11)</sup> ..... 8,50

**SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES** <sup>(e, k, 4)</sup> ..... 5,50

**KARTOFFEL WEDGES** <sup>(h, k)</sup> ..... 5,50

**BRATKARTOFFELN** <sup>(h, k)</sup> ..... 5,50

**POMMES FRITES** <sup>(e, k, 4)</sup> ..... 5,50

**KARTOFFELGRATIN** <sup>(d, 9, 11, 13)</sup> ..... 5,50

Saisonale Beilage *saisonal satiety side dish*

**SPECKBOHNEN** ..... 5,50

**PILZE DER SAISON** ..... 9,00

**STANGENSPIRGEL, SC. HOLLANDAISE** <sup>(a, d, e, 11)</sup> ..... 11,00

**PFANNENGRILLGEMÜSE** <sup>(e, n)</sup> ..... 6,00

**TOMATEN-ZUCCHINI-OLIVENRAGOUT** <sup>(6, 9)</sup> ..... 6,00

**KLEINE SALATVARIATION** ..... 7,50



## FLEISCHGENUSS VOM RIND

### *beef meat delight*

#### **HAUSGEMACHTE SÜLZE VOM RINDERTAFELSPITZ** (a, b, e, n, 4, 5, 11)

mit Tataren-Sauce, deftigen Bratkartoffeln und Salatgarnitur

*Beef terrine / with sauce tartare, served with fried potatoes and a salad garnish*

**18,50**

#### **RINDERBRATEN VOM HEREFORDER RIND** (d, e, 9, 11, 12, 13)

geschmort · frische Egerlinge · Kartoffelgratin · Rotweinsöße

*Braised beef roast in red wine sauce / with mushrooms and potatoes gratin*

**23,80**

#### **RINDERROULADE „MEISSNER ART“** (a, e, k, n, 4, 11, 12)

mit Apfelrotkohl und sächsischen Kartoffelklößen

*Beef roulade Meissen style / served with red cabbage and potato dumplings*

**22,80**



## BURGER | *burger*

#### **AUS EIGENER HERSTELLUNG**

#### **BLACK ABERDEEN ANGUS BURGER** (a, d, e, j, k, n, 1, 4, 10, 11, 12)

Aberdeen Angus Beef 200 g · Burgerbun · Käse · Bacon · Gewürzgurke · Tomate · Salat  
rote Zwiebel · Süßkartoffel Pommes Frites · klassische Burgersauce

*200 g black Aberdeen Angus beef / served in a burger bun, with cheese, bacon, gherkin,  
tomato and salad, accompanied by sweet potato fries and tasty burger sauce*

**20,80**





## BROTZEIT AUS DER KALTEN KÜCHE | *apetizers*

### ZIEGENKÄSETALER <sup>(m, 2, 5)</sup>

gratiniert mit Honig und Mandeln · Feigensenf · Salat · Baguettescheiben  
*Goat cheese / gratinated with honey und almonds, fig mustard und salad*

17,50

### Eine Ratskeller-Stulle gefällig?

#### GERÖSTETES KRUSTENBROT

Bäckerei Arnold *roasted spelt bread*

... mit Tomaten-Avocadosalsa · Auberginencreme

Blattsalat <sup>(a, d, j, 9, 11, 12, 13)</sup>

*with tomato avocado salsa, aubergine cream, leaf lettuce*

12,00

... mit Braten vom Herforder Rind · Tataren-Sauce

Gewürzgurken · rote Zwiebeln <sup>(b, d, e, j, 2, 10, 11)</sup>

*Sliced roast beef, tataren sauce and pickles, red onions*

16,50

#### KARTOFFELRÖSTI <sup>(a, g, k, n, 2, 3, 4, 5, 9, 10)</sup>

dazu Hüttenkäse mit Knoblauch und Gurke · Rauchlachs

*Golden hash browns / garlic cottage cheese, cucumber, served with smoked salmon*

18,00

## DESSERT | *dessert*

### KÖSTLICHE PRALINE MIT UND OHNE ALKOHOL <sup>(d, m, 2, 3)</sup>

*delicious praline with or without alcohol*

3,00

### SÄCHSISCHE QUARKKÄULCHEN <sup>(a, d, k, 2, 3)</sup>

hausgebackene Spezialität auf Apfelmus mit Zimt

*„Quarkkälchen“ / traditional potato and curd fritters topped with cinnamon and apple sauce*

9,50

### CRÈME BRÛLÉE <sup>(a, d, 1)</sup>

von der Bourbonvanille mit Fruchtsorbet

*Bourbon vanilla crème brulee with fruit sorbet*

9,50

### UNSERE BESONDERHEIT

#### RATSKELLER-DESPRESSO <sup>(1)</sup>

Köstlicher Espresso mit einem Überraschungsdessert

*Surprise dessert served with espresso*

9,90

### PAVLOVA – EIN HIMMLISCHER GENUSS <sup>(a, d, 11, 12, 13)</sup>

Baisertörtchen gefüllt mit Mascarpone-Creme · Himbeersorbet · Himbeermark · Beeren  
*Meringue tarts / filled with mascarpone cream, raspberry sorbet, raspberry puree, berries*

11,00





## KUCHEN | cakes

**SÄCHSISCHE EIERSCHECKE** – original hausgebacken <sup>(a, d, g, h, j, k, 3)</sup>

*Eierschecke – a regional speciality cake of Saxony*

**4,90**

**OFENWARMER APFELSTRUDEL** <sup>(a, d, g, k, m, 1, 2, 3)</sup>

mit Vanillesauce und frischer Schlagsahne

*Warm apple strudel / with a vanilla sauce and freshly whipped cream*

ohne Vanilleeis *without vanilla ice cream* **8,80** mit Vanilleeis *with vanilla ice cream* **9,80**

Weitere Kuchenauswahl nach Angebot.



## EISSPEZIALITÄTEN | ice cream

**HAUSGEMACHTE ROTE GRÜTZE** <sup>(d, m, 1, 2, 3, 7)</sup>

mit einer Kugel Vanilleiscreme

*Traditional red berries reduction / with a scoop of delicate vanilla ice cream*

**6,80**

**EISSCHOKOLADE** <sup>(d, 1, 2)</sup>

Köstliches Schokoladengetränk mit Vanilleiscreme und Sahne garniert

*A chilled chocolate milk / with scoop of vanilla ice cream, garnished with whipped cream*

**6,90**

**EISKAFFEE** <sup>(d, 1, 2, 3, 14)</sup>

Aromatischer kalter Kaffee mit Vanilleiscreme und Sahne garniert

*A iced-coffee / with a scoop of delicate vanilla ice cream, garnished with whipped cream*

**6,90**

**SORBETVARIATION** <sup>(1, 2, 11)</sup>

Drei verschiedene Kugeln Sorbet an Beeren

*Variation of three different sorbets with berries*

**10,50**

**GEMISCHTER EISBECHER** <sup>(a, d, 1, 2, 3)</sup>

Jeweils eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis

*Cup with a scoop of vanilla-, chocolate- and strawberry ice cream*

ohne Sahne *without cream* **7,00** mit Sahne *with whipped cream* **8,90**

**SCHWEDENEISBECHER** <sup>(1)</sup>

Drei Kugeln zartschmelzendes Vanilleeis auf Apfelmus, dazu Sahne und Eierlikör

*3 scoops of vanilla ice cream with apple sauce, garnished with whipped cream and egg liqueur*

**10,90**

**KUGEL EISCREME**

*scoop of ice cream*

**2,50**





## TEE | tea

<b>Schwarzer Tee</b> .....	0,25 l	4,00
<b>ASSAM MANGALAM</b> .....	☕ 4–5 Min.	
ein kräftiger schwarzer Tee		
<b>DARJEELING PUSSIMBING BIO</b> .....	☕ 2–3 Min.	
frisch-duftiger First Flush		
<b>EARL GREY</b> .....	☕ 2–3 Min.	
mit edlem Bergamotte-Aroma		
<b>Kräutertee</b> .....	0,25 l	4,00
<b>GOURMET KRÄUTERTEE</b> .....	☕ 4–5 Min.	
erfrischender Kräuterklassiker		
<b>KAMILLE BIO</b> .....	☕ 4–5 Min.	
wohlschmeckend, aromatisch		
<b>BIO-INGWER</b> .....	☕ 4–5 Min.	
angenehm süß mit leichter Schärfe		
<b>ANIS-KÜMMEL-FENCHEL BIO</b> .....	☕ 4–5 Min.	
lakritzähnlicher Geschmack mit leicht süßer Note		
<b>Früchtetee</b> .....	0,25 l	4,00
<b>HEISS &amp; INNIG</b> .....	☕ 4–5 Min.	
Aromen frischer Himbeeren und Erdbeeren		
<b>GEBRANNT MANDEL (SAISONBEDINGT)</b> ☕ 4–5 Min.		
Mandel-Geschmack mit Vanille		
<b>Grüner Tee / Rooibos</b>		
<b>MARANI</b> .....	☕ 4–5 Min.	
Grünteemischung mit exotischen Aromen		
<b>ROOIBOS-CREAM-CARAMEL</b> .....	☕ 4–5 Min.	
sahnig-süßer Karamellgeschmack		

## ALKOHOLFREI | soft drinks

<b>OPPACHER MINERALWASSER</b> .....	0,25 l	3,10	
classic   medium   still	0,75 l	6,90	
<b>OPPACHER SOFTDRINKS</b> .....	0,25 l	3,30	
Ginger Ale   Bitter Lemon   Tonic Water			
<b>COCA COLA LIGHT</b> .....	0,2 l	3,50	
<b>AUS DEM ZAPFHAHN VON OPPACHER</b> .....	0,3 l	3,50   0,5 l	5,00
Orangenlimonade <sup>(1,2)</sup>   Zitronenlimonade <sup>(1,3)</sup>   Spezi			
Tafelwasser   Cariba Cola <sup>(1,3)</sup>   Himbeersassbrause			

## KAFFEE- & SCHOKOLADEN-SPEZIALITÄTEN

### coffee and hot chocolate

<b>TASSE KAFFEE CREMA</b> <sup>(3)</sup> .....	3,10
<b>POTT KAFFEE CREMA</b> <sup>(3)</sup> .....	5,70
<b>KAFFEE ENTKOFFEINIERT</b> <sup>(3)</sup> .....	3,20
<b>POTT KAFFEE ENTKOFFEINIERT</b> <sup>(3)</sup> .....	5,80
<b>ESPRESSO</b> <sup>(3)</sup> .....	3,50
Nach original italienischer Art mit rassisger Würze	
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b> <sup>(3)</sup> .....	5,80
<b>MILCHKAFFEE – CAFÉ AU LAIT</b> <sup>(3)</sup> .....	5,50
Kaffee mit viel heißer Milch	
<b>CAPPUCCINO</b> <sup>(3)</sup> .....	4,80
Köstlicher Espresso mit viel Milchschaum	
<b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>(3)</sup> .....	5,10
Geschichtet aus Milch, Espresso und Milchschaum	
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b> <sup>(3)</sup> .....	3,90
Espresso mit einer kleinen Menge Milchschaum	
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b> .....	5,90
dunkel oder weiß	
<b>WHITE CHOCOCCINO</b> <sup>(3)</sup> .....	5,90
Weißer Schokolade mit Espresso veredelt	
<i>Alle Kaffeespezialitäten sind auch mit Hafermilch erhältlich.</i>	
<b>Saisonbedingt</b>	
<b>GLAS HEISSE ZITRONE</b> .....	4,50
<b>GLÜHWEIN</b> .....	5,00
<b>GROG</b> .....	5,90
<b>PUNSCH (ALKOHOLFREI)</b> .....	5,00

## SÄFTE | juice

<b>HEIDE SÄFTE</b> .....	0,2 l	3,50   0,4 l	5,90
Apfelsaft   Orangensaft   Sauerkirschsaff   Kiba			
Johannisbeer-Nektar   Bananen-Nektar			
Roter Traubensaft   Tomatensaft			
<b>APFELSCHORLE</b> .....	0,3 l	3,50   0,5 l	5,00
<b>SAFTSCHORLE</b> .....	0,3 l	3,60   0,5 l	5,40
<b>RHABARBERSCHORLE</b> .....	0,3 l	3,60   0,5 l	5,40
<b>HAUSGEMACHTE LIMONADEN</b> .....	0,3 l	5,90	





## FASSBIERE | draft beer

### Privatbrauerei Meißner Schwerter

Sachsens älteste Privatbrauerei

**PRIVAT PILS** 0,3 l 4,00 | 0,5 l 5,50

mildherb und voller Frische im Geschmack

**MEISSNER KELLERBIER** 0,3 l 4,10 | 0,5 l 5,60

**0,5 L SERVIERT IM TONKRUG**

naturbelassene Bierspezialität mit leichter Hopfen- und Zitronennote

**SANKT AFRA DUNKEL** 0,3 l 4,10 | 0,5 l 5,60

Röstig und kantig – unser Bier zu kräftigen Speisen

**NATUR RADLER** 0,3 l 4,10 | 0,5 l 5,60

Kombination aus hellem Vollbier und original Meißner Zitronenfassbrause

**DIESEL** 0,3 l 4,10 | 0,5 l 5,60

Cola und Pilsner gemischt

## SAISONALE BIERE

seasonal beer

Sind nur zu bestimmten Jahreszeiten erhältlich. Unser Personal gibt dazu gern Auskunft.

### Privatbrauerei Meißner Schwerter

Sachsens älteste Privatbrauerei

**MAIBOCK** 0,3 l 4,10 | 0,5 l 5,60

ein vollmundiges, kraftvolles Bier mit einem honigsüßem Abgang

**ELBSOMMER** 0,3 l 4,10 | 0,5 l 5,60

ein obergäriges, naturtrübes Bier mit Aromen von Apfel, Birne und Holunder

**BENNATOR BOCKBIER** 0,3 l 4,10 | 0,5 l 5,60

vollmundig und kräftig im Geschmack, mit einer charakteristischen Malznote

## FLASCHENBIERE

bottled beer

**WEIHENSTEPHANER HEFEWEISSBIER** 0,5 l 5,80

hell | alkoholfrei

**BELLHEIMER** 0,33 l 4,50

alkoholfrei

**INDIAN PALE ALE** 0,33 l 4,80

Craft beer · Kalthopfung · Fruchtaromen



## Ratsherrentrunk

Unser Ratsherrentrunk 2 cl gereicht im ehrwürdigen Messingbecher – ein aromatischer Kräuterlikör

Ratsherren, so ist es Sitte und Brauch, bestimmen die Geschicke der Stadt durch kluge Entscheidungen auch.

Nach langen Beratungen geben sie kund:  
"Es ist geschafft, besiegeln wir es mit dem Ratskeller Trunk".  
Auch Ihr, liebe Gäste, gönnt Euch nach dem Speisenfeste einen solchen Trunk und gebt Eurem Wohlfinden Kund.

2 cl 3,80

Sehr zum Wohl!

Eure Ratsherren und Ratsherrinnen vom Ratskeller



## SPIRITUOSEN | spirits

### Weinbrände

FEINER ALTER WILTHENER .....	2 cl	3,70
REMY MARTIN VSOP COGNAC .....	2 cl	4,80

### Whisky

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY .....	4 cl	6,90
amerikanischer Whiskey – Mix aus Karamell, Vanille und Holz-Aromen		
DIMPLE SCOTCH WHISKY .....	4 cl	8,90
12 Jahre in Eichenholzfässern gelagert		
LAPHROAIG .....	4 cl	8,80
schottischer Whisky mit Rauch und Torf-Aromen		
HIGHLAND PARK .....	4 cl	8,80
schottischer Whisky – fruchtig und etwas rauchig		
JAMESON .....	4 cl	8,80
irischer Whisky – weich und cremig		

### Gin

BOMBAY SAPPHIRE 37,5 % .....	2 cl	3,60
HENDRICK'S 44 % .....	2 cl	3,80
DER SCHWATTE 44 % .....	2 cl	3,90
Erlebe Ulf Kirsten's Gin		

### Grappa

GRAPPA .....	2 cl	3,80
--------------	------	------

### Trinkbranntweine

WODKA .....	2 cl	3,50
NORDHÄUSER DOPPELKORN .....	2 cl	3,50

### Aquavit

MALTESER KREUZ .....	2 cl	3,50
LINIE AQUAVIT .....	2 cl	3,50

### Liköre

EIERLIKÖR IM SCHOKOBECHER .....	2 cl	3,90
BAILEYS CREME LIKÖR .....	2 cl	3,30

### Kräuter

RADEBERGER BITTER .....	2 cl	3,50
JÄGERMEISTER – EISGEKÜHLT .....	2 cl	3,50
WILTHENER GEBIRGSKRÄUTER .....	2 cl	3,50
RAMAZZOTTI .....	2 cl	3,50
MÜLLER DREI .....	2 cl	3,80
Kräuterlikör mit feiner Kaffeernote		

## BESONDERES AUS DER REGION

### Privatbrauerei Meißner Schwerter

AUGUSTUS PORTER BIERBRAND .....	2 cl	3,90
---------------------------------	------	------

### Winzergenossenschaft Meißen

MEISSNER WEINLIKÖR VON DER SCHEUREBE .....	2 cl	3,90
SÄCHSISCHER WEINHEFE-EDELBRAND .....	2 cl	3,90
TRESTERBRAND VOM TRAMINER .....	2 cl	3,90

### Spezialitätenbrennerei Schloss Proschwitz

MEISSNER APFELBRAND .....	2 cl	4,10
MEISSNER SCHLEHENGEST .....	2 cl	4,10
MEISSNER HIMBERGEST .....	2 cl	4,10
MEISSNER SCHATTENMORELLENBRAND .....	2 cl	4,10
MEISSNER WILLIAMSBRAND .....	2 cl	4,10
MEISSNER MARILLENBRAND .....	2 cl	4,10
MEISSNER QUITTENLIKÖR .....	2 cl	4,00
MEISSNER HIMBERLIKÖR .....	2 cl	4,00
WEINBERGSPFIRSICHLIKÖR .....	2 cl	4,00

## APERITIF | aperitifs

MÜLLER'S KIR ROYAL (Cassis   Sekt) .....	0,1 l	5,50
MARTINI BIANCO / ROSSO <sup>(1, 2, 4)</sup> .....	5 cl	4,90
CAMPARI BITTER AUF EIS <sup>(1)</sup> .....	5 cl	4,90

### Longdrinks – ein Schuss leichte Lebensart

LILLET WILD BERRY <i>Unsere besondere Empfehlung</i> .....	0,2 l	8,00
(Lillet   Wild Berry   Prosecco   Beeren)		
APEROL SPRITZ (Aperol   Prosecco   Soda) .....	0,2 l	8,80
HUGO (Holundersirup   Prosecco   Soda) .....	0,2 l	8,80
RAMAZZOTTI ROSATO DUO .....	0,2 l	8,80
(Rosato   Tonic   Soda   Limette)		
CAMPARI ORANGE .....	0,2 l	8,80
GIN TONIC (MIT BOMBAY SAPPHIRE) .....	0,2 l	8,90
GIN TONIC (MIT HENDRICK'S) .....	0,2 l	10,90
GIN TONIC (MIT DER SCHWATTE) .....	0,2 l	10,50
BACARDI COLA .....	0,2 l	8,80
WODKA COLA .....	0,2 l	8,80
WHISKY COLA .....	0,2 l	9,90

### Alkoholfrei

RATSKELLER SUMMER LIGHT .....	0,2 l	8,50
(Holundersirup   alkoholfr. Sekt   Limette   Minze   Soda)		
FRESHMAKER .....	0,2 l	8,50
(Limette   Rohrzucker   Ginger Ale)		
GIN TONIC (alkoholfrei, mit Tangueray) .....	0,2 l	8,90





## WEISSWEINE | white wine

MIT STOLZ PRÄSENTIEREN WIR IHNEN UNSEREN NEUESTEN SPROSS!

### MÜLLERS SINFONIE

Eine Klasse-Kreation vom **Weingut Steffen Loose** mit einem LEO-Etikett mit Sammlerpotential von **Kay Leonhardt**.

Hier passt einfach alles. Toll performt, mit der lebendigen Frische vom Müller-Thurgau, Chardonnay, Goldriesling und Weißburgunder ist dieses Zusammenspiel unverwechselbar. Neben viel fruchtigem Stoff sorgen eine feine Mineralität und ein zarter Schmelz für ein elegantes, cremiges Mundgefühl. Für Genuss mit Ihren Gästen bei uns ein einmaliges Erlebnis!

Vom Weinböhlaer Gellertberg – Säure 4,5 g/l, Restzucker 2,1 g/l, Alkohol 13,5 % vol

**Glas 0,1l 4,80 | Glas 0,2l 8,80 | Flasche 0,75l 29,90**

Gern können Sie unsere Hausmarke in einer Geschenkverpackung käuflich erwerben.

Unterstützen Sie unser Projekt – 2 € vom erzielten Umsatz pro Flasche gehen zugunsten der Arche Meißen – denn Kinder brauchen starke Partner, die Zukunft möglich machen.



### WEINGUT STEFFEN LOOSE · NIEDERAU · SACHSEN

#### KERNER

DQW, halbtrocken

Fruchtig, blumige Aromatik.

**Glas 0,1l 4,80 | Glas 0,2l 8,80 | Flasche 0,75l 29,90**

#### EDITION

Weinböhlaer Gellertberg, Qualitätswein, feinherb

Riesling-Traminer – feinwürzig, nach Rosen, Limette und Ingwer.

**Glas 0,1l 4,80 | Glas 0,2l 8,80 | Flasche 0,75l 29,90**



# Tradition verpflichtet

Der Ratskeller in Meißen gehört zu den traditionsreichsten Lokalen der Stadt. Er befindet sich im Rathaus Meißen, errichtet von 1471 bis 1478. Das Gebäude im spätgotischen Stil ist sehr imposant und beherrscht den Marktplatz. 1995 wurde die historische Raumstruktur und die spätgotische Gebäudehülle wiederhergestellt. Eine Spendenaktion ermöglichte die abschließende Sanierung und Fertigstellung des historischen Rathauses.

Die Betreiber des Ratskellers wirkten zu jener Zeit nicht nur als Pächter der Stadt Meißen, sondern beeinflussten mit dieser Gaststätte auch die Versorgung, die Kommunikation und die sozialen Strukturen der Stadt Meißen.



Alte Aufnahme vom Ratskeller



Innenaufnahme um 1970



Alte Aufnahme um 1970

**1475**

Der „alte“ Ratskeller wurde erstmals erwähnt. Der Ratskeller besaß das Recht, wie auch der Domkeller, fremde Biere auszuschenken. Hier erhielten die Ratsherren, die Kirch- und Schuldiener sonntags ihren „freien“ Tischdrunk.

**1726**

Erweiterung des „alten“ Ratskellers, auch „Oberkellerstube“ genannt.

**1830**

Der Wirt darf im neu erbauten Saal im Rathaus Tanzveranstaltungen abhalten.

**1903**

Am 3. Juli empfängt die Bürgerschaft den sächs. König Georg vor dem Rathaus. Der Ratskeller liefert die Speisen für 25 hochrangige Persönlichkeiten im Rathaus.

**1938**

werden die Gefängniszellen der Stadt in den Hof verlagert. Den Platz im östlichen Teil der Wagenhalle beanspruchen jetzt die Ratskellerküche und die Polizei.



**1939/1940**

Neben Lastenzügen, einer Bier- und Speisekühlanlage und neuen Möbeln werden auch die Toiletten an veränderter Stelle sowie ein Windfang eingerichtet. Zu dieser Zeit wohnten der Wirt einschließlich der Angestellten (Mädchen, Burschen und Mamsell) im Hofgebäude auf dem Grundstück.

**1950**

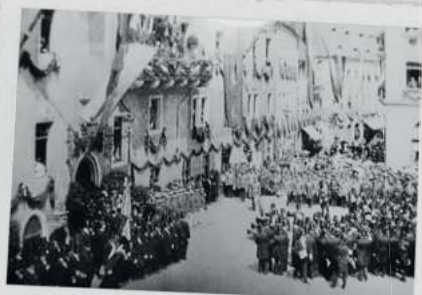
ist der Ratskeller eine GmbH. Später gehört er zur HO (Handelsorganisation). Betrieben wurde diese in der Preisstufe 3. Die HO war ein staatliches Einzelhandelsunternehmen der DDR.

**2013**

stellte der Ratskeller den Betrieb ein.

**2015**

Am Ostermontag, dem 14. April, wird durch Familie Müller, Inhaber von Müller Restaurants, der Ratskeller wiedereröffnet. Vorausgegangen waren monatelange Umbaumaßnahmen, Renovierungen und eine aufwendige, komplette Neugestaltung der Innenräume.



Königlicher Besuch am 3. Juli 1903



Markt mit Rathaus in Meißen, um 1900



Neueröffnung am 14. April 2015



## WEISSWEINE | white wine

### WEINBAU FREDERIC FOURRÉ · RADEBEUL · SACHSEN

#### GUTEDEL

Radebeuler Goldener Wagen, DQW, trocken

Hellgelber Wein, Duft nach Wiesenkräutern, weißen Blüten und Birne.

**Glas** 0,1l 4,80 | **Glas** 0,2l 8,80 | **Flasche** 0,75l 29,90

#### KERNER

Radebeuler Goldener Wagen, DQW feinherb

Süßes, exotisches Bouquet nach Ananas, Mango und Passionsfrucht, feines Restzucker-Säure-Verhältnis.

**Glas** 0,1l 4,80 | **Glas** 0,2l 8,80 | **Flasche** 0,75l 29,90

### WEINGUT SCHLOSS PROSCHWITZ · PRINZ ZUR LIPPE VDP · SACHSEN

#### ELBKILOMETER 454

DQW, trocken

Ein Cuvée aus Müller, Elbling und Grauburgunder. Aromen von Lindenblüten, Honig und Margeriten.

**Glas** 0,1l 4,80 | **Glas** 0,2l 8,80 | **Flasche** 0,75l 29,90

#### GRAUBURGUNDER

Schloss Proschwitz, VDP Ortswein, Kabinett, trocken

Im Duft an Honigmelone und getrocknete Aprikose mit leichter Vanille- und Bananennote erinnernd.

**Glas** 0,1l 5,20 | **Glas** 0,2l 9,80 | **Flasche** 0,75l 34,00

#### SCHEUREBE

Schloss Proschwitz, VDP Ortswein, trocken

Im Geruch geprägt von Ananas, Mandarine und Mango. Im Geschmack ein fruchtig zarter Muskatton mit feiner stachelbeerartiger Säure und intensiver Cassisfrucht im Abgang.

**Glas** 0,1l 5,20 | **Glas** 0,2l 9,80 | **Flasche** 0,75l 34,00

### WEINGUT MARTIN SCHWARZ · MEISSEN · SACHSEN

#### DER KLEINE SCHWARZ

VDP Gutswein, trocken

Elegante Cuvée mit feiner exotischer Frucht und lebendigem Säurespiegel.

**Glas** 0,1l 4,80 | **Glas** 0,2l 8,90 | **Flasche** 0,75l 29,90

#### RIESLING „ROTER GRANIT“

DQW, trocken

Faszinierendes Zusammenspiel von ausgeprägter Mineralität, Kräutern und Zitrusnoten mit harmonischer Säure.

**Glas** 0,1l 5,80 | **Glas** 0,2l 10,90 | **Flasche** 0,75l 37,50

#### RIESLING „RZ 26“

DQW, fruchtsüß

RZ steht für Restzucker 26 g, Aromen von knackiger Birne und einem Hauch Zitrus.

**Glas** 0,1l 5,80 | **Glas** 0,2l 10,90 | **Flasche** 0,75l 37,50

### PASSEND ZUM WEIN | wine snacks

**KNABBERGEBÄCK**

6,50

**KÄSEWÜRFEL MIT OLIVEN**

10,50



## SÄCHSISCHE WINZERGEHOSSCHAFT MEISSEN

## MÜLLER THURGAU

*Weinböhlauer Gellertberg, DQW, trocken*

Fruchtiges Bukett nach Apfel, Limette und feiner Muskatnote.

**Glas** 0,1l 4,00 | **Glas** 0,2l 7,90 | **Flasche** 0,75l 27,50

## WEISSBURGUNDER

*Bereich Meissen, DQW, trocken*

Er duftet nach Apfel, Birne und etwas Mirabelle.

**Glas** 0,1l 4,20 | **Glas** 0,2l 8,20 | **Flasche** 0,75l 28,50

## TRAMINER

*Pillnitzer Königlicher Weinberg, Spätlese, trocken*

Fruchtig, blumig und elegant, Duft nach weißem Flieder und zarten Rosen.

**Glas** 0,1l 4,80 | **Glas** 0,2l 8,80 | **Flasche** 0,75l 29,90

## KERNER

*Bereich Meissen, DQW, trocken*

Das Bukett ist frisch und fruchtig, mit feinen Aromen von Pfirsich und Ananas.

Die Farbe ist grün-gelb.

**Glas** 0,1l 4,80 | **Glas** 0,2l 8,80 | **Flasche** 0,75l 29,90

## WEINGUT SCHUH · SÖRNEWITZ · SACHSEN

## ELBLING

*Meißner Klausenberg, DQW, trocken*

Der kleine Bruder des Rieslings, frisch und fruchtig.

**Glas** 0,1l 4,80 | **Glas** 0,2l 8,90 | **Flasche** 0,75l 29,90

## WEISSER SCHUH

*DQW, trocken*

Cuvée aus Riesling, Müller-Thurgau und Scheurebe.

**Glas** 0,1l 4,80 | **Glas** 0,2l 8,90 | **Flasche** 0,75l 29,90

## WEINGUT LEHMANN · DIESBAR-SEUSSLITZ · SACHSEN

## SAUVIGNON BLANC

*DQW, trocken*

Nuancen von Stachel- und Johannisbeeren mit exotischen Noten.

**Glas** 0,1l 4,40 | **Glas** 0,2l 8,50 | **Flasche** 0,75l 28,50

## KING OF GRAPES, BACCHUS

*DQW, trocken*

Hellgelber, feinfruchtiger süffiger Wein mit knackigen Apfelnoten.

**Glas** 0,1l 4,80 | **Glas** 0,2l 8,90 | **Flasche** 0,75l 29,90

## WEISSER SOMMERTRAUM

*Cuvée, halbtrocken*

Fruchtig, frisch, lebendiger Sommerwein.

**Glas** 0,1l 4,40 | **Glas** 0,2l 8,50 | **Flasche** 0,75l 28,50

Wein enthält Sulfite.

*Das Leben ist zu kurz,  
um schlechten Wein zu trinken!*





**WEINGUT JAN ULRICH · DIESBAR-SEUSSLITZ · SACHSEN****KERNLING***Seußlitzer Heinrichsburg, Spätlese, lieblich*

Kernling ist eine Mutation vom Kerner. Fruchtig mit angenehmer Süße an exotische Früchte erinnernd.

**Glas** 0,1l 4,80 | **Glas** 0,2l 8,80 | **Flasche** 0,75l 29,90**SOLARIS***Seußlitzer Heinrichsburg, DQW, trocken*

Fruchtig, kräftig mit exotischen Aromen.

**Glas** 0,1l 4,40 | **Glas** 0,2l 8,50 | **Flasche** 0,75l 28,50**ROTHES GUT MEISSEN – TIM STRASSER · MEISSEN · SACHSEN****CUVÉE MEISSEN WEISS***Bereich Meißen, DQW, trocken*

Die Cuvée wurde aus den Rebsorten Muscaris, Grauburgunder und Solaris gekeltert und ausgebaut.

Aromen von Citrus und Apfel, Birne und Banane, welche von dezente grünen

Noten nach Heu und Melisse ergänzt werden.

**Glas** 0,1l 4,80 | **Glas** 0,2l 8,80 | **Flasche** 0,75l 29,90**GOLDRIESLING***Bereich Meißen, DQW, trocken*

Im Glas erscheint er in einem hellen Gelb mit leichten grünen Reflexen.

Aromen von Birne und Banane.

**Glas** 0,1l 4,80 | **Glas** 0,2l 8,80 | **Flasche** 0,75l 29,90**WEINGUT VINCENZ RICHTER · MEISSEN · SACHSEN****AUXERROIS***Meißner Kapitelberg, DQW, feinfruchtig*

Natürliche Kreuzung von Heunisch und Pinot. Weißburgunderähnlich, ausgeprägte Aromen von reifer Birne und Quitte vermischt mit getrockneter Aprikose.

**Glas** 0,1l 4,80 | **Glas** 0,2l 8,80 | **Flasche** 0,75l 29,90**RIESLING***Meißner Kapitelberg, DQW, trocken*

Typische Aromen von Pfirsich, Apfel und Stachelbeere.

**Glas** 0,1l 4,80 | **Glas** 0,2l 8,80 | **Flasche** 0,75l 29,90**WEINMANUFAKTUR AM MARIABERG · MEISSEN · SACHSEN****GRAUBURGUNDER***Mariaberg, DQW, trocken*

Kräftige Grapefruit, zarter Pfirsich und Birne bestimmen die Frucht.

Den Wein charakterisiert eine lange Maischestandzeit.

**Glas** 0,1l 4,80 | **Glas** 0,2l 8,80 | **Flasche** 0,75l 29,90**WEINHANDWERK MEISSEN · SACHSEN****MÜLLER THURGAU***DQW, trocken*

Frisch und unkompliziert, saftige Aromen, tropische Früchte und dezente Säure.

**Glas** 0,1l 4,00 | **Glas** 0,2l 7,90 | **Flasche** 0,75l 27,50**GROSSE CUVÉE GRAU- & WEISSBURGUNDER***Kollektion Meißen, DQW, trocken*

Teilweise im Holzfass ausgebaut, sächsische Eleganz trifft auf burgundische Opulenz.

**Glas** 0,1l 4,80 | **Glas** 0,2l 8,90 | **Flasche** 1,0l 29,90



## WEINKELLEREI CAMBIUM COMPAGNIE · KÄBSCHÜTZTAL · SACHSEN

## SCHEUREBE

*Trauben aus ökologischem Anbau, DQW, trocken*

Ein rassiges, kräftiges Bukett nach schwarzer Johannisbeere.

**Glas** 0,1l 5,20 | **Glas** 0,2l 9,80 | **Flasche** 0,75l 34,00

## FELLBACHER WEINGÄRTNER EG · WÜRTTEMBERG

## RIESLING

*Fellbacher Goldberg, DQW, feinherb*

Ein rassiger, harmonischer, runder Wein – ideal zu Vorspeisen und Fisch.

**Glas** 0,1l 4,00 | **Glas** 0,2l 7,70 | **Flasche** 1,0l 33,00

## WEINGUT HERZER · NAUMBURG-ROSSBACH · SAALE-UNSTRÜT

## WEISSBURGUNDER

*DQW, trocken*

Feinfruchtig, in der Nase leichte Pfirsichnoten.

**Glas** 0,1l 4,00 | **Glas** 0,2l 7,90 | **Flasche** 0,75l 27,50

## GRÜNER SILVANER

*DQW, halbtrocken*

In der Nase und am Gaumen gelbe Früchte, ausgewogenes Süße-Säurespiel.

**Glas** 0,1l 4,00 | **Glas** 0,2l 7,90 | **Flasche** 0,75l 27,50

## ROSÉWEINE | rose wine

## MÜLLER RESTAURANTS HAUSMARKE

## MEISSNER RATSKELLER SCHIELER

*Bereich Meißen, DQW, halbtrocken*

Der Wein zeigt sich mit blumigen und fruchtigen Aromen von Himbeeren, roten Waldbeeren, einem Hauch Limetten und einer angenehmen Restsüße.

**Glas** 0,1l 4,50 | **Glas** 0,2l 8,50 | **Flasche** 0,75l 29,50

## WEINGUT VINCENZ RICHTER · MEISSEN · SACHSEN

## SCHIELER

*Kapitelberg Rotling, DQW, trocken*

Aus weißen und roten Trauben gekeltert. Beerendüfte von Erdbeeren und Heidelbeeren sammeln sich im Glas.

**Glas** 0,1l 4,80 | **Glas** 0,2l 8,80 | **Flasche** 0,75l 29,90

## WEINGUT SCHUH · SÖRNEWITZ · SACHSEN

## DER ROSA SCHUH

*Schieler, DQW, trocken*

Rotling aus den Trauben Kerner und Dornfelder. Mit Duft aus anregenden Himbeer- und Erdbeeraromen, die von Limette und Eisbonbon begleitet werden.

Geschmacklich erkennt man rote Beerenfrüchte und eine verspielte Säure.

**Glas** 0,1l 4,80 | **Glas** 0,2l 8,90 | **Flasche** 0,75l 29,90

## LEICHTE ERFRISCHUNG

WEISSWEIN-, ROSÉWEIN- ODER ROTWEINSCHORLE (0,2 L)

5,50





## ROTWEINE | red wine

### SÄCHSISCHE WINZERGEOSSENSCHAFT MEISSEN

#### REGENT

*DQW, trocken*

Tiefdunkel und würzig. Aromen von Schattenmorellen, Johannisbeeren und dunkler Schokolade.

**Glas** 0,1l 4,80 | **Glas** 0,2l 8,90 | **Flasche** 0,75l 30,50

### WEINGUT STEFFEN LOOSE · NIEDERAU · SACHSEN

#### SPÄTBURGUNDER

*Weinböhlauer Gellertberg, DQW, trocken*

Duft nach dunklen Beeren und Schattenmorellen.

**Glas** 0,1l 5,00 | **Glas** 0,2l 9,50 | **Flasche** 0,75l 34,00

### WEINGUT SCHLOSS PROSCHWITZ · PRINZ ZUR LIPPE VDP · SACHSEN

#### ELBKILOMETER 454

*DQW, trocken*

Ein Cuvée, elegant, natürlich und leicht.

**Glas** 0,1l 4,80 | **Glas** 0,2l 8,80 | **Flasche** 0,75l 29,90

### WEINGUT SCHUH · SÖRNEWITZ · SACHSEN

#### DUNKELFELDER

*DQW, trocken*

Kräftiger, eleganter Rotwein, Aromen von Johannisbeeren und Brombeeren.

**Glas** 0,1l 5,20 | **Glas** 0,2l 9,80 | **Flasche** 0,75l 34,00

### FELLBACHER WEINGÄRTNER EG · WÜRTTEMBERG

#### SCHWARZRIESLING

*Fellbacher Goldberg, DQW, feinherb*

Ein aromatischer, weicher und doch fülliger Wein, der hervorragend zu vielen Fleischgerichten passt.

**Glas** 0,1l 4,00 | **Glas** 0,2l 7,70 | **Flasche** 1,0l 33,00

#### PINOT NOIR

*Edition C, DQW, trocken*

Rubinrot, Duft nach hochreifen Waldbeeren, dazu eine samtige Fülle im Geschmack sind die besonderen Vorzüge dieses Spätburgunders.

**Glas** 0,1l 4,00 | **Glas** 0,2l 7,70 | **Flasche** 0,75l 27,00

### WEINGUT HERZER · NAUMBURG-ROSSBACH · SAALE-UNSTRUT

#### BLAUER ZWEIFELT

*DQW, trocken*

Kräftige Waldfrüchte, reife Tannine, vielschichtig.

**Glas** 0,1l 4,40 | **Glas** 0,2l 8,50 | **Flasche** 0,75l 28,50

### ALKOHOLFREIER WEIN

#### WEINMANUFAKTUR JÖRG GEIGER · BADEN WÜRTTEMBERG

##### SAUVIGNON BLANC | Weißwein

Aromen von Apfel und Stachelbeere,  
Mirabellen und Blüten.

##### GRENACHE | Rotwein

Aromen von Johannisbeere und  
Pflaume, Geschmack beerig.

**Flasche** 0,375l 15,00





## SEKT | sparkling wine

### MÜLLER RESTAURANTS HAUSMARKE

Deutscher Sekt trocken, Flaschengärung

Ein feinfruchtiger Cuvée mit zarten Aromen von Frucht und Gewürznoten, verführt mit angenehmen Säurespiel.

**Glas** 0,1l 4,50 | **Flasche** 0,75l 27,00

### WEISSBURGUNDER „BENNO VON MEISSEN“

Deutscher Sekt, extra trocken, Flaschengärung

In zarthellem Gelb präsentiert sich dieser Sekt im Glas. Die feine Frucht erinnert an Citrus, Quitte und Apfel.

**Flasche** 0,75l 29,00

### SCHEUREBE „BENNO VON MEISSEN“

Deutscher Sekt b.A., trocken, Flaschengärung

Klassisch in der Flasche vergoren.

Elegant mit Aromen von Cassis und Stachelbeere.

**Flasche** 0,75l 32,00

### „BENNO VON MEISSEN“ BLANC

alkoholfrei

Frisch und fruchtig.

**Glas** 0,1l 4,20 | **Flasche** 0,75l 24,50

### WEINGUT VINCENZ RICHTER

#### WINZERSEKT

Riesling, halbtrocken

Angenehmer Mousseux, exzellent und frisch.

**Glas** 0,1l 4,50 | **Flasche** 0,75l 27,00

### BESONDERER GENUSS

#### SEKTMANUFAKTUR PERLGUT HENDRIK WEBER · MEISSEN

#### PERLGUT ROSÉ

brut

Traditionelle Flaschengärung, Sekt aus 50 % Spätburgunder und 50 % Cabernet

Dorsa vom Meißner Kapitelberg, 28 Monate auf der Feinhefe gereift.

Feingliedrige Aromatik heller Früchte mit dezenter Süße.

**Flasche** 0,75l 59,00

*Let's talk about Sekt, baby!*

#### Hinweis:

Die gezeigten Bilder dienen nur als Referenz, das tatsächliche Produkt kann von der Abbildung abweichen.

#### Allergene:

a) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, b) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, c) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, d) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, e) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, f) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g) Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration, h) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, j) Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, k) Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse, l) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, m) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, n) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, o) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Geschwefelt, 6) Geschwärzt, 7) Gewachst, 8) mit Süßungsmitteln, 9) mit Phosphat, 10) mit Nitritpökelsalz, 11) mit Milcheiweiß, 12) mit Eiklar, 13) unter Verwendung von Sahne, 14) koffeinhaltig, 15) chininhaltig, 16) mit Taurin



# Unsere Geschenkidee für jeden Anlass

Mit unseren **SCHLEMMER-GUTSCHEINEN** verschenken Sie kulinarische Erlebnisse und schöne Stunden in einem der schönsten Restaurants und Cafés von Meißen.

Im Restaurant erhältlich.



## Bonuskarte

Wir belohnen Ihre Treue zu Müller Restaurants mit **5% BONUS** auf alle gastronomischen Leistungen. Diesen können Sie sammeln oder ab der zweiten Nutzung bei einem neuen Besuch in all unseren Häusern einlösen. Beachten Sie bitte, dass eine Nachtragung des Bonus nur 7 Tage lang möglich ist. Schnell kann dabei ein größerer Betrag zusammenkommen und Sie genießen mal einen Abend auf unsere Kosten.

Fragen Sie bitte unser freundliches Personal.

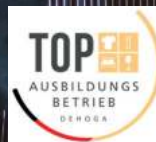
## Verführerische Jobs

### WARUM? – WIRST DU DICH FRAGEN ...

- Wir haben **ZUKUNFT!**
- Wir haben ein **ZIEL**, was uns verbindet!
- Wir wollen als Unternehmen **WACHSEN!**
- Wir **GEWINNEN** Wettbewerbe!
- Wir gewinnen **MITARBEITERPREISE!**
- Wir bieten eine tolle **AUSBILDUNG!**
- Wir liegen in der **GUNST** der Gäste weit voraus!

### NEUGIERIG?

Bewirb Dich unter  
[info@ratskeller-meissen.de](mailto:info@ratskeller-meissen.de)





## Gastlichkeit in bester Lage von Meißen



### Café am Dom

Das Café im historischen Tonnengewölbe an der Burgbergspitze

Domplatz 5 · 01662 Meißen  
Telefon 03521 404486



### Ratskeller

Direkt am Markt in der historischen Altstadt

Markt 1 · 01662 Meißen  
Telefon 03521 7274740



### Domkeller

Das älteste Gasthaus in Meißen, seit 1470

Domplatz 9 · 01662 Meißen  
Telefon 03521 457676

[info@mueller-restaurants.de](mailto:info@mueller-restaurants.de) · [www.mueller-restaurants.de](http://www.mueller-restaurants.de)



Mehr Informationen finden Sie unter [www.mueller-restaurants.de](http://www.mueller-restaurants.de)

Free-WLAN-Passwort: Ratskeller

